

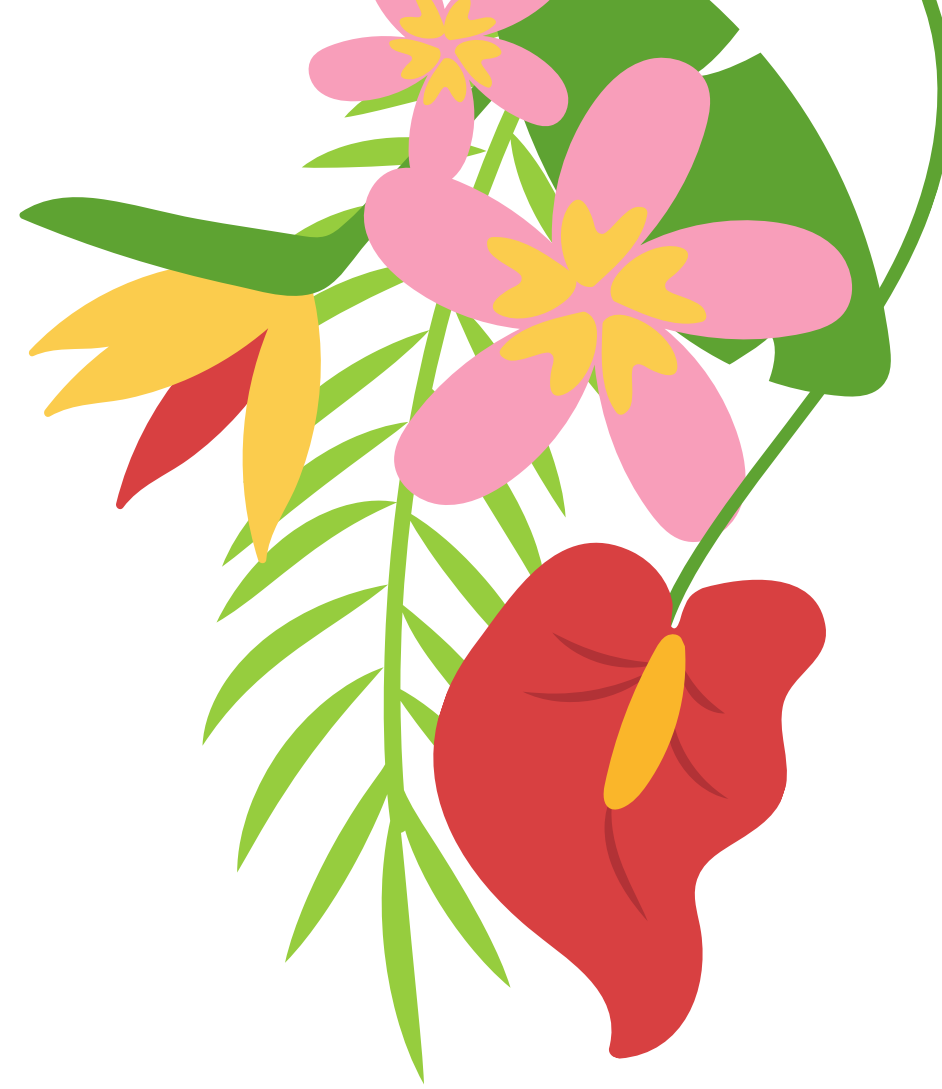


TRY THE FUTURE
FRÜHLING SPEISEKARTE

Restaurant Haider

ESSEN, TRINKEN
UND GENIEßEN





HAIDER

Vorspeisen

USUZUKURI VON DER
LACHSFORELLE
A C G N

15,30

Lachsforellen-Carpaccio mit Passionsfrucht-
Kokosmarinade, Gurken-Kimchi,
Pistaziencreme und Bio Sesamöl

PETIT POMODORO
F L M N



14,90

Basilikum-Tomaten Mousseline, Black-Hummus,
Chiasamen Chips und Tahini-Hibiscus Marinade

Suppen

VEGANE THAI-KAROTTENSUPPE
A

Curry-Kokoscreme, Haselnussand,
Kapuziner und Crispy Reis Chips



6,40

CREMESUPPE VOM BIO SHIITAKE
PILZ AUS DER REGION
A C G L

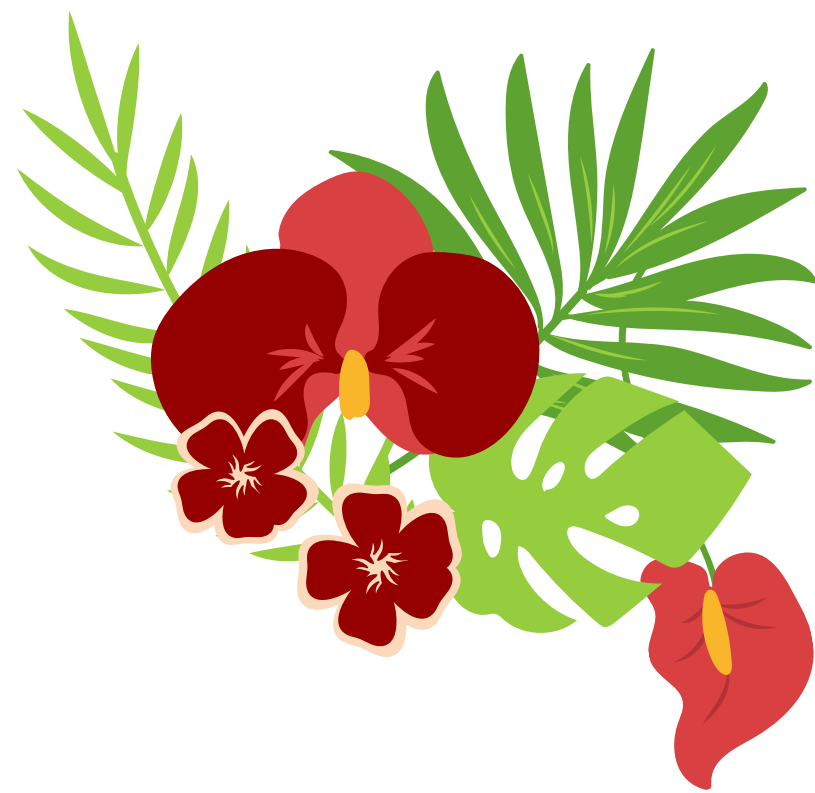
Hausgemachtes brasilianisches Kibe,
Trüffelmayo und Borretsch

6,40



HAIDER

Hauptgang



HAUSGEMACHTE VEGANE KERNÖL-GNOCCHI

18,50

E L

Brasilianische vegane Moquecasauce (Tomaten-Kokosmilchsauce)
Gartenkräuter und Pistazie & Macadamia Creme



VEGANE YUCA LOCA

A E L M N

Maniok-Spinat Sticks mit Quinoa in Kataifi,
Mais-Limettencreme und Apfel-Curry Salsa

20,40

LACHSFORELLENFILET AUS DEM PÖLLAUER TAL

25,50

A D G L

Grapefruit-Zitronen Risotto, Safransauce,
Paprika-Balsamico-Vinaigrette

STEIRISCHES RINDERFILET AUS DEM PÖLLAUER TAL

34,80

A C G L O

Hausgemachtes Kernöl-Aberem (Reiskugeln),
Sommer Gemüse, Bierreduktion mit Balsamico und Apfel

CLUB STEAK DRY AGED 600G AUS DEM PÖLLAUER TAL

47,80

A C G L

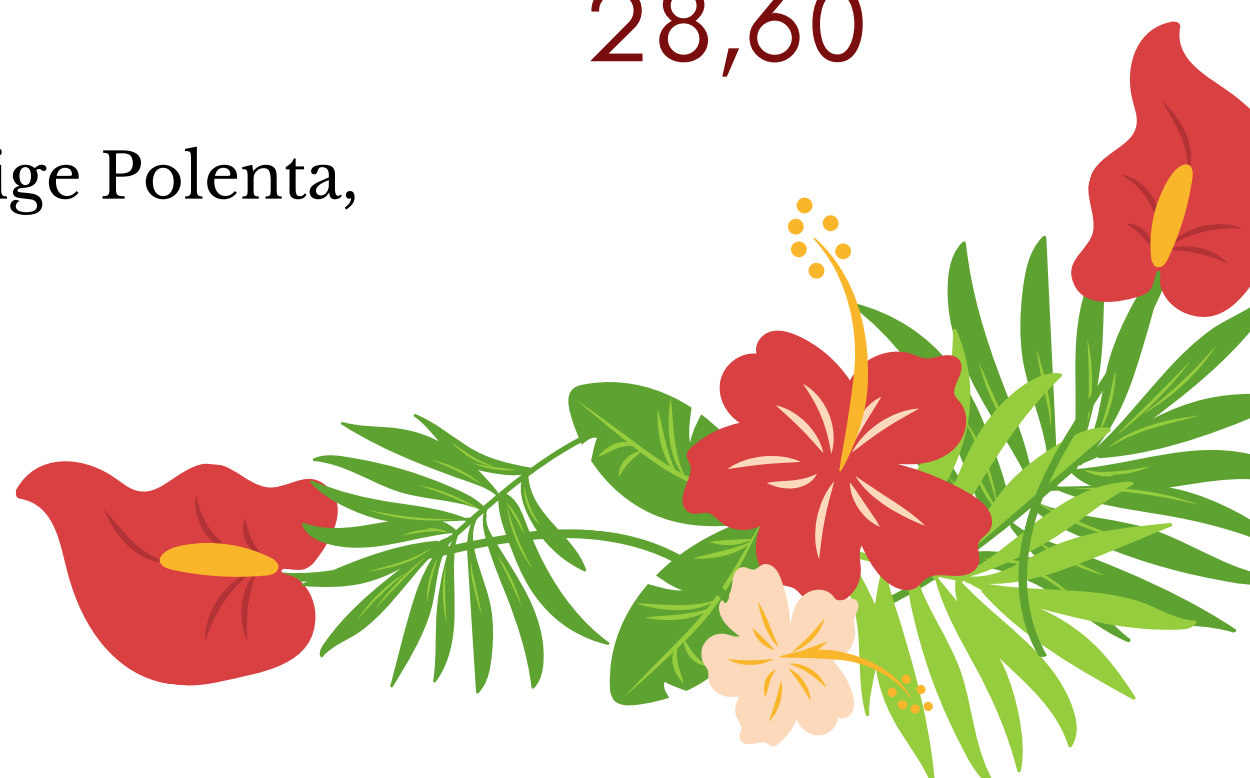
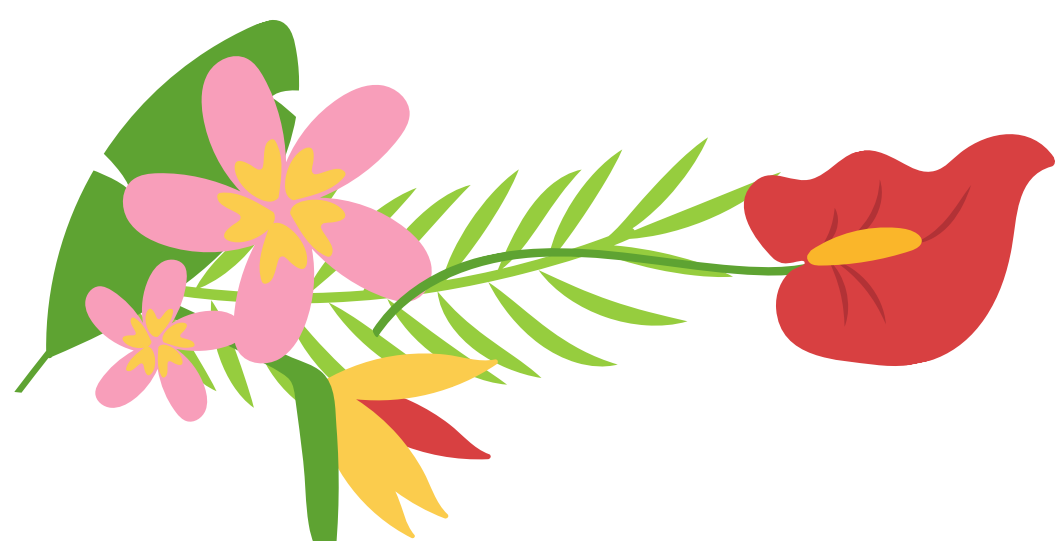
Basilikum- Zitronenbutter, hausgemachtes karamelisiertes
Ananas-Orangen-Chutney mit Rosmarin und Dauphinekartoffeln

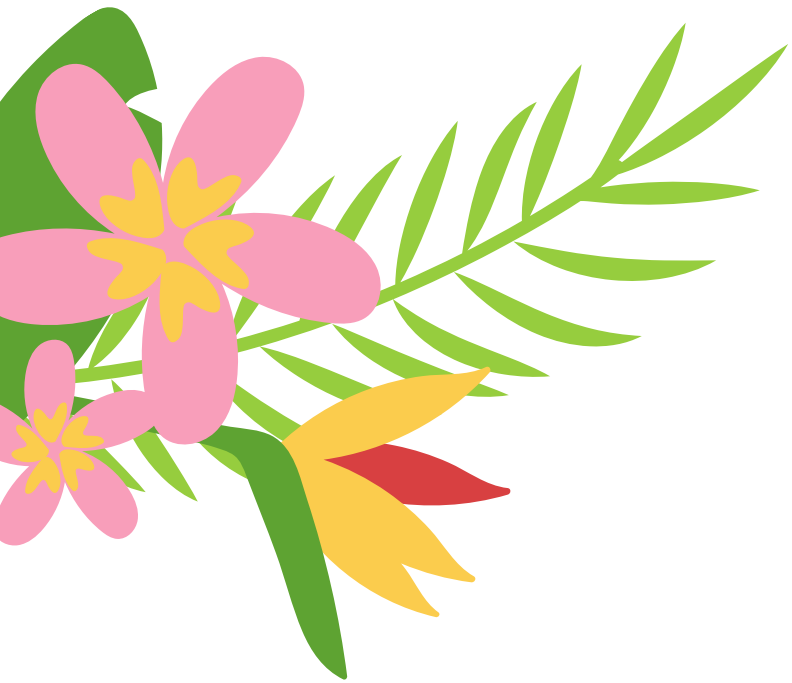
GEBRATENE KALBSLEBER AUS DEM PÖLLAUER TAL

28,60

A C G L

Salbei-Pinienkernen-Pesto, knusprige Polenta,
gebratene Bio Shiitake Pilze





HAIDER

Klassiker

FRITTATENSUPPE

ACGL

Hausgemachte Rinderbouillon

4,80

1/2 STEIRISCHES FREILAND 13,50

BACKHUHN VOM SCHWARZ (25 MIN.)

ACGL

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Preiselbeeren

SCHNITZEL VOM SCHWEIN

ACG

Pommes und gemischter Salat

13,80

