

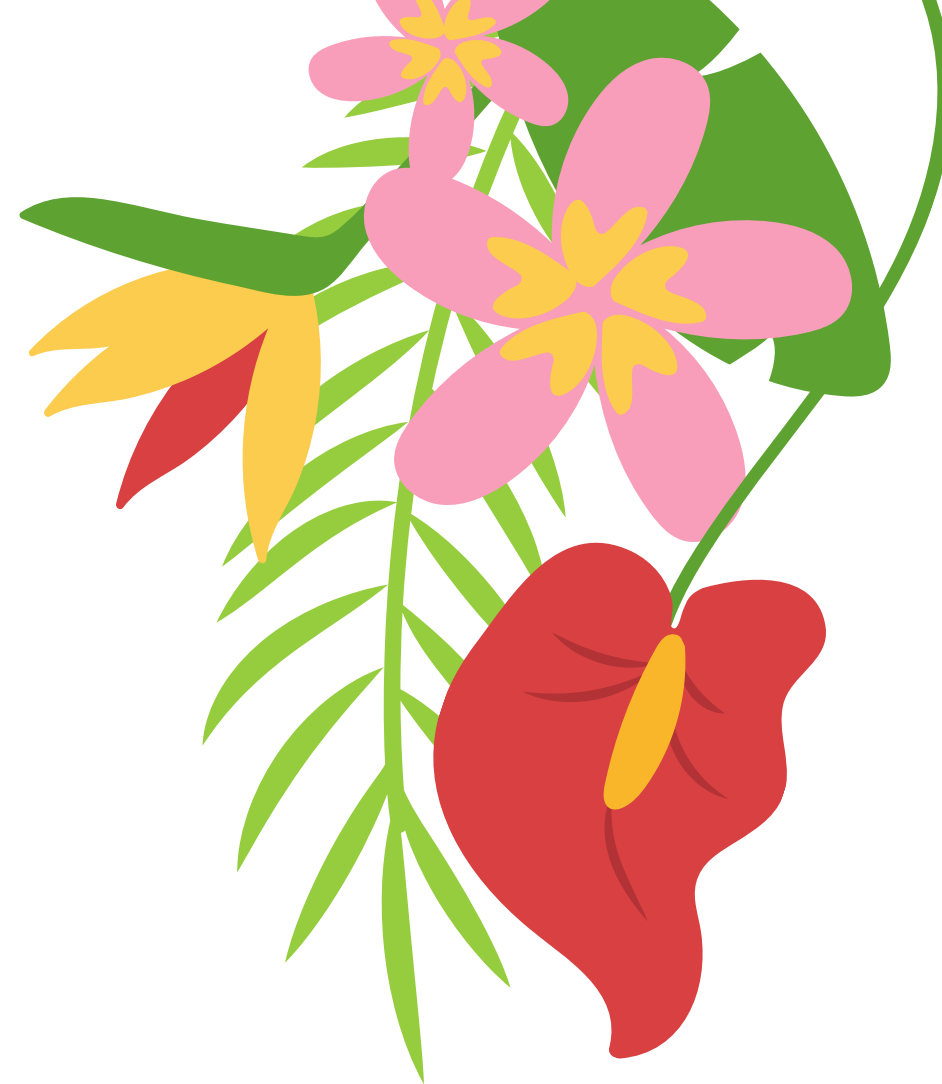


TRY THE FUTURE
SOMMER SPEISEKARTE

Restaurant Haider

ESSEN, TRINKEN
UND GENIESSEN





HAIDER

Vorspeisen

ZIEGENKÄSE-SOUFFLÉ

A C E G H

Fluffiges Ziegenkäsesouffle mit gerösteten
Walnüssen, Mango-Sauerrahm-Sauce
Beerencoulis und Sprossen

15,30

VEGAN BRÛLÉE

A E F H N

Vegane Crème-Brûlée von der Süsskartoffel,
Guacamole, Fleur de Sel- Chips und Orangensalat



14,90

Suppen

SELLERIECREMESUPPE

A E F L M N

Hausgemachte Bio Pilz-Bonbons,
Avocado-Kernölcreme und Gartenkräuter



6,40

BOBÓ DE CAMARÃO

7,60

BRASILIANISCHE GARNELENSUPPE

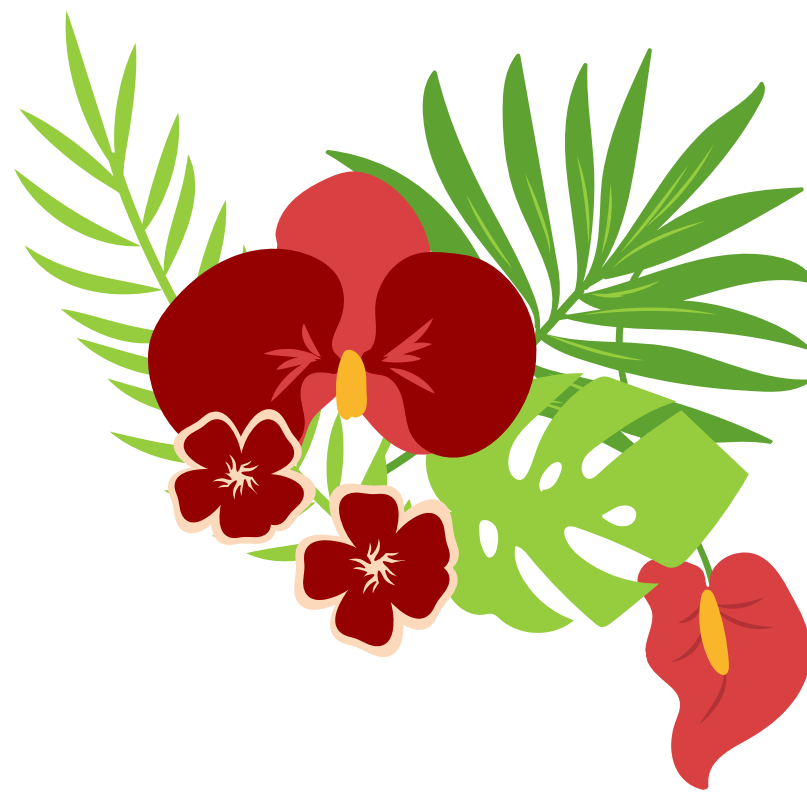
A B C G H L

Glasierte Jakobsmuschel auf Mango-Curry
mit brasilianischer Garnelen-Farofa



HAIDER

Hauptgang



TOMATEN-RISOTTO MIT KNOBLAUCHPILZEN

A E F L

Tomaten-Pilzragout, Mojo Verde, Kräuter-Farofa
hausgemachte Chips und Gartenkräuter

18,50



VEGAN PIE

A E L M N

Mediterrane Gemüsefülle, Pesto alla Siciliana,
Avocadocreme und Sprossen

20,40

SAIBLINGSFILET AUS DEM PÖLLAUER TAL

A C D E G L

Quinoapops, Honig-Thymian-Gemüse
Kräuter-Rieslingschaum

25,50

GANZE FORELLE AUS DEM PÖLLAUER TAL MIT ROSMARIN-BUTTER

A D G L N

Hausgemachtes Kräuter-Chimichurri, geröstete Pistazien
Salzkartoffel mit Zitrone-Kräuter Glasur

24,80

STEIRISCHES RINDERFILET AUS DEM PÖLLAUER TAL

A C G L M O

Grobe Senf-Estragoncreme mit
Polenta-Couscous-Bytes und hausgemachtes Ktipti

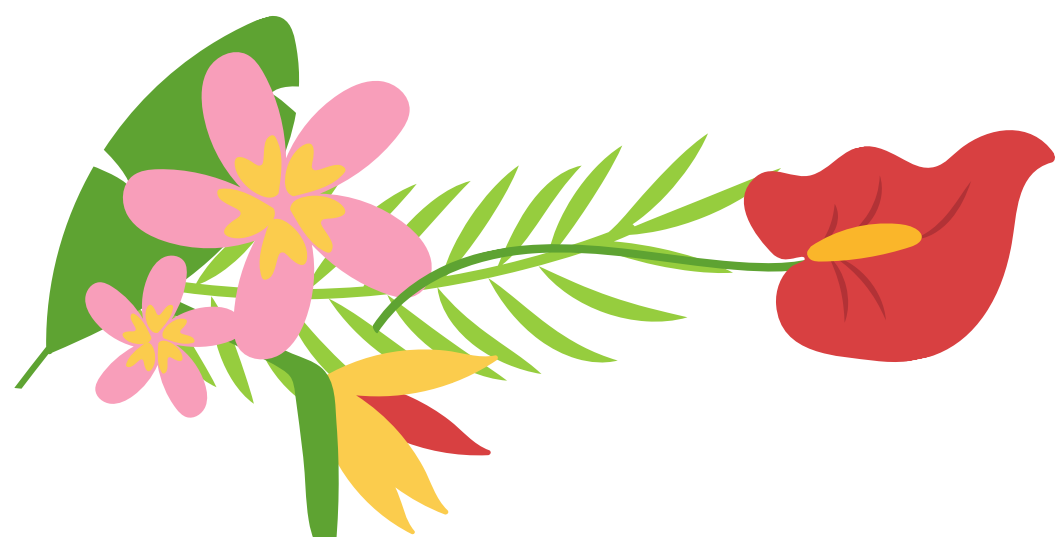
34,80

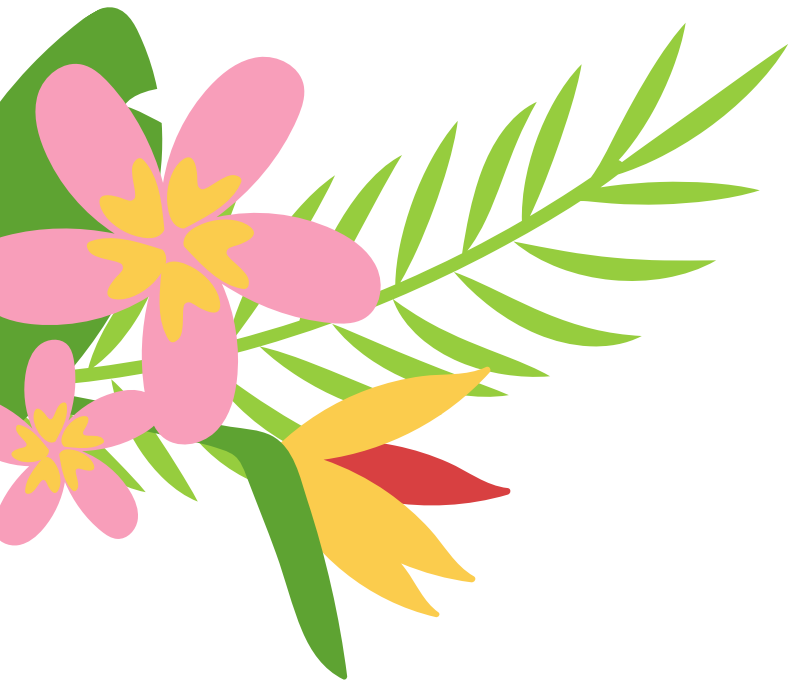
ROSA GEBRATENES KALBSMAISERL AUS DEM PÖLLAUER TAL

A C E G L

Selleriepüree, Caldo-Verde, Basilikum und
sautiertes mediterranes Gemüse

28,60





HAIDER

Klassiker

FRITTATENSUPPE

A C G L

5,20

Hausgemachte Rinderbouillon mit
Knoblauch und Schnittlauch

1/2 STEIRISCHES FREILAND 13,80

BACKHUHN VOM SCHWARZ (30 MIN.)

A C G L

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Preiselbeeren

SCHNITZEL VOM SCHWEIN

13,80

A C G

Pommes und gemischter Salat

