

Allergenkarte



Restaurant
Opéra

VORSPEISE

Lachs, Blumenkohl, Kürbis

In Zitrone gebeizter Lachs mit Salat und Crème vom Blumenkohl
und geschmortem, mariniertem Kürbis

€ 19,00

D, G, O

Ziegenkäse, Apfel, Kresse

Karamellisierte Crème vom Ziegenfrischkäse
mit Apfel-Chutney und Kressesalat

€ 19,00

A, D, G;

Ente, Radicchio, Traube

Gebratene Entenbrust mit Radicchio, Traubensalat
und karamellisierten Szechuan-Haselnüssen

€ 22,00

A, G, J;

SUPPE

Möhre, Kokos, Kichererbse

Rahmsuppe aus gelber Möhre, Ingwer und Kokosmilch
mit Kichererbsen-Crunch

€ 12,50

(vegan)

13

Steinpilz, Grießknödel

Steinpilzessenz mit kleinen Grießknödeln,
Schnittlauch und Gemüsestreifen

€ 12,00

A, C, G;

OPÉRA'S KLASSIKER

Vitaminbombe

Erfrischende Blattsalate mit Hausdressing,
Schnittlauchschand und Knoblauch-Croûtons

€ 12,00

A, G

wahlweise mit gebratenen

Waldpilzen

€ 22,00

G

Rinderfiletspitzen

€ 29,50

G

Gambas (3 Stück)

€ 27,50

B, G

Rind, Parmesan, Kaper

Feine Scheiben vom Fassona Piemontese Rind
mit Parmesan, Rucola und eingelegten Kapern

€ 26,00

A; G

Steak-Tatar vom Fassona Piemontese Rind

wahlweise mit Pommes Frites oder Toast

€ 26,00

C; J

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

mit Preiselbeeren und kleinem Salat

wahlweise mit

Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat

€ 38,00

4; A; C; J

PASTA / VEGETARISCH / VEGAN

Spinat, Schnittlauch, Sauerkraut

Steirische Schlutzkrapfen gefüllt mit Topfen und Spinat
auf gebräunter Schnittlauchbutter und Rahmsauerkraut

€ 24,00

A; C; G

Linsen, Blumenkohl, Süßkartoffel

Linsen-Blumenkohl-Curry mit Kokosmilch,
Süßkartoffeln und Papadam

€ 24,00

(vegan)

I ; K

Linguini, Sardelle, Kapern

Linguini „Puttanesca“, mit Sardellenfilets, Kapern,
Tomatensugo und Blattpetersilie

€ 24,00

A, D, G

HAUPTGANG

Tuna, Sesam, Kokos

Thunfischfilet im Sesammantel (rare gebraten)
mit Gemüse und Reismudeln aus dem Wok,
Kokosschaum, Sojaperlen und eingelegtem Ingwer

€ 45,00

1; 3; A; D; F; G

Meeresfrüchte, Gemüse, Kartoffel

Pot-au-feu von Meeresfrüchten im Krustentier-Safran-Sud
mit Gemüsestreifen und Kartoffelwürfel

€ 45,00

A; D; G;

Saibling, Reis, Chicoree

Gebratenes Filet vom Eismeer Saibling
mit schwarzem Venere Reis,
geschmortem Chicoree und Bimi

€ 35,00

A; D

Kalb, Süßkartoffel, Mais

Entrecôte vom Kalb
mit Süßkartoffelcrème und Maisgemüse

€ 37,00

13, G, I, O,

Rinderfilet

200g Black Angus Filetsteak
mit Cafè de Paris Butter, Pfefferrahmsoße,
buntem Gemüse und Pommes Frites

€ 56,00

G; J: O

DESSERT

Schokolade, Avocado, Kirsche

Avocado Schokoladen Ganache mit glasierten Kirschen,

Avocado Schokoladencreme und Kirschwassersud

€ 14,50

(vegan)

A; 1

New York Cheesecake

New York Cheesecake Törtchen mit Blaubeerkompott

und Mangosorbet

€ 12,50

A; C; G

Vanille, Waldbeere, Joghurt

Gebrannte Vanillecrème

mit Waldbeerenragout und Joghurt Eiscreme

€ 12,50

A; C; G

Auswahl von Käsesorten des Maître Affineur Waltmann

mit blauen Trauben, Staudensellerie, Walnüssen,

Grissini und Feigensenf

€ 19,00

A; E; G; J; O

Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Sulphite