

Allergenkarte



Restaurant
Opéra

VORSPEISE

Dreierlei vom Kürbis

Panna Cotta, Salat und geschmorter Kürbis in Honig-Sherryessig
mit angebratenem Romanasalat und Kürbiskern-Vinaigrette

€ 16,00

G; H; J

Pulpo | Peperonata | Mozzarella

Pulpo vom Grill auf Tomatencreme
mit Peperonata, Mozzarellaschaum und Pesto

€ 22,00

G; N

Ente | Feldsalat | Himbeere

Geräucherte Entenbrust und knackiger Feldsalat in Himbeerdressing
mit Kürbiskern-Hippe, Sauerteig-Croûtons und Kresse

€ 22,00

A; G; F; 11

SUPPE

Kürbis | Ingwer | Kokos

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis
mit Ingwer und Kokosmilch

€ 10,00

(vegan)

H; 13

Gans | Grießknödel | Gemüse

Gänseessenz mit kleinen Grießknödeln,
Schnittlauch und Gemüsestreifen

€ 12,00

A, C, G; I

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

Gyoza | Tofu | Kokos

Gemüse-Tofu-Gyoza auf Wokgemüse
mit Edamame, Ingwer und Kokosschaum

€ 27,00

(vegan)

A; C; G; O; 3; 5

Walnuss | Feige | Rote Bete

Triangoli mit Walnuss und Feige gefüllt, Rote Bete Crème,
glasierte Feige und karamellisierten Walnusskernen

€ 28,00

(vegan)

A, H

HAUPTGANG

Kabeljau | Wasabi | Spitzkohl

Gebratenes Filet von Winter Kabeljau
mit Wasabi-Kartoffelpüree und geschmortem Spitzkohl
in Cashew-Vinaigrette

€ 39,00

D; G; H; K; O; 13

Zander | Grünkohl | Radieschen

Gebratenes Zanderfilet auf Grünkohlcrème
mit glasierten Radieschen und Kartoffelkrapfen

€ 36,00

D; G; O; 13

Wild | Pilze | Knöpfe

Zartes Wild-Rahmgulasch mit Waldpilzen,
Preiselbeeren und Kräuter-Eierknöpfe

€ 36,00

A; C; G; I; O; 13

Gänsebraten Opéra

Im Ofen gebratene Hafermast Gans
mit Rotkohl, kleinem Bratapfel, glasierte Maronen,
Kartoffelknödel und Preiselbeer-Thymian-Jus

€ 44,00

A; C; G; O; 13

Für 2 Personen am Tisch tranchiert

Sous-vide gegarte Hirsch Haxe
mit Rahmwirsing und Brezelknödel

€ 39,00 pro Person

(Zubereitungszeit 30 Minuten)

A; C; G; I; O; 13

Rinderfilet New Zealand

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

€ 56,00

G; J; O; 13

DESSERT

Mandarine | Aperol | Blutorange

Limettensahne mit Mandarinenkern in Schokoladenhülle
auf Aperolsud und Zitrus-Ganache mit Joghurt Baiser
und Blutorangensorbet in Kokos ummantelt

€ 14,00

A; C; G; O; 1; 13

Opera Schnitte

Mandel Dacquoise und Cointreau-Ganache auf Kaffee crème
mit Kakao Glacè, Mangosorbet und Mango-Passionsfrucht-Coulis

€ 13,00

(vegan)

A; H; 13

Vanille | Kirsche

Gebrannte Vanillecrème
mit Kirschragout und Vanille Eiscrème

€ 12,00

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