



SPEISEKARTE RESTAURANT BORROMÄUS



VORSPEISEN

STARTERS

Zweierlei vom Saibling

10

Mousseline vom Saibling und eine Tranche vom kalt geräucherten Saibling dazu mit Paradeiser überbackenes Vollkornbrot, geblämt mit Hartkäse und Ruccola

Char served two ways

mousseline of char and a fillet of cold smoked char

served with a whole-wheat-crostini with cheese "au gratin" and rocket salad

Gekochtes Rindfleisch in Essig und Kernöl

8

dazu rote Zwiebel, Schnittlauch, Feldsalat und Bauernbrot

Boiled beef with vinegar and pumpkin seed oil

served with red onions, chives, lamb's lettuce and farmers bread

Österreichischer Vorspeisenteller

Osso Collo – luftgetrockneter Schweineschopf aus dem Gailtal – geselchter Bauchspeck, Mostviertler Schafskäse, Rohschinken, saures Gemüse, Hartkäse, Kren und Brot

Mixed Austrian starters

Osso Collo air-dried loin of pork from "Gailtal"/Austria, cured ham, feta cheese from "Mostviertel", Austrian prosciutto, pickled vegetables, cheese, horseradish and bread

Pro Person als Vorspeise/per person as a starter

12

Pro Person als Hauptspeise/per person as a main course

21

SUPPEN

SOUPS

Klare Rindssuppe

5

wahlweise mit Frittaten oder Grießnockerl

Beef broth

with your choice of sliced pancakes or semolina dumplings

Paradeisersuppe

5

von der Fleischparadeiser mit Basilikum-Obers



Tomato soup

topped with basil cream

Herbstliche Burgunderrübensuppe

mit Erdäpfel und Speckwürfel

Seasonal burgundy-root-soup

with potatoes and crispy bacon

5

Hauptgerichte

main dishes

Penne mit Eismeergarnelen

geschwenkt in Rieslingschaum, dazu grüne Spargelspitzen

Penne with polar sea prawns

tossed in a cream of Riesling wine, served with green asparagus

16

Lammkotelett

mit Kürbisrisotto, dazu zartes Feigen-Confit

Rack of lamb

served with a pumpkin risotto and a confit of figs

24

Wiener G'schichten

typical Viennese dishes

Wiener Schnitzel

mit Petersilerdäpfel und buntem Blattsalat

Escalope "Viennese Style"

with parsley potatoes and leaf salad

vom Kalbsrücken

from loin of veal

vom Jungschweinsfilet

from filet of pork

26

20

Gekochter Kalbstafelspitz

mit Wurzelgemüse und Majoran-Rösterdäpfeln

Boiled veal

with root vegetables and roasted potatoes

20

Rindsroulade

gedünstet in Rotwein-Wurzel-Sauce, gefüllt mit Karotten, gelben Rüben

Essiggurkerl und Speck, dazu Bandnudeln

Beef roulade

stewed in a red wine-root vegetable-sauce, filled with carrots, yellow roots,

pickles and bacon, served with ribbon noodles

19

Alt Wiener Backhendl

halbes Henderl, paniert und gold gelb gebacken, mit Erdäpfel-Vogerl-Salat

Chicken "Viennese Style"

breaded and deep fried chicken, served with potato salad and lamb's lettuce

17



Krautfleckerl	11
Heuriges Kraut leicht karamellisiert, dazu kleine Fleckerlpasta, serviert mit Salat	
Farfalle with cabbage	
<i>caramelized cabbage with farfalle, served with salad</i>	
Rostbraten aus der Kaiserzeit	
200 g von der Beiried, serviert mit Erdäpfelschmarrn und marktfrischem, sautiertem Gemüse	
Sirloin steak	
<i>200 g roast beef, served with roasted potatoes and fresh, seasonal vegetables</i>	
Girardirostbraten	23
mit Speck, Zwiebeln und frischen Champignons	
Sirloin Steak „Girardi“	
<i>with bacon, onions and fresh white mushrooms</i>	
Esterhazyrostbraten	23
mit Wurzelgemüse und Rahmsauce	
Sirloin Steak “Esterhazy”	
<i>with root vegetables and cream sauce</i>	
Zwiebelrostbraten	23
mit knusprigen Röstzwiebeln	
Sirloin Steak “Onion”	
<i>with roasted onions</i>	
Vanilleroastbraten	23
mit Knoblauchscheiben	
Sirloin Steak “Vanilla”	
<i>with slices of garlic</i>	
Gegrilltes	
grilled dishes	
Garnelen	24
in Knoblauch-Olivenöl, dazu Koriander-Sojasprossen	
Prawns	
<i>in garlic olive oil, served with cilantro-bean sprouts</i>	
Filetsteak	29
180 g vom irischen Hereford Rind, dazu Speckerdäpfel, Schwarzwurzel und Obersrahm	
Filletsteak	
<i>180 g of Irish Hereford Beef, served with bacon-potatoes, salsifies and cream sauce</i>	
Sirloin Steak	23
220 g vom argentinischen Rinderrücken, dazu rote Paprika und violette Ur-Erdäpfel mit geschrotetem Koriander	
Sirloin Steak	
<i>220 g of Argentinean prime beef, served with red peppers and violet potatoes with kibbled cilantro</i>	



Süßwasserfisch

Fresh water fish

BIO Saibling im Ganzen

18

gebraten oder blau gedämpft in Wurzelsud, serviert mit Petersilerdäpfel oder Kräuterreis, dazu marktfrisches Gemüse und Mandelbutter

organic char in one piece

grilled or steamed „bleu“ á la nage, served with parsley potatoes or herbal rice, with seasonal vegetables and almond butter

BIO Saibling als Filets

21

serviert mit Petersilerdäpfel oder Kräuterreis, dazu marktfrisches Gemüse und Mandelbutter

BIO char filets

served with parsley potatoes or herbal rice, with seasonal vegetables and almond butter

Zander

25

gegrillt, auf cremigem Mangold mit gerösteten Pinienkernen und Kohlrabistampf

Pike Perch

grilled, with creamy chard, roasted pine nuts and mashed potatoes with kohlrabi

Frischer kann Fisch nicht sein!

Unser Saibling kommt von zertifizierten, österreichischen, biologischen Fachwirtschafte und lebt ausschließlich in klaren und reinen Gewässern mit höchster Wasserqualität.

Bei uns finden Sie die Bio-Saiblinge in unserem hauseigenen Fischbecken.

Biofische sind eine kalorienarme, sehr leicht-verdauliche Kost, mit sehr hochwertigen und essentiellen Bestandteilen.

Fisch enthält reichlich Vitamin A, D und mehrer B-Vitamine, sowie zahlreiche weitere Spurenelemente, wie Phosphor, Fluor, Magnesium, Eisen Zink und Selen.

Organic char – too fresh to be true!

Our char is delivered from Austrian certified organic fish farmers and is held only in clear water with highest quality.

In our restaurant you can find the chars in a freshwater fish tank.

Organic fish is of high quality, has a low calorific value and is easily digested.

Fish is rich in vitamin A, D and multiple B-vitamins, as well as numerous micronutrients, such as phosphor, fluorine, magnesium, iron, zinc and selenium.



Nachspeisen

Desserts

Wiener Apfelstrudel

6

aus handgezogenem Strudelteig

Apple strudel „Viennese style“

from home made puff pastry

Powidl Tascherl

6

aus Erdäpfel-Topfenteig

Sweet plum ravioli

made from potato-curd cheese-dough

Mohnparfait

6

auf Zimtschaum mit heißen Himbeeren

Poppy seed parfait

with cinnamon foam and hot raspberries

Heidelbeerkaiserschmarrn

8

mit Apfelkompott und Staubzucker

Blueberry „Kaiserschmarrn“

slices of pancake Viennese Style with apple compote and powdered sugar

Palatschinken

6

Pancakes

ihre Wahl aus/ your choice of:

Marillenmarmelade und einem Schuss Rum

apricot jam with a dash of rum

mit Nuss-Rosinenfülle, dazu Schokosauce

with nut-raisin-filling, served with chocolate sauce

mit Preiselbeeren, zerlassener Butter und Graumohn

with lingonberries, melted butter and poppy seeds