

# SPEISEKARTE

LEHRABSCHLUSSPRÜFUNG\_2023

RESTAURANTFACHMANN/FRAU

# Kalte Vorspeisen

---

- Tafelspitzsülzchen auf Vogerlsalat
- Graved Lachs mit Dilljoghurt und Toast
- Geräuchertes Forellenfilet dazu Oberskren
- Roastbeefröllchen mit Sauce Remoulade
- Beef Tartare dazu getoastetes Weißbrot
- Carpaccio mit Parmesanflocken
- Rehpastete an Sauce Cumberland
- Beluga Kaviar mit klassischen Beilagen
- Shrimps Cocktail mit Toast

# Suppen

---

- Bouillon mit Frittaten
- Consommè double mit Gemüseperlen
- Minestrone
- Bouillabaisse
- Gazpacho
- Serbische Bohnensuppe

# Warme Vorspeisen

---

- Gebackenes Bries mit Salzkartoffeln
- Wiener Salonbeuschel mit Semmelknödel
- Innviertler Grammelknödel auf Sauerkraut
- Tiroler Leber dazu Kräuterreis
- Spaghetti „Carbonara“ mit Parmesanspäne
- Weißen Spargel mit Sauce Hollandaise
- Lasagne al forno

# Fischgerichte/ Meeresfrüchte

---

- Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln
- Gebackenes Karpfenfilet dazu Kartoffel-Rettich Salat
- Saibling „Blau gekocht“ an Bouillonkartoffeln
- Lachsfilet vom Grill dazu Petersilienkartoffeln
- Gebratenes Thunfischsteak auf Safranreis
- Scampi vom Grill auf Risotto
- Miesmuscheln im Weißweinsud
- Hummer vom Grill dazu Reis und Champagnersauce

# Fleischgerichte

---

Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln\*

Vanillerostbraten dazu Bratkartoffeln\*

Schweinsbraten mit Semmelknödel und Stöcklkraut

Gekochter Tafelspitz mit klassischen Beilagen

Geselchtes an Kartoffelpüree und Sauerkraut

Ossobuco mit Tagliatellen

Filetsteak mit Pommes Williams und Sauce Bernaise\*

Entrecote medium mit Kroketten, Pfefferrahmsauce\*

T-Bone Steak mit Wedges und glasierterem Broccoli, Sauce Hollandaise

Filet „Wellington“ dazu Pommes frites und Schwarzwurzeln

Kalbsvögerl mit Risi-Bisi und glacierten Karotten

Wiener Backhenderl mit Kartoffel-Vogerlsalat

Rosa gebratener Hirschrücken an Herzoginnen Kartoffeln, Steinpilzsauce\*

Ente „à l'Orange“ dazu Pommes Dauphin, a part Rotkraut

\*Vitaminbeilage freie Wahl

## Dessert

---

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster  
Salzburger Nockerl  
Panna Cotta auf Fruchtspiegel  
Erdbeer-Parfait an frischen Früchten  
Powidlitascherl mit Zimtsabayone  
Crêpes Suzette  
Omelette surprise  
Tiramisu  
Topfen-Joghurt Terrine  
Dessertvariation

## Käse

---

Duett von Blauschimmelkäse  
Trilogie von Hartkäse  
Quartett von Weichkäse  
Variation Käse aus Österreich (5 Sorten)  
Variation Rohmilchkäse (3 Sorten)  
Variation Käse aus Italien (4 Sorten)