



HOUSEOFSTRAUSS
Kulinarium



MITTAGSMENÜ

25.02 – 01.03 | 12:00 - 14:00 UHR
INKL. MINI MEHLSPEISE & SALAT
€ 15,90 | VEGGIE € 13,90

Dienstag

FASCHIERTE LAIBCHEN

Kartoffelpüree, glasierte Karotten, Natursaftl

SPINATKNÖDEL

Tomatenragout, Kräuter, Bio-Feta

Mittwoch

KALBSRAHMGULASCH

Butternockerl, Sauerrahm, Schnittlauch

KÜRBISRISOTTO

Kernöl, Parmesan, gebratenes Salatherz

Donnerstag

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

Rotkraut, Salbei-Gnocchi, Blutorange

KÄSSPÄTZLE

Bergkäse, Schmorzwiebeln, Schnittlauch

Freitag

GEBRATENES ZANDERFILET

Karfiolcreme, Fregola Sarda, braune Butter

VEGGIE-LASAGNE AL FORNO

Grillgemüse, Basilikum, Mozzarella

Samstag

SZEGEDINER KRAUTFLEISCH

Bio-Schweinsschulter, Salzkartoffeln, Sauerrahm

HAUSGEMACHTE BRAUNE

BUTTER-RAVIOLI

Selleriecreme, Babyspinat, Veggie-Jus

HOUSEOF
STRAUSS
THE ORIGINAL VENUE

VERWANDLE DEINEN RESTAURANTBESUCH IN EIN ERLEBNIS FÜR ALLE SINNE.

MUSEUM

KONZERTE

KULINARIUM



HOUSEOFSTRAUSS
Kulinarium



MITTAGSMENÜ

04.03 – 08.03 | 12:00 – 14:00 UHR
INKL. MINI MEHLSPEISE & SALAT
€ 15,90 | VEGGIE € 13,90

Dienstag

NATURSCHNITZERL VOM BIO-SCHWEIN

Risi Bisi, glasierte Karotten, Schnittlauch

GEFÜLLTE ZUCCHINI

Perlweizen, Oliven, Tomaten, Ziegenkäse

Mittwoch

ÜBERBACKENE SCHINKENFLECKERL

Beinschinken, Bergkäse, Majoran

GEBACKENER KARFIOL

Kräuterpanier, hausgemachte Sauce Tartar, Zitrone

Donnerstag

BACKHENDL VOM FREILANDHUHN

Kürbiskernpanier, Kartoffel-Vogelssalat, Zitrone

VEGGIE-KRAUTROULADE

Bulgur, Topfen, Tomatensauce, Salzkartoffeln

Freitag

GEBRATENES ZANDERFILET

Berglinsen, Topfenockerln, Petersilpesto

ARANCINI - GEBACKENE

RISOTTOBÄLLCHEN

Gegrilltes Gemüse, Rucola, Parmesan-Rahmdip

Samstag

SAFTIGES REISFLEISCH VOM BIO-SCHWEIN

Parmesan, Pfefferoni, Sauerrahm

GESCHMORTE AUBERGINE

Hummus, Granatapfel, Kräutersalat,
Oliventapenade

HOUSEOF
STRAUSS
THE ORIGINAL VENUE

VERWANDLE DEINEN RESTAURANTBESUCH IN EIN ERLEBNIS FÜR ALLE SINNE.

MUSEUM

KONZERTE

KULINARIUM