

FINE LIVING

DINE

SUPPEN



Rinderbouillon mit Kräuterfrittaten (A,C,G,L)	€ 4,50
mit hausgemachte Griesnockerl (A, G,)	€ 4,50
Kürbis-Karotten-Ingwersuppe	
mit Pesto Verde und Croutons (A,L,G,C)	€ 5,90
Steinpilz-Cappuccino mit Rosmarin-Brioche (A,C,G)	€ 5,90

SALATE

Kleiner Gemischter Salat (vegetarisch) (O,M)	€ 6,80
Backendlsalat „Steirer Art“ (A,G,C,O,M)	
Gemischter Salat mit knusprig gebackenen Hühnchen in Kürbiskernkruste feinem Kürbiskernöl-Dressing	€ 13,80
Ziegenkäse-Salat (vegetarisch) (A,O,G,L,M)	
Frische Blattsalate mit Ziegenkäsebällchen, Gurken, Tomaten Zwiebel, Paprika, Oliven und Kräuterdressing	€ 12,80



VORSPEISEN

Bruschetta mit Basilikum und Tomatenstücken auf geröstetem Weißbrot (2 Stück) (A,G,L)	€ 6,80
Tomaten Mozzarella - di Bufala	
Mozzarella auf Tomatenscheiben, Balsamico Dressing	€ 10,90
Beef Tartar (140g)	
an feiner Garnitur, dazu Toastbrot und Butter (C,G)	€ 15,90
Carpaccio affumicato vom Fassona Rind (A,O,G)	
Dünne Rindfleischscheiben vom einzigartigen „Fassona-Piemontese-Rind“	
Garniert mit Rucola, Parmesan-Späne und Balsamico Dressing	€ 16,90



STEAKS

jeweils mit 1 Beilage und
1 Sauce nach Wahl



Filetsteak vom Grill - 200 Gramm 200g € 32,90
„vom Besten“ 300g € 39,90
rare, medium oder welldone - jeder wie er mag.

Ribeye – Steak vom Grill 250g € 29,90
Ein herrliches Stück Rindfleisch für den Kenner - saftig und gut marmoriertes Steak, das „Eye“ des Ribs ist nicht das oft vorkommende Fettauge - sondern der innenliegende Muskelstrang - der beste Teil.

Rib of Beef „Cote de boueff“ für 2 Personen
Für die Fleischhungrigen: dry aged Rindssteak aus der Hochrippe und am Knochen serviert. Die feine und fast gleichmäßige Marmorierung sorgt für den saftigen Geschmack -ein perfektes Steak zum Grillen.
+ 2 Beilagen nach Wahl & 1 Sauce ca.700g € 64,00

American Flank Cut Steak - für 3-4 Personen
Der Flank-Cut stammt aus der USA und wird dort für seinen intensiven Geschmack geschätzt. Der Premium-Cut ist sehr flach und relativ mager und hat eine lange Faser. Tipp: unbedingt quer zur Faser schneiden! Andere Bezeichnungen für das Flank-Cut sind Rinds-Bavette.
+ 4 Beilagen nach Wahl & 2 Saucen ca.1200g € 89,00

Speziell

Duroc Corona (Kronen), eine besondere Spezialität, bestens marmoriertes
Gourmetschweinefleisch am Knochen vom spanischen Durocschwein. (Rosa)
+ 1 Beilage nach Wahl und dazu Honig-Ingwer-Senfauce (M) € 31,50

Beilagen zum Steak: € 3,50

Folienkartoffel mit Sour Cream / Pommes frites

Spicy Kartoffel-Wedges / Süßkartoffel-Wedges

Grillgemüse

Ratatouille../..Maiskolben../..Sautierte Champignons mit Zwiebel

Saucen zum Steak: € 2,50

Kräuterbutter
Pfeffersauce



BBQSauce



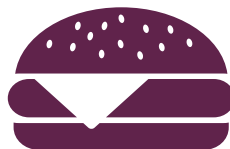
Sauce Café
de Paris



(Kräuterbutter mit
Schalotten, Kapern,
Knoblauch, Curry)

BURGER

alle mit Steak Fries



Burger (200g Beef)

Saftiges Rindfleisch Patty mit Speck, sautierte Zwiebel, Tomaten (A,C,G) € 14,50

Cheeseburger (200g Beef)

Saftiges Rindfleisch Patty, würzigem Bergkäse, sautierte Zwiebel, Tomaten (A,C,G) € 15,60

PULLED-PORK Burger

geduldig gegartes Schweinefleisch (18 Stunden lang bei Niedertemperatur) - gezipft und angeröstet, dazu sautierte Zwiebel, Tomaten (A,C,G) € 17,20

Vegini-Guacomole Burger mit Erbsen Mousse

Avocado und Grillpaprika zwischen Blattsalat (vegetarisch) (A,C,G) € 14,50

TRADITIONELLES

Wienerschnitzel

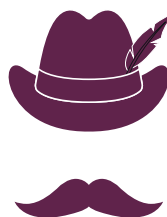
vom Schwein mit Pommes frites (A,C,G) € 16,50

oder im Original vom Kalb mit Pommes frites (A,C,G) € 21,00

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites (A,C,G) € 17,90

Herzhafte Schweinemedallions (ca. 200g)

Im Speckmantel auf Grillgemüse, Kroketten (A,C,G,M) € 18,50



LEICHTES

Lachssteak auf getrüffeltem Risotto (0,G,D) € 17,50

Saibling oder auch **Alpenlachs** genannt, der edle Gebirgswasserfisch, See-Saiblingsfilet an Linguini, Kürbis, Weinschaum und Orangensauce (A,G,L,O) € 26,30

Risotto „Porcini“ mit Steinpilzen (0,G) (vegetarisch) € 14,50

Folienkartoffel mit Sauerrahm und Lachs (G,D) € 14,40

Folienkartoffel mit Sauerrahm (vegetarisch) (G) € 9,40

Amerikanisches Clubsandwich

mit Putenschinken, Speck, Tomaten, Essiggurken, Coleslaw und Steak Fries (A, C,G,L,M) € 12,50

CHEF'S Curry-Pasta mit Huhn und Garnelen in Currysauce mit Mungobohnen, Ananas und Apfel (A,O) € 17,70

FÜR DIE KLEINEN



Spaghetti mit Tomatensauce (A,C,G)

€ 5,90

Kinder-Wienerschnitzel

vom Schwein mit Pommes frites (A,C,G)

€ 7,90

Frankfurter Würstel

mit Pommes frites und Ketchup (A)

€ 6,90

NACHSPEISEN

Crème brûlée mit **Schwarzwälder Eis** (C,G)

€ 6,70

Warmer Schokokuchen

mit weichem Schokokern und Sahne (A,C,G,0)

€ 6,20

Hausgemachter Apfelstrudel (A,C,G,0)

€ 4,20

mit Sahne (G)

€ 4,80

mit Vanillesoße (A,G)

€ 4,80

mit Kugel Vanilleeis (G)

€ 4,80

Eis-Variation (A,C,G)

€ 6,90

Käseteller

Käsevariationen mit verschiedenen Chutneys, Nusshonig,

mit Gebäck (A,G)

€ 12,90



Beachten Sie die Allergieinformationen oder Fragen Sie unsere Mitarbeiter! Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: A=Gluthaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss,F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R=Weichtiere. Information über Süßungsmittel (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr.II/175/2014) *) eine Phenylalaninquelle, **) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken. Bei der Zubereitung von Cocktails und Mischgetränken können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.

Free WIFI password:

vayawifi





ÖFFNUNGSZEITEN „VAYA BAR & GRILL“:

Bar: Täglich von 15:00 - 23:00 Uhr

Restaurant: Täglich von 18:00 - 22:00 Uhr

Für **Zimmerreservierungen** kontaktieren Sie uns jederzeit!
Wir freuen uns auf Ihren Besuch und Ihre Buchungen!

Email: info@vaya-soelden.at
Tel.: +43 5254 200 96