

# POLO LOUNGE

## RESTAURANT

---

### Vorspeisen · Starters

**Zweierlei von der Gänseleber** <sup>(H,O)</sup>

Terrine & gebraten,  
Rotwein-Apfel-Püree & Walnüssen

**Goose liver served two ways** <sup>(H,O)</sup>

Terrine & roasted,  
Red wine-apple purée & walnuts

€ 24,-

**Speck-Lauch-Küchlein** <sup>(C,G,M,O)</sup>

Kleines Salatbouquet

**Quiche Lorraine** <sup>(C,G,M,O)</sup>

Small salad bouquet

€ 12,-

**Duett vom Nordsee Lachs** <sup>(B,D,G,H,O,L)</sup>

Geräuchert & gravé

**Duo of North Sea salmon** <sup>(B,D,G,H,O,L)</sup>

Smoked & gravé

€ 14,-

**Variation von Blattsalaten** <sup>(A,B,C,G,R)</sup>

Gebratene Rotgarnelen, Kräuter & Knoblauch

**Mixed lettuce with pan-fried Atlantic prawns** <sup>(A,B,C,G,R)</sup>

Herbs & garlic

€ 19,-

**Hummer Linguine** <sup>(A,B,E,O)</sup>

mit sonnengereiften Tomaten,  
Olivenöl & frischem Basilikum

**Lobster Linguine** <sup>(A,B,E,O)</sup>

Sundried tomatoes, olive oil & fresh basil

€ 24,-

Gedeck · Cover charge € 3,50

# POLO LOUNGE

## RESTAURANT

---

### Suppen · Soups

- Gratinierte Zwiebelsuppe* (A,G,L,O)  
*Onion soup „au gratin“* (A,G,L,O) € 9,-
- Hummer Bisque* (A,B,C,D,L,O)  
*Mit Flusskrebse*  
*Lobster Bisque* (A,B,C,D,L,O)  
*with crayfish* € 14,-
- Klare Rindsuppe mit Sherry* (A,C,G,L,O)  
*Frittaten oder Grießnockerl*  
*Consommé with Sherry* (A,C,G,L,O)  
*Sliced pancakes or semolina dumpling* € 6,-
- Schaumsuppe von der Edelkastanie* (A,C,G,P,L,O)  
*Creamy chestnut soup* (A,C,G,P,L,O) € 9,-

### Fisch · Fish

- Gebratenes Lachsforellenfilet aus dem Fuschlsee* (A,D,G,H,F,O)  
*Mit Garnitur*  
*Pan-fried local salmon trout filet* (A,D,G,H,F,O)  
*Garnish* € 29,-
- Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch* (A,D,G,L,O)  
*Fenchel & Orange*  
*Pan-fried filet of sea bass* (A,D,G,L,O)  
*Fennel & orange* € 29,-

# POLO LOUNGE

## RESTAURANT

---

### Grill

#### **Rib Eye Steak** (C,G,M,O)

Angusrind (400 g) mit Grillgemüse  
Natur oder mit „Café de Paris“-Butter gratiniert

#### **Rib Eye steak** (C,G,M,O)

Angus beef (400 g) with grilled vegetables  
Natural or with „Café de Paris“-butter au gratin € 41,-

#### **Ausgelöstes Freilandhuhn** (O)

Salsa Criolla, Zitrone & Olivenöl

#### **Boneless free-range chicken** (O)

Salsa Criolla, lemon & olive oil € 23,-

#### **Heimischer Zander** (D,E,G)

Gegrillt, mit Zitrone & Olivenöl

#### **Local pike-perch fillet** (D,E,G)

Grilled with lemon & olive oil € 35,-

#### **Kalbspaillard** (A,C,E,H,N,O,L)

Zitronen, Olivenöl & Tomatengarnitur

#### **Veal Paillard** (A,C,E,H,N,O,L)

Lemon, olive oil & tomatoes € 24,-

### Beilagen · Side dishes

**Frischer Blattspinat** · Fresh leaf spinach

**Grüne Bohnen** · Green beans

**Gegrilltes Marktgemüse** · Grilled market vegetables

**Kartoffelgratin** (G) · Gratin dauphinoise (G)

**Kartoffelpüree** (G) · Mashed potatoes (G)

**Petersilkkartoffeln** · Parsley potatoes

**Salat nach Wahl** · Salad of your choice

Je / each € 3,80

# POLO LOUNGE

## RESTAURANT

---

### *Fleischgerichte · Meat dishes*

#### *Wiener Schnitzel* (A,C,G,O)

*Petersilkartoffeln & Preiselbeeren*

#### *„Wiener Schnitzel“* (A,C,G,O)

*Pan-fried & breaded veal escalope,  
parsley potatoes & cranberries*

€ 24,-

#### *Ausgelöstes Backhendl* (A,C,G,M,O)

*Vogerlsalat, Schnittlauchsauce & Preiselbeeren*

#### *Boneless „Backhendl“* (A,C,G,M,O)

*Pan-fried breaded chicken,  
lamb's lettuce, chive sauce & cranberries*

€ 22,-

#### *Gekochter Tafelspitz* (A,C,L,M,G,O)

*Blattspinat, Wurzelgemüse, Röstkartoffeln,  
Apfelkren & Schnittlauchsauce*

#### *„Tafelspitz“* (A,C,L,M,G,O)

*Boiled beef, root vegetables, leaf spinach,  
roast potatoes, apple-horseradish & chive sauce*

€ 25,-

#### *Rosa gebratener Lammrücken* (A,C,M,L,O)

*Kräuter-Knoblauchkruste, Sellerie-Kartoffelcreme  
Thymiansauce*

#### *Roast saddle of lamb on the bone* (A,C,M,L,O)

*Herbs & garlic crust, celery-potato purée & thyme sauce*

€ 34,-

#### *Gebratenes Filet vom Angusrind* (A,M,O,F)

*Gebratene Gänseleber & Erbsenpüree*

#### *Tenderloin of Angus beef* (A,M,O,F)

*Pan-fried foie gras & mashed peas*

€ 35,-

# POLO LOUNGE

## RESTAURANT

---

### *Vegetarisch · Vegetarian*

#### *Linguine* <sup>(A,E)</sup>

*Sonnengereiften Tomaten,  
Olivenöl & frischem Basilikum*

#### *Linguine* <sup>(A,E)</sup>

*Sundried tomatoes,  
Olive oil & fresh basil*

€ 14,-

#### *Hausgemachte Spinatnocken* <sup>(A,C,G,E)</sup>

*Wolfgangseer Schafkäse & gebräunter Pinienbutter*

#### *Homemade spinach dumplings* <sup>(A,C,G,E)</sup>

*Local sheep cheese & brown pine nut butter*

€ 15,-

#### *Hausgemachter Junglauchstrudel* <sup>(A,C,G,H,L,M,N,O)</sup>

*Warme Schnittlauchsauc*

#### *Homemade leek Strudel* <sup>(A,C,G,H,L,M,N,O)</sup>

*Warm chive Sauce*

€ 19,-

#### *Gerstlrísotto mit Pecorino* <sup>(A,C,G,P,L,O)</sup>

*Barley risotto with Pecorino* <sup>(A,C,G,P,L,O)</sup>

€ 15,-

# POLO LOUNGE

## RESTAURANT

---

### *Süßspeisen & Käse · Desserts & Cheese*

- Profiteroles mit Schokoladensauce** <sup>(A,C,G,H,O)</sup>  
Gefüllt mit Kokoseis und auf Thaimangofilets
- Profiteroles au chocolat** <sup>(A,C,G,H,O)</sup>  
Filled with Coconut ice-cream, served on mango filets € 14,-
- Gerührtes Champagnersorbet mit Limette** <sup>(O)</sup>  
Stirred Champagner sorbet with lime <sup>(O)</sup> € 14,-
- Karamellisierter Kaiserschmarrn** <sup>(A,C,G,O)</sup>  
Flambiert mit Rum, Zwetschken & Ribiseln
- Caramelised „Kaiserschmarrn“** <sup>(A,C,G,O)</sup>  
Flambéed with rum, plums & red currants € 14,-
- Schokolade-Nuss Crêpe** <sup>(A,C,G,E,H)</sup>
- Chocolate-Nut Crêpe** <sup>(A,C,G,E,H)</sup> € 14,-
- Bristol Torte mit Marsala-Sabayon** <sup>(A,C,G,H,E,O)</sup>
- Bristol Cake with Marsala sabayon** <sup>(A,C,G,H,E,O)</sup> € 7,-
- Apfel- oder Topfenstrudel** <sup>(A,C,E,G,H,O)</sup>  
Schlagobers oder Vanillesauce
- Apple or Curd cheese Strudel** <sup>(A,C,E,G,H,O)</sup>  
Whipped cream or vanilla sauce € 6,-
- Salzburger Nockerl** <sup>(A,C)</sup>  
Preiselbeerrahm (für 2 Personen)  
Cranberry cream (for 2 persons) € 20,-
- Käseauswahl** <sup>(G,H,M)</sup>  
Feigensenf & schwarzen Walnüssen
- Selection of cheese** <sup>(G,H,M)</sup>  
Fig mustard & black walnuts € 15,-

# POLO LOUNGE

## RESTAURANT

---

### *Die 14 Allergene*

### *The 14 Allergens*

**A:** *Glutenhaltiges Getreide  
und daraus gewonnene Erzeugnisse*

*Cereals containing gluten  
and products thereof*

**B:** *Krebstiere  
und daraus gewonnene Erzeugnisse*

*Crustaceans  
and products thereof*

**C:** *Eier von Geflügel  
und daraus gewonnene Erzeugnisse*

*Egg  
and products thereof*

**D:** *Fisch  
und daraus gewonnene Erzeugnisse*

*Fish  
and products thereof*

**E:** *Erdnüsse  
und daraus gewonnene Erzeugnisse*

*Peanuts  
and products thereof*

**F:** *Sojabohnen  
und daraus gewonnene Erzeugnisse*

*Soybeans  
and products thereof*

**G:** *Milch von Säugetieren  
und daraus gewonnene Erzeugnisse*

*Milk  
and products thereof*

**H:** *Schalenfrüchte  
und daraus gewonnene Erzeugnisse*

*Nuts  
and products thereof*

**L:** *Sellerie  
und daraus gewonnene Erzeugnisse*

*Celery  
and products thereof*

**M:** *Senf  
und daraus gewonnene Erzeugnisse*

*Mustard  
and products thereof*

**N:** *Sesamsamen  
und daraus gewonnene Erzeugnisse*

*Sesame seeds  
and products thereof*

**O:** *Schwefeldioxid & Sulfite*

*Sulphur dioxide & sulphites*

**P:** *Lupinen  
und daraus gewonnene Erzeugnisse*

*Lupins  
and products thereof*

**R:** *Weichtiere  
und daraus gewonnene Erzeugnisse*

*Molluscs  
and products thereof*