

# Café Bar ARAGALL



Unser everyday **Frühstücksbuffet** umfasst unter anderem:

**Mo – Fr 06:30 – 10:00 Uhr; Sa, So und FT 06:30 – 11:00 Uhr:**

- Frisch zubereitete Eiergerichte & Lachs
- zweierlei Würstchen, gebratener Speck oder gebratener Schinken
- gebratene Tomaten oder gebratenes Gemüse
- Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster oder Waffeln oder Pfannkuchen
- mit Nussfüllung und Marmelade gefüllte Palatschinken
- Frisches BIO Gebäck von der Vollwertbäckerei "Gradwohl"
- Hausgemachter Kuchen der Saison
- Plundergebäck & Schoko Croissants
- Hausgemachter Schweizer Birchermüsli
- Müslis, Cornflakes, Nüsse, getrocknete Früchte "super foods"
- Naturjoghurt und Früchtejoghurt
- Frische geschnittene Früchte, Obstsalat & Obstkorb
- Hausgemachte Marmeladen, Honig von Darbo, Nutella und weitere süße Aufstriche
- Frische Säfte wie z.B. Pink Grapefruit, Ananas oder Mango, Tomate, Apfel
- Frisch gepresste Säfte direkt aus unserem Gemüse und Obstensafter
- Frizzante der Winzerei "Schober"
- Kaffeespezialitäten von Meinl, köstlichen Bio-Tee von „Bioteaque“  
u.v.m.

EUR 30,00 pro Person

**Während der heißen Sommermonate servieren wir außerdem die folgenden hausgemachten „**sommerlich leichten Schmankerl**“:**

- Spritzer "Beletage": Ramazzotti Rosato, Schweppes Wild Berry und Basilikum EUR 5,50
- Kalte orientalische Tomatensuppe EUR 5,50
- Hausgemachter Kuhmilch-Basilikum-Frischkäse mit Peperonata, Waldbeer-Balsamico und Grissini EUR 8,50
- Thunfisch Carpaccio mit Wakame, Ananas-Chutney und schwarzem Sesam EUR 12,50
- Scharfes Tandoori Hähnchen mit Minz-Sauerrahm und Pita Brot EUR 13,50
- Erdbeer-Rhabarberstrudel EUR 5,00
- Erdbeer-Oberschnitte EUR 4,50

Fragen Sie außerdem nach unseren hausgemachten saisonalen Limonaden!





## Café Bar ARAGALL

Außerdem servieren wir die folgenden **klassischen Schmankerl**:

- Wiener Suppentopf vom Kalbstafelspitz EUR 5,90
  - Tafelspitzbouillon mit Grießnockerl oder Leberknödel EUR 4,90
  - Aragall Salatteller mit Hühnerbrust, Croutons, Pinienkerne, Kokosflocken & Cocktailsauce EUR 11,40
  - Aragall Salatteller mit Ziegenkäse, Croutons, Pinienkerne und Honig-Senf-Marinade EUR 9,90
  - Vorarlberger Bergkäse-Toast mit Beinschinken EUR 6,20
  - Vorarlberger Käsfladen EUR 7,40
  - Wiener Sacherwürstel mi Senf, Kren & Handsemmel EUR 6,60
  - Antipasti-Variation St. Stephan mit Prosciutto & Grana Padano EUR 10,90
  - Lachs-Spinatrolle auf Blattsalat mit Pinienkernen EUR 8,90
  - Clubsandwich mit gegrillter Hühnerbrust, Speck, Spiegelei und Potato Wedges EUR 13,80
  - Bio Rinds-Gulasch vom steirischen Bio Rind mit Handsemmel EUR 12,50
  - Risotto Aragal mit saisonalem Gemüse und Frizzante EUR 10,50
  - Hausgemachter Apfelstrudel EUR 4,60
  - Hausgemachter Topfenstrudel EUR 4,60
  - Sacher Torte mit Schlagobers EUR 4,00
  - Marillen-, Topfen- oder Nusspalatschinken EUR 4,90
- u.v.m.

Fragen Sie unsere Mitarbeiter auch gerne nach tagesaktuellen Angeboten!

Informationen zu allergenhaltigen Inhaltsstoffen erhalten Sie direkt von Ort von unserem Personal.

Preise in Euro inklusive aller derzeit gültigen Steuern und Abgaben.

**Reservierung direkt im Hotel oder unter +43 1 53 405-739 unbedingt erbeten**

**Wir freuen uns auf Sie!**

