



ESSBAR

RESTAURANT · BAR



BEISPIEL - Änderungen der Speisekarte nach Marktangebot-

SUPPEN

Terlaner Weinsüppchen Kalbsleberwurst-Schüttelbrot Wine soup crispy South Tyrolean bread "Schüttelbrot" with liverwurst	6,90
Rinderkraftbrühe Grießnockerl <i>oder</i> Kräuterfrittaten Consommé Célestine (sliced pancake) or semolina dumpling soup	5,90
Curry-Kokosmilchsuppe Gemüse Thaikräuter Curry-coconut-soup thai herbs vegetables	7,90
Hummerschaumsüppchen Riesenkaltwassergarnele U5 Lobster soup prawn U5	9,90
Pastinaken-Schaumsüppchen feine Waldpilzaromen & Trüffelöl Parsnip soup mushroom flavors & truffle oil	6,90

VORSPEISEN & SALATE

Großzügiges Vorspeisen- und Salatbuffet Essig-Ölvarianten und hausgemachte Dressings Appetizer and salad buffet	10,90
Feinstes Carpaccio vom heimischen Alpenrind Büffelmozzarella Parmesan fruchtiges Olivenöl Carpaccio from beef buffalo mozzarella parmesan olive oil	17,90
wahlweise mit Riesenkaltwassergarnele U5 „Surf & Turf“ King prawn	19,90
Garnele & Jakobsmuschel Kokosmilch Ingwer Chili King prawn & Scallop coconut milk ginger chili	19,90
ESSBAR's Variation vom Yellow Fin-Thunfisch Thaidippings einfach lecker... Variation from Yellow Fin Tuna Thaidippings	19,90
Hausgemachte Linguini weißer Trüffel Homemade linguini white truffle	23,90
Gebackener Kalbskopf Blattsalate kaltgerührte Wildpreiselbeeren Baked calf's head Lettuce cold-stirred wild cranberries	14,90
Lauwarm gebeiztes Island BIO-Lachsfilet Teriyaki-Sauce Nussbutter Glasnudelsalat	18,90
Pickled organic salmon fillet Teriyaki sauce butter noodle salad	18,90

PASTA & VEGETARISCHES

Orecchiette rotes Pesto Kirschtomaten Knoblauch Rucola Pinienkerne red pesto tomatoes garlic rocket pine nuts	13,90
mit gebratenen Riesenkaltwassergarnelen U5 King prawns	19,90
oder mit gebratenen Rinderfiletstreifen sliced beef	19,90
Gebackene Camembert-Zucchini-Spießchen Kirschtomatenragout Basilikum Baked camembert and courgette cherry tomato ragout basil	16,90
Asia-Wok „Vegetaria“ Basmatireis Wokgemüse Asian Wok „Vegetaria“ basmati rice vegetables	15,90

FISCHE

Thunfischsteak „Yellow Fin“ 200g Basmatireis Thaidippings Tuna steak - Yellow Fin 200g rice Thaidippings	28,90
Dorade vom Grill Ofenkartoffel Grillgemüse Grilled sea Bream Baked potato grilled vegetables	24,90
Heimisches Saiblingsfilet Lauch-Perlgraupenrisotto Speckschaum char fillet Leek and pearl barley risotto bacon foam	24,90

STEAKS

Steak ist nicht einfach nur Essen – Steak ist eine Leidenschaft
Wir verwenden die höchste Premiumqualität vom Australian Black Angus -
fachmännisch gereift High quality Australian Black Angus

RINDERFILET - das zarteste Mittelstück Beef tenderloin Lady's cut-150g 27,90 Regular-200g 31,90 The Big One-300g 37,90
RIB EYE - geschmackvoller Fettrand, fein marmoriert tasty fat edge The Big One-300g 34,90 Super-Size-400g 39,90 Super-Size XL-500g 45,90
FLAP MEAT – das flache Stück aus dem Bauch-Brustbereich, gehaltvoller Steakgeschmack mit „Biss“! 150g 25,90 200g 27,90 300g 33,90
AUSTRALISCHES CHURRASCO STEAK – super zart 150g 25,90 200g 29,90 300g 35,90

Alle Steaks „Surf & Turf“ | Riesenkaltwassergarnele U5 King prawn +4,90
Steaks nach Wunsch gebraten. Serviert mit Kräuterbutter, Portweinglace
& Grillgemüse, sowie Steak Frites oder Mini-Ofenkartoffel.
Served with herb butter, port wine glaze, vegetables and french fries or mini-baked potato.

TRADITIONELLES

Wiener Schnitzel knusprig in Butterschmalz gebraten Wildpreiselbeeren Petersilkartoffel oder Pommes Frites „Wiener Schnitzel“ cranberries potatoes or french fries	
aus dem Kalbsrücken geschnitten ... breaded veal slice	19,90
aus dem Schweinsrücken geschnitten ... breaded pork slice	14,90
Schweinefilettürmchen Speckmantel Pfefferrahm Pasta des Tages Filet of pork bacon pepper sauce homemade pasta	20,90
Beef Burger Faschiertes vom Black Angus Tomate Gurke Cheddarkäse Salat oder Pommes Frites Beef Burger minced of Black Angus meat tomato cucumber Cheddar Salad or french fries	15,90
Tiroler Kalbsrückensteak Trüffelrahm hausgemachte Linguini veal sirloin steak truffle cream homemade linguini	29,90

DESSERTS

Mini -Fondue von der Valrhona-Schokolade Milch- oder Zartbitterschokolade cremiges Vanilleeis Mini-chocolate- fruit-fondue with Valrhona chocolate milk or dark chocolate vanilla ice cream	10,90
Gerührter Eiskaffee Kahlua (Kaffeelikör) Sahnetupf Coffee cream sundae whipped cream Kahlua (coffee liqueur)	6,90
Topfen-Nougat-Knödel Honigbutterbrösel Nougat dumplings honey butter crumbs	9,90
Halbflüssiges Schokotörtchen Fruchtsorbet Sahnetupf Semi-Liquid chocolate cake fruit sorbet whipped cream	10,90
Hausgemachtes Sorbet große Kugel – Sorten: Schwarze Johannisbeere Himbeer Holunder Passionsfrucht blackcurrant raspberry elderflower passion fruit	4,50
Geeiste Marzipan-Mascarpone-Lasagne Iced marzipan mascarpone lasagna	8,90

Nr. 1 von 21 Restaurants in Pertisau



Alle Preise in Euro. Unser Team informiert Sie gerne über mögliche allergene Inhaltsstoffe in den Speisen.

