

ESSBAR

RESTAURANT · BAR

SUPPEN

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
Schaumsüppchen vom Marchfelder Stangenspargel Lachs-Bärlauchnockerl Asparagus soup Salmon and wild garlic „dumplings“	7,90
Schnittlauchschaumsüppchen gebratene Jakobsmuschel Chive soup fried scallop	7,90

VORSPEISEN & SALATE

Kleiner bunter Salat small salad	5,90
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 Spargelragout Kokosmilch Ingwer Chili King prawn & Scallop asparagus ragout coconut milk ginger chili	19,90
ESSBAR's Variation vom Yellow Fin-Thunfisch Thaidippings einfach lecker... Variation from Yellow Fin Tuna Thai dippings	19,90
Hausgebeizter Island Lachs junge Blattsalate & Gartenkräuter Spargel gebacken & Wachtelei Salmon lettuce & herbs asparagus & quail egg	17,90
Bunte Blattsalate Wildkräuter knusprig gebackener Ziegenkäse Honig-Mangodressing lettuce herbs crispy baked goat cheese honey mango	14,90
Zweierlei Blutwurst Blattsalate kaltgerührte Wildpreiselbeeren Black pudding lettuce cold-stirred wild cranberries	14,90

PASTA & VEGETARISCHES

Orecchiette rotes Pesto Kirschtomaten Rucola Pinienkerne Pasta 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
St. Petersfischfilet vom Grill Estragonbutter Zitronengemüse Grilled John Dory fillet tarragon butter lemon vegetables	24,90
Filet vom Wolfsbarsch Zitronenbutter Petersilkartoffeln Fillet of sea bass Lemon butter parsley potatoes	24,90

STEAKS

Steak ist nicht einfach nur Essen – Steak ist eine Leidenschaft

Wir verwenden die höchste Premiumqualität vom Black Angus

- fachmännisch gereift - High quality 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

CHURRASCO STEAK - 150g 25,90 | **200g** 29,90 | **300g** 35,90

„STEAK MIX“ **350g** | geschmortes Ochsenwangerl & Filet | Steinpilzpolenta

Pak Choi Steak Mix | braised Ox cheek & fillet | mushroom polenta | pak choi 32,90

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 gebacken

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 15,90

Ragout & rosa Rücken vom Rehbock | Serviettenknödel

Speckkohlsprossen Ragout & pink back of roebuck | dumplings | bacon sprouts 28,90

Portion knusprig gebackenes Backhendl | Blattsalate | Butter-

Erdäpfel | kaltgerührte Wildpreiselbeeren Crispy fried chicken | lettuce 15,90

potatoes | cold-stirred wild cranberries

SPARGEL

Portion Marchfelder Stangenspargel | Petersilkartoffeln

17,90

mit Sauce Hollandaise *oder* Bozner Sauce *oder* Butter & Parmesan

mit Kalbsrücken

29,90

mit Backofenschinken

19,90

mit Prosciutto

19,90



ALS BEILAGE DAZU:

Alle Hauptgänge servieren wir gerne auch mit einer
Portion Marchfelder Stangenspargel,
Petersilkartoffeln mit Sauce Hollandaise *oder*
Bozner Sauce *oder* Butter & Parmesan.

+ 6,00

DESSERTS

Mini -Fondue von der Valrhona-Schokolade *Mini-chocolate-fruit-fondue*

Milch- oder Zartbitterschokolade | cremiges Vanilleeis *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

Hausgemachtes Sorbet/Eis | große Kugel – Sorten:

Basilikum | Mango | Zitrone | Erdbeere | Holunder

basil | *mango* | *lemon* | *strawberry* | *elderflower*

4,50

Geeiste Marzipan-Mascarpone-Lasagne *Iced marzipan mascarpone lasagna*

8,90

Halbflüssiges Schokotörtchen | Frucht sorbet | Sahne

Semi - liquid chocolate tart | *Fruit sorbet* | *whipped cream*

10,90

„Pfeffererdbeeren“-Erdbeeren mit grünem Pfeffer | Vanilleeis & Sahne

strawberries with green pepper | *Vanilla ice cream & whipped cream*

7,90