

HERZLICH WILLKOMMEN

... im Restaurant **S**KULTUR im wunderschönen Campingresort in
Hinterstoder!

Wir freuen uns sehr, Sie heute auf eine kulinarische Reise voller Genuss
begleiten zu dürfen.

Unsere Küche basiert auf Leidenschaft und der Verwendung hochwertiger
Zutaten, um einzigartige Geschmackserlebnisse zu schaffen. Wir wählen
unsere Lebensmittel sorgfältig aus, legen großen Wert auf Regionalität,
Saisonalität und artgerechte Haltung. Viele Zutaten stammen aus den
umliegenden Landschaften oder von langjährigen Partnern aus der
Umgebung.

Erleben Sie bei uns eine Vielfalt an österreichischen und mediterranen
Klassikern bis zu besonderen Gourmet-Kreationen, charmant präsentiert
von unseren engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Service.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns!

Ihr Küchenchef

Dirk Bismark

und Restaurantleiterin Nevra Haag
mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des
Restaurants **S**KULTUR

Vorspeisen

SÜSSKARTOFFEL KOKOS CHILI
SUPPE 8

VITELLO TONNATO 18

Rauke | Parmesan | Kirschtomaten |
Tunacreme | Kapern CIDIG

RICOTTA FRISCHKÄSE TERRINE ... 12

Tomatenkern | Rote Rüben Creme |
Feldsalat GI

SALATENSEMBLE 8

Radieschen | Gurke | Paprika |
Kräutervinaigrette

.....

Fisch

GEGRILLTER BUTTERFISCH .. 27

Spinatcreme | Kürbis | Trüffelpkartoffel |
Dall'occhio Bohnen D

.....

LAMMKRONE 29

Blaukraut | Granatapfel | Orange |
Hammelmöhre

Fleisch

KALBSTAFELSPITZ 24

Süßkartoffelpüree | Sprossenkohl

WILDSCHWEINRÜCKEN UNTER
EINER TRÜFFELKARTOFFEL -
KRÄUTERHAUBE ... 25

Winterspargel

.....

Veggi

HAUSGEMACHTE RIESEN GNOCCHI ... 19

Kürbis | Staudensellerie | Hammelmöhre |
Rote Rübe | Spinatcreme GILIA

.....

SPAGHETTI ALLA CARBONARA.... 17

Pancietta | Kräuter AICIG

PAPPARDELLE 24

Schallote | Knobli | Dall'occhio Bohnen |
Gambas | Kapern AICIGID

.....

BRIOCHE RINDFLEISCHBURGER ... 18

Mango Chili Creme | Vogerlsalat | Tomate |
Cheddar | Dipper Fries

AICIG

BRIOCHE TOMATEN MOZZARELLA BURGER ... 17

Pesto Creme | Römersalat | Dipper
Fries AICIG

.....

Pasta

Burger

Dessert

APFELSTRUDEL 7
Schlag AICIG

BRATAPFEL - KÄSEKUCHENEIS 8
Waldbeerentopfen AICIG

SCHOKO - HASELNUSSRIEGEL 11
Zwetschkenröster AICIG

SURACE EIS 5,50
Salziges Karamell | Schokolade | Cookies |
Schoko Kirsch | Erdnuss mit Karamell und
Schoko | Vegan Erdbeer | Vegan Mango
Heidelbeer GIEH

ZWETSCHKENSTREUSEL KUCHEN AICIG 4,50
ERDBEERSCHNITTE AICIG 5,00
NY CHEESECAKE AICIG 4,50
ZITRONEN MERINGUE TARTE AICIG 4,50

*Alle Preise verstehen sich in Euro.

*Änderungen an Beilagen und anderen Bestandteilen der Gerichte sind gegen eine Pauschale von 2€ möglich."

*Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

PIZZA

Senorita

Mozzarella und Basilikum AICIG

11 €

Parma Lama

Parmaschinken, Champignons, Parmesan
und Rucola AICIG

15 €

Nussknacker

Birne, Gorgonzola, Walnüsse AICIGIE

15 €

Arti Schock

Artischocken, schwarze Oliven und
Peperoni AICIG

14 €

Mr. Mista

Salami, Schinken, Champignons und
Peperoni AICIG

17 €

Elisa

Chiliflocken, Mozzarella, Salami und
Basilikum AICIG

14 €

Chef's Liebling

Mailander Salami, Anchovies, Kapern und
Mozzarella AICIDIG

17 €

Lachs mich nicht an

Räucherlachs, Ricotta und Spinat

17 € AICIDIG

Vaiana

Ananas, Schinken und Basilikum

AICIG 14 €

