

# DERMUTH HOTELS

PÖRTSCHACH AM WÖRTHERSEE

★★★★



HOTEL DERMUTH *Larkvillla Wörth* Hotel *Sonnengrund*

Gerda Dermuth und das Dermuth-Team heißen Sie herzlich im  
Restaurant vom Hotel Dermuth  
willkommen.

Schön, dass wir Sie in unserem Haus bewirten  
und verwöhnen dürfen.  
Unser Küchenchef Bernd Thaller mit seinem Team  
und die Servicecrew von Doris Leitner  
werden ihr Möglichstes tun, dass Sie sich bei uns  
rundum wohl fühlen.

Mit diesen Firmen pflegen wir seit Jahren  
eine respektvolle Partnerschaft:

Rind, Kalb, Schwein  
Huhn, Geflügel  
Heimische Fische  
Milch und Molkereiprodukte  
Eier  
Salate, Gemüse  
Kräuter, Sprossen

Krösawang, Eurogast Kärntner Legro  
Wech Geflügel, St. Andrä zu 100% aus Österreich  
Fischereibetrieb Payr, Sirnitz  
Kärntnermilch, Spittal  
Eierhof Krenn, Pischeldorf  
Eurogast Kärntner Legro  
Biohof Ottinger, Bad Kleinkirchheim

Guten Appetit wünschen Ihnen

& das Dermuth-Team

Dermuth`s Speisekarte mit aktueller Empfehlung finden Sie auch auf  
[www.hoteldermuth.com](http://www.hoteldermuth.com).

## AUS DEM SUPPENTOPF

<b>KLARE SPARGELESSENZ</b> <sup>ACGLMO</sup> kleines vom Spargel   hausgemachter Ravioli	€ 4,90
<b>TAGESSUPPE</b>	€ 5,90
<b>KRÄFTIGE RINDSUPPE</b> <sup>ACGLMO</sup> Frittaten ODER Kaspressknödel   Wurzelgemüse   Schnittlauch	€ 5,90
<b>BÄRLAUCH CREMESUPPE</b> <sup>AGHLO</sup> Crème fraîche   Schwarzbrot Chip	€ 6,90

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b> <sup>ACGHLO</sup>	€ 7,90
<b>FISCHSTÄBCHEN (4 Stk.)</b> <sup>ACDGLO</sup> Petersilienkartoffel	€ 8,40
<b>KINDER WIENER SCHNITZEL</b> vom Huhn <sup>ACG</sup> Pommes frites	€ 8,40

## VORSPEISEN

**ENDIVIEN SALAT** <sup>ELMNO</sup> € 10,00 € 15,90  
Kartoffel | Speck | Kernöl-Mango Dressing

**GEBACKENE FEIGEN** <sup>ACGHLO</sup> € 14,90 € 22,90  
Ziegenkäse | Friséesalat | Casis Vinaigrette

**BEEF TATAR** <sup>ACGHMO</sup> € 17,00 € 25,90  
Wachsweicher Dotter | Butter | Toastbrot

**SALATE VOM BUFFET**  
€ 6,80 pro Person

**SPARGELRISOTTO** <sup>GHLMO</sup> € 14,00 € 22,00  
Bärlauchpesto | marinierte Wildkräuter |  
eingelegte Radieschen

**TRÜFFEL PASTA** <sup>ACGLO</sup> € 16,00 € 24,00  
Linguine | Parmesan | Sommertrüffel

Gebackenes **SPARGEL CORDON BLEU** <sup>ACGLMO</sup> € 17,00 € 24,90  
Petersilienkartoffel | Sauce Hollandaise

## HAUPTSPEISEN

<b>GESCHMORTE KALBSBACKEN</b> <sup>AGLMO</sup> Röstzwiebel Püree   Babygemüse   Thymian-Weizenbier Jus	€ 17,00	€ 24,90
<b>GEBRATENE GARNELEN</b> <sup>ABCGGHLNOP</sup> Sepia Pasta   grüner Spargel   Chili   Safran-Vermouth Creme	€ 17,00	€ 25,90
<b>ROSA GEBRATENE LAMMHUFT</b> <sup>GLMO</sup> Chorizo Risotto   Artischocke   rote Portweinsauce	€ 18,00	€ 26,90
<b>SAIBLINGSFILET</b> <sup>DGLO</sup> Erbsenmousseline   rote Rüben   Frühlingslauch   Karfiol   Romanesco	€ 18,00	€ 28,90

## STEAKS

<b>RINDERFILET 180g</b>	€ 35,90
<b>RINDERFILET 250g</b>	€ 41,90
<b>RIB-EYE 250g</b>	€ 29,90
<b>ENTRECÔTE 200g</b>	€ 31,90
<b><u>BEILAGEN</u></b> <sup>GHLMOP</sup> Baby Kartoffeln   Spargel-Gemüse   Pfeffersauce ODER Kräuterbutter	

# SÜSSER AUSKLANG

<b>BUTTERKEKS AFFOGATO</b> <sup>ACGO</sup>	€ 5,90
<b>CHEESECAKE</b> <sup>ACGHOH</sup> Crumble   Passionsfrucht   Mango   Minze	€ 7,90
<b>PANNA COTTA</b> von der Tahiti Vanille <sup>ACGHO</sup> Pistazien Namelaka   Rhabarber Suppe   Himbeersorbet	€ 8,90
<b>GERÜHRTES ZITRONENSORBET</b> <sup>GO</sup> Erdbeeren   Limetten   Minze	€ 9,90
<b>TRILOGIE</b> von der Callebaut Schokolade <sup>ACGHO</sup> Brownie   Mousse   Creme	€ 10,90

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

A - Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse  
C - Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse  
G - Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)  
L - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse  
N - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Erzeugnisse  
P - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  
D - Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)

F - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse  
H - Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse  
M - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse  
O - Schwefeldioxid und Sulfite und daraus gewonnene

R - Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Über die Allergen Zutaten, bei kurzfristigen Umbestellungen und bei servierten Amuse-Gueule, Aufstrichen usw. informiert Sie gerne unser geschultes Personal. In unserem Betrieb werden Getränke / Gerichte mit allen angeführten allergenen Stoffen (Lebensmittel-Informationsverordnung) zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können daher nicht ausgeschlossen werden.