

Speisekarte

Sommer 2022

Erika

Cafe - Restaurant

Naturparkstraße 51
6213 Pertisau am Achensee
Tirol, Österreich

Tel.: +43 5243 5856
anfang@cafe-erika.at
www.cafe-erika.at

Klein aber fein:

Carpaccio vom Prime Beef

mit Olivenöl, Balsamico, frischem Parmesan
und ofenfrischem Baguette

€ 15,50

Italienischer „Burrata“

mit Rispen Tomaten, Olivenöl, Balsamico
und Basilikum auf Rucola-Beet, Baguette

€ 14,00

Suppen:

Kräftige Rindssuppe

mit Frittaten

€ 5,50

oder Leberknödel

1 Stück/2 Stück

€ 6,00/ 8,00

Parmesanschaumsuppe

mit Grissini und Prosciutto

€ 7,50

Kaspressknödel

in kräftiger Rindsbouillon

1 Stück/2 Stück

€ 6,50/8,50

Salate:

Bunter Blattsalat

mit Tomaten, Gurken, Mais
Balsamico und Olivenöl

€ 6,50

Bauernsalat

Blattsalate mit Tomate, Gurke und Mais,
gebratenem Speck, Champignons, Kartoffel,
Ei und Bergkäse

€ 14,50

Gegrillte Hühnerfiletstreifen

an Blattsalaten mit Tomaten, Gurke, Mais
und Jungzwiebel

€ 15,50

Schlemmersalat

Blattsalate mit Tomaten, Gurke, Mais,
Jungzwiebel und
gegrillten Knoblauch- Kräutergarnelen

€ 18,50

Steirischer Backhendlsalat

zweierlei gebackenes Hühnerfilet
an Blattsalaten mit Tomaten, Gurke, Mais,
Kürbiskernöl und Kräuterdip

€ 15,50

Knoblauchbaguette

€ 3,50

Baguette

€ 3,50

Pasta

Ofenfrische Lasagne

gratinierter mit frischem Grana Padano € 13,00

frische Pasta al'Arrabiata

Garganelli in feuriger Tomatensalsa
mit geröstetem Speck und Zwiebel € 14,50

Fried Noodles

Chinesische Eier-Nudeln mit Sojasoße,
gegrillten Hühnerfiletstreifen,
Asia-Gemüse und Sesamöl € 16,50

Spaghetti „aglio olio“

mit feinem Olivenöl, etwas Chili
und Knoblauch € 13,00
.....mit Rucola und Garnelen € 18,50

Kärntner-Spinat-Nudeln

-hausgemacht-
mit brauner Butter und Parmesan € 14,50

Garganelli „Milano“

frische Pasta in feiner Sahnebolognaise
mit Schinken, Steinpilzen und wenig Chili € 14,50

Heiße Kartoffel

Mr. Vegetable

Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm und
sautiertem frischem Gemüse € 15,50

Hot Chicken

Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm,
Hühnerfiletstreifen, Paprika, Mais,
Zucchini, Champignons und Jungzwiebel € 16,50

Knusprige Flammkuchen

mit Zwiebel, Schmand und bei uns zusätzlich mit etwas Käse belegt

„Klassisch“

mit Speck € 11,00

„Spezial“

mit Schinken, Salami, Tomaten und Rucola € 11,50

„Vegetarisch“

mit Schafskäse, Tomaten und Spinat € 11,50

Schmankerl

Blunzn-Gröstl

Röstkartoffel, mit Blutwurst
Spiegelei und Sauerkraut € 15,50

Knödel-Dreierlei (auch vegetarisch möglich)

Spinat-, Speck-, Käseknödel auf Sauerkraut
mit brauner Butter, Parmesan € 15,00

Tiroler Leber

mit knusprigen Kartoffelröstis
in Zwiebel-Specksauce € 15,50

Wiener Schnitzel (vom Schwein)

aus dem Butterpfandl
mit Pommes Frites und Preiselbeeren € 16,00

Jägerspätzle

mit Schinken, Speck, Champignons, Zwiebel
und Bergkäse, Blattsalat € 15,50

Vom Grill und aus der Pfanne

Piccata von der Hühnerbrust

gebacken in Parmesan Eihülle

an Tomaten-Basilikum Rahmnudeln

€ 18,50

Mix Grill

Huhn, Schwein und Rind

mit Kräuterbutter, gebratenem Speck,

Pommes Frites und frischem Gemüse

€ 21,50

Wolfsbarschfilet

zart gegrillt,

auf grünem Gemüse- Limettenrisotto

€ 25,00

Entrecote vom arg. Hochlandrind (250gr.)

an Balsamicojus mit buntem Gemüse und

Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm

€ 28,50

Rotes Thai-Curry -feurig-

mit zartem Hühnerfilet, Wokgemüse

und Basmatireis

€ 18,00

Steaktoast „New Orleans“

Filets von Huhn, Schwein und Rind

mit Knusperkartoffel, Speck,

Cocktailsauce und Blattsalat

€ 24,50

geschmortes Ochsenbackerl

in kräftiger Rotweinsauce, mit

Bärlauchpüree und Wurzelgemüse

€ 22,50

Gerne bereiten wir von allen Gerichten, wo es möglich ist, kleinere Portionen zu.

Hierfür ziehen wir 2,00 € vom Preis ab.

Süßes und Desserts

Topfen-Nougat-Knödel

in der Mandelhülle auf Weichselragout
mit Amarena-Kirscheis

€ 8,50

Dessertvariation

nach „Art des Hauses“

€ 12,00

Schokolademousse

mit Himbeersorbet

€ 8,50

Crème Brûlée

mit Apfel-Ingwerragout

€ 8,50

Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenröster

€ 11,50

Heidelbeerschmarrn

mit Vanillesauce

€ 12,00

Liebe Gäste,

In unserem Betrieb werden seit mehr als 35 Jahren frische Speisen zubereitet.

Unsere Rezepte variieren nach Lust und Laune...

In unseren Speisen und Getränken können verschiedene Allergene vorkommen:

<i>A - glutenhaltiges Getreide</i>	<i>H - Schalenfrüchte</i>
<i>B - Krebstiere</i>	<i>L - Sellerie</i>
<i>C - Ei</i>	<i>M - Senf</i>
<i>D - Fisch</i>	<i>N - Sesam</i>
<i>E - Erdnuss</i>	<i>O - Sulfite</i>
<i>F - Soja</i>	<i>P - Lupinen</i>
<i>G - Milch</i>	<i>R - Weichtiere</i>

Kreuzkontakte können nicht immer vermieden werden.

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, bitte sprechen Sie mit unseren Servicemitarbeitern.

Vielen Dank!