

Speisekarte

Winter 2022/2023

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*

€ 16,50

Italienischer „Burrata“

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

€ 14,50

Suppen:

Kräftige Rindssuppe

mit Frittaten

€ 6,00

oder Leberknödel

1 Stück/2 Stück

€ 6,50/ 8,50

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

Gegrillte Hühnerfiletstreifen

an Blattsalaten mit Tomaten , Gurke , Mais
und Jungzwiebel

€ 16,50

Schlemmersalat

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

€ 19,50

Steirischer Backhendlsalat

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

€ 16,50

Achentaler Bauernsalat

Blattsalate mit Tomaten , Mais, Gurken und Ei,
mit würzigem Bergkäse, geröstetem Speck,
Champignons und Kartoffel

€ 15,50

Knoblauchbaguette

€ 3,50

Baguette

€ 3,50

Pasta

Ofenfrische Lasagne

gratiniert mit frischem Grana Padano € 14,00

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 € 19,50

4erlei Kärntner-Nudeln -hausgemacht-
gefüllt mit Tomate-Schafskäse, Spinat, Steinpilz-
Pfifferring und Kartoffel-Topfen
mit brauner Butter und Parmesan € 15,50

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 € 16,-

Hot Chicken

Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm,
Hühnerfiletstreifen, Paprika, Mais,
Zucchini, Champignons und Jungzwiebel € 17,50

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 € 15,50

Tiroler Leber

mit knusprigen Kartoffelröstis
in Zwiebel-Specksauce € 16,-

Wiener Schnitzel (vom Schwein)

aus dem Butterpfandl
mit Pommes Frites und Preiselbeeren € 16,50

Jägerspätzle

mit Schinken, Speck, Champignons, Zwiebel
und würzigem Bergkäse € 13,50

Ragout vom Karwendelhirsch

mit Apfelrotkraut und Schupfnudeln € 20,50

Vom Grill und aus der Pfanne

Piccata von der Hühnerbrust

gebacken in Parmesan- Eihülle

an Tomaten-Basilikum Rahmnudeln

€ 19,-

Mix Grill

Huhn, Schwein und Rind

mit Kräuterbutter, gebratenem Speck,

Pommes Frites und frischem Gemüse

€ 23,50

heimisches Lachsforellenfilet

in Butter zart gebraten,

mit 8-Kräuter-Risotto und frischem Gemüse

€ 25,00

Entrecote vom Hochlandrind (250gr.)

an Balsamicojus mit buntem Gemüse und

Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm

€ 31,50

Rotes Thai-Curry -feurig-

mit zartem Hühnerfilet, Wokgemüse

und Basmatireis

€ 19,00

Steaktoast „New Orleans“

Filets von Huhn, Schwein und Rind

auf Knoblauchtoast

mit Knusperkartoffel, Speck,

Cocktailsauce

€ 23,50

geschmortes Ochsenbackerl

in kräftiger Rotweinsauce, mit

Süßkartoffelpüree 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

€ 9,-

Dessertvariation

nach „Art des Hauses“

€ 13,50

2erlei Schokolademousse

mit weißem Schokoladееis

€ 9,50

Winter-Creme Brulee

mit Apfel-Ingwerragout

€ 8,50

Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenröster

€ 13,00

Heidelbeerschmarrn

mit Vanillesauce

€ 13,50

Eis

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers

€ 7,50

Coupe Danmark

Creme Vanilla mit Schlagobers und Schokosauce

€ 7,50

Wallnußtraum

Maple Walnuts und Creme Vanilla mit Nüssen
und Schlagobers

€ 7,50

Eierlikörbecher

Creme Vanilla mit Eierlikör und Schlagobers

€ 7,50

Kleiner „Nuss“

Maple Walnusseeis mit Karamellsauce, Nüssen und Sahne

€ 4,00

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!