



## Herzlich Willkommen zu unserer kulinarischen Weltreise vom 26. Juli bis 18. August 2024

Zur Einstimmung vorweg:  
Es gibt keinen Grund zu trinken, aber immer  
einen Anlass.

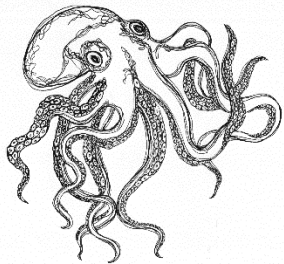
*Orange Kiss – Gin – Orange 0,3l € 5,80*  
*Pegasus – Freistädter – 5,4 % 0,33l € 4,50*  
*Drusian – Rose' – Spumante 0,1l € 4,60*  
*„Summertime“ – Pfirsich – Soda – Martini 0,3l € 5,80*  
*Melissen Gin – Soda – ohne Alkohol 0,3l € 5,20*



### Suppen:

*Wien* – Rindsuppe Frittaten € 4,60  
*Lungau* – Kaspessknödelsuppe € 5,20  
*Neapel* – Fischsuppe – Muscheln – Meeresfrüchte - Basilikum € 9,80  
*Kiew / Okroschka* kalte Hühnersuppe – Gurke - Dill - Ayran € 6,80

### Vorspeisen:



#### *Sevilla - Tapas*

Serano Schinken – Pimento – Oliven-  
frittierte Sardinen - Tomatenbrot € 13,80

#### *Mexico City*

Tatar – Lachsforelle – Limetten Marinade – Avocado - Kumato € 15,80

#### *Ankara - Kömbe*

Teigtaschen – Rindfleisch – Zwiebel – Salat - Sauerrahmdip € 14,60

### Spezial Weine offen:



2022 Sauvignon Blanc / Steyer / Plitvica / Slovenien 1/8l € 4,90  
2022 Chianti DOCG / Castiglioni / Frescobaldi / Toskana 1/8l € 4,90

..... *aus der Eifel*

*Gegrillte Schweine Medaillons*

Pumpnickel Kruste – Eierschwammerl a la Creme – Romanesco –  
Kartoffel Puffer € 19,60



..... *aus Mailand:*

*Piccata Milanese (Pute)*

Tomatensauce – Tagliolini – insalata Mista € 17,80

..... *aus Seoul*

*Samgyeoposal*

Marinierter / gegrillter Schweinebauch –  
Kimchi – gefüllte Gyoza (Fleisch Teigtaschen) € 18,50

..... *aus Beirut*

*Rosa gebratene Lammhuft – libanesische Gewürzmischung*

rote Paprikacreme - Linsen - Bulgur – gelbe Bohnen € 27,80

..... *aus Osaka*

*Teriyaki Beef (Beiried)*

eingelegter Pak Choi – Ingwer – Jungzwiebel – Reis  
€ 28,80



..... *aus Wien:*

*Ausgelöstes Backhendl*

eingelegt – Erdäpfel / Vogerlsalat – Kernöl € 15,80

Getränke Empfehlung:

<i>Neu vom Fass Linzer Bier – süffig – hopfig – leichte Zitrone</i>	<i>0,5l</i>	<i>€ 4,60</i>
<i>Junghopfenpils /Pegasus - Braucommune Freistadt</i>	<i>0,33l</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>2019 Orca – Ventoux – Marrenon – Rhonetal</i>	<i>Fl.</i>	<i>€ 39,80</i>
<i>2021 Appasimento Rosso – Veneto – Valpolicella</i>	<i>Fl.</i>	<i>€ 28,40</i>
<i>2019 Otto Muri – Collazzi – Florenz – Toskana</i>	<i>Fl.</i>	<i>€ 38,20</i>



Markus Mairinger - Most & Genussland Säfte:  
Johannisbeere, Zwetschke, Naturrüber Apfelsaft, Marille,  
Erdbeere, Birne & Karotten-Apfel-Saft

.....aus Windhaag

*Reinanke*

Senf Sauce – Zucchini – Kohlrabi – gefüllte Erdäpfeln € 24,20

.....aus Porto

*Cataplana (Fisch & Meerestiere Eintopf)*

Chorizo – Meeresfrüchte – Muscheln – Erdäpfeln – Tomaten –  
Meerbarbe - Garnelen - Knoblauchbrot € 29,20



.....aus dem Lungau

*Eierschwammerl Gulasch*

Sauerrahm - Semmelknödel € 16,80

.....aus Bangkok

*Curcuma Reisbällchen*

Rotes Curry – Wok Gemüse € 15,80

.....der Süße Abschluss:

.....aus Bologna

Blutorangen Eis – gefüllter Pfirsich – Biskotti € 9,20

.....aus Donezk

*Monasturskaya*

Kirschenkuchen – Kirsch Eis € 8,90

.....aus Wien

*Eispalatschinke*

Vanilleeis – Früchte - Schlag - Schoko € 7,90

.....aus Ungarn

Esterhazy Torte – Schlagobers € 4,00

Vorschau / Events:

Genussrallye – Musik – Wein – Bier – Live Cooking - am 16. August 2024

Gourmetabend – Jörg Bruch – Hangar 7 – am 04. Oktober 2024

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder  
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service  
Mitarbeiter/innen!*

**Alle Speisen incl. 10% sowie Getränke incl. 20% MWST.**

**Besuchen Sie uns auf unserer Homepage**

**[www.zum-edi.eu](http://www.zum-edi.eu) oder auf  oder **