

## Herzlich willkommen im VAUN.

Braucht ein Restaurant eine Philosophie?  
Wahrscheinlich schon. Wir haben einige sehr einfache Prinzipien: Transparenz, Nachhaltigkeit, Esskultur und Qualität. Wir lieben unser Handwerk. Im Sinne einer Esskultur, die mehr ist als Nahrungsaufnahme. Im Interesse unserer Gesundheit und einer Natur, die auch unsere nachfolgenden Generationen ernähren soll.

Guten Appetit.

## Welcome to the VAUN

Does a restaurant need a philosophy? Probably yes! We have listed a few principles as guidelines: transparency, Sustainability, food culture and quality. we take pride in what we present to you. Our Eating culture is thus our endeavor to offer you fresh and sustainable food to be enjoyed and consumed for your nutritional benefit and enjoyment. In the Interest of your health and the sustainability of our environment, so also for our future generations..... we wish you:“ Guten Appetit “

## **Allergen-Kennzeichnung**

Aufgrund eines neuen EU-Gesetzes, müssen wir Sie auf Allergene hinweisen die wir in unseren Gerichten verwenden, verarbeiten oder bereits enthalten sind. Die Wichtigsten Allergene die 90 % aller Allergien auslösen sind : Gluten, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch und Milchprodukte (Laktose), Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid Sulfite Lupine und Weichtiere. Wenn Sie auf einer dieser Lebensmittel allergisch reagieren, informieren Sie unser Servicepersonal oder wenden Sie sich an die Küche um eine passende Alternative zu finden.

## **Information about allergen**

Due to a new EU law, we have to inform you about all kind of allergen which are used or already included in our courses or products. The most frequent allergen (responsible for 90 % of all allergies) are: gluten, eggs, fish, soy, milk and milkproducts (lactose) crustaceans, Nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphur dioxide, Sulfite, Lupins and molluscs. In case of any intolerance of these mentioned allergen, please inform our service staff or contact the chef for adequate alternatives.

**SPEISEKARTE GÜLTIG VOM 24.05.-27.06.2017 MO-SA AB 17:30 UHR , SONN – UND FEIERTAGS GESCHLOSSEN]**  
**Betriebsurlaub vom 03.06.2017 – 18.06.2017**

---

**Suppen/ soups**

---

Mango-Curry-Suppe   Scharfer Saté-Spieß von der Entenbrust Mango and curry soup   Spicy saté skewer from the duck breast	€ 5,60
Zitronen-Zucchini-Suppe   Yoghurt-Schaum Lemon and zucchini soup   Yoghurt foam	€ 5,40

**Vorspeisen/ Starters**

---

Gegrillte Ochsenfetzen auf Salat von dicken Bohnen   Gegrilltem Spargel und Rhabarber Grilled slices from the roastbeef   Beans   Grilled Asparagus and Rhubarb	€ 9,80
Gazpacho-Salat   Gurke   Feta   Wassermelone   Minze   Crostini Gazpacho salad   Cucumber   Feta cheese   Water melon   Mint   Crostini	€ 8,90

## **Vorspeisen/ Starters**

Ceviche vom Saibling mit Miso Mayonnaise | Zitronencreme | Limetten-Grapefruit-Sorbet € 10,20  
Ceviche from the char with miso mayonnaise | Lemon cream | Lime and grapefruit sorbet

Avocado-Papaya-Carpaccio | Mariniertes Büffelmozzarella | Rucola | Pinienkerne € 9,50  
Avocado and Papaya Carpaccio | Marinated Mozzarella | Rucola | Pine nuts

---

## **Hauptspeisen / main course**

Crepe Säckchen | Geröstete Erdnüsse | Erbsen-Kokos-Ragout | Pak Choi | Roter Curry Schaum € 13,40  
Crepe Parcels | Roasted peanuts | Pea and coconut ragout | Pak choi | Red curry foam

Rosa gebratener Kalbsrücken | Mediterrane Schupfnudeln | Zucchini-Pancetta-Röllchen | Thymian-jus € 21,20  
Pink roasted veal loin | Mediterranean potato dumplings | Zucchini and pancetta rolls | Thyme jus

Gespießte Saiblingsfilets | Warmer Kartoffelsalat | Salsa Verde | Limetten-Kapern-Butter € 17,20  
Skewered filets from the char | Warm potato salad | Salsa verde | lime and capture butter

Glasierte Hähnchenbrust | Gegrillte Avocado | Tomaten-Basilikum-Salsa | Salbeignocchi | Zitronenschaum € 16,50  
Glazed chicken breast | Grilled Avocado | Tomato and basil salsa | Gnocchi with sage | Lemon foam

---

### **Dessert/Dessert**

---

Bellini Sorbet | Weinbergpfirsich Püree | Nussecken | Kakao Crumble € 6,20  
Bellini sorbet | Peach puree | buscuit with nuts | Kakao crumble

Geeister Nougat auf Biscuit | Erdbeersorbet | Basilikumcreme | Sekt Sabayone € 5,90  
Iced nougat on biscuit | Strawberry sorbet | Basil crème | sparkling wine sabayon

Ziegenkäse | Tomatencrostata | Olivenöleis € 6,40  
Goatcheese | Tomato crostata | Olive oil ice cream

## Getränke

---

### KAFFEE, TEE & SCHOKOLADE

Espresso	2,00 €
Espresso Macchiato	2,20 €
Doppelter Espresso	3,10 €
Tasse Kaffee	2,60 €
Cappuccino	2,80 €
Vanilla Macchiato	3,30 €
Chai Tea Latte	3,30 €
Karamell Macchiato	3,30 €
Latte Macchiato	3,10 €
Große Tasse Tee	
Assam // Grün Natur// Chai	3,20 €
Früchte // Kräuter	
Tasse Schokolade	3,30 €

### SOFTGETRÄNKE

Schweppes Bitter Lemon (5)	0,2	2,80 €
Schweppes TonicWater (5)	0,2	2,80 €
Schweppes Ginger Ale (2)	0,2	2,80 €
Bionade Litschi	0,33	3,20 €
Bluna	0,2	3,20 €
Coca Cola, Cola light, Mezzo Mix		
Sprite	0,2	2,60 €
(1,2,3,4)	0,4	3,40 €

### WASSER

Adelholzener still /Sprudel /	0,25	2,40 €
	0,75	4,60 €

**SAFTSCHORLE**

Apfelsaft natur/ Orange /	0,2	2,50 €
Pink Grapefruit / Rhabarber	0,5	3,50 €
Johannisbeer / Mango / Maracuja		

**BIERE**

Hacker hell / dunkel	0,5	3,20 €
Radler (5)	0,5	3,20 €
Hopf Weiße hell /dunkel / leicht	0,5	3,40 €
alkoholfrei /Russen		
Fürstenberg Pils	0,33	2,80 €

**SPIRITUOSEN**

PRINZ ALTE ZWETSCHGE 41%	<b>2cl</b>	3,00 €
PRINZ ALTE MARILLE 41 %	<b>2cl</b>	3,00 €
PRINZ ALTE WILLIAMSBIRNE 41 %	<b>2cl</b>	3,00 €
Hirschkuss 38 %	<b>2cl</b>	<b>3,00 €</b>

**APERITIF**

veneto spritzz(2)	4,10€
Hugo	4,10 €
Inge	4,10 €
Bratapfelsecco	4,10 €
Campari soda(2)	4,20 €
Campari orange(2)	4,50 €

**Wein****OFFENE WEISSWEINE / 250 ml****Kremser Grüner Veltliner**

<i>feine Frucht / würzig / trocken / Österreich</i>	3,90 €
---	--------

**Chardonnay**

<i>leicht, lebendig und harmonisch, trocken / Italien</i>	4,20 €
---	--------

**Grauburgunder**

*tropische Fruchtnoten (Ananas und Mango )  
Deidesheim* 7,20 €

**OFFENE ROSÈWEINE / 250 ml**

**Bardolino Chiaretto, DOC** 4,20 €  
*tro.Az. Agricola Villa Rocca,Marano / Italien*

**Pink Rose**

*strahlendes Rosa, feingliedrig und erfrischend  
Österreich* 6,60 €

**OFFENE ROTWEINE / 250 ml**

**Schwarzböck Rotwein Cuvee** 4,40 €  
*( Zweigelt und Portugieser )  
samtig – weich / trocken/ Österreich*

**Cabernet Sauvignon, IGT** 4,20 €  
*leicht, angenehm und zugänglich  
trocken/Italien*

**UNSERE FLASCHENWEINE –WEISS**

**2015 Lugana, DOC** 24 €  
*Nouancen von Äpfeln und reifen Früchten,  
herrliche Frucht, sehr geschmeidig, trocken  
Tenuta Roveglia, Pozzolengo / Lombardei*



**2015 Gavi di Gavi, DOCG 'Il Poggio'** 27 €  
*grüner Apfel u. Blütenduft, saftig am Gaumen mit großer Mineralität, Eleganz und Finesse im Abgang*  
*Az. Agricola Il Poggio, Rovereto, Gavi / Piemont*

**2014 Sauvignon Blanc** 25 €  
*würziger, aromatischer Duft nach Stachelbeere, füllig und feinfruchtig, viel Saft, trocken*  
*Weingut Skoff, Gamlitz, Steiermark / Österreich*

**2015 Grüner Veltliner ' Federspiel '** 24 €  
*- Terrassen Weissenkirchen -*  
*elegante, duftige Frucht, frisch und schlank, ein Wein mit viel Trinkspass, trocken*  
*Weingut A. Lehensteiner, Wachau / Österreich*

**2014er Welschriesling** 19,50 €  
*saftig, frisch, fruchtbetont und sehr animierend, ein leichter u. lebhafter vielseitiger Trinkspass, trocken*  
*Weingut Skoff, Gamlitz, Steiermark/Österreich*

#### **UNSERE FLASCHENWEINE – ROSE´**

**2015 Rose' 'Pink'** 19 €  
*strahlendes Rosa, feingliedrig und erfrischend, ein charmanter Begleiter für viele Gelegenheiten*  
*Weingut M. Forstreiter, Kremstal / Österreich*

## UNSERE FLASCHENWEINE – ROT

**2012 Barbera d'Alba, DOC** 28 €

*sehr elegantes Aromenspiel, feine Tanninstruktur,  
dabei sehr lebhaft und animierend, trocken  
Cascina delle Rose, Tre Stelle, Barbaresco / Piemont*

**2012 Sankt Laurent ' Reserve ' 27 €**

*vanillig umrahmte Kirsch-Weichsel-Nase  
konzentrierte Frucht mit samtigen Tanninen  
Weingut M. Forstreiter, Hollenburg / Kremstal*

## **2014 Valpolicella Classico**

*Rubinrote Farbe mit Noten von Kirsche, Veilchen 26 €*

*und Pfeffer. Runder Geschmack, leicht säuerlich mit  
typischem, leicht bitterem Nachgeschmack, der mit  
der Bodenbeschaffenheit zusammenhängt.*

*Weingut Mazzi, Negrar, Italien*