



## Haus Komperdell

Geschätzte Gäste,  
Liebe Kinder,

Urlaub und Ferien sollten der Entspannung und Erholung dienen. Uns ist ein Anliegen, dass Sie das hier im Komperdell finden. Bei einem guten Essen und einem Glas Wein den Tag ausklingen lassen, kann auch dazu gehören.

In unserem Haus haben Sie die Möglichkeit für den Abend aus einer mit Liebe zusammengestellten Menükarte zu wählen. Sie finden Spezialitäten aus unserem Land, klassische österreichische Küche, vegetarische Gerichte und etwas aus Fluss und See.

Wir legen großen Wert darauf, Zutaten zu verwenden, die dem Namen „Lebensmittel“ gerecht werden.

Wir achten darauf, dass unsere Produkte aus der Region kommen und die Speisen sich am saisonalen Angebot orientieren. Und es ist uns sehr wichtig, soviel wie möglich aus biologischer Landwirtschaft zu beziehen, weil wir glauben, dass Nahrungsmittel, die möglichst natürlich angebaut werden, auch besser schmecken.

Wir tun das nicht aus Marketinggründen. All das sind für uns kleine Schritte, die beitragen, unsere Mitwelt zu schonen, weil mit Ressourcen sparsamer umgegangen wird und weniger Chemie in der Landwirtschaft verwendet wird. Und wir gehen diesen Weg auch aus Respekt vor den Zutaten: das gilt für die Karotte in selbigen Maß wie für das Reh aus dem Wald oder dem Frühstücksei.

„Es lebe der kleine Unterschied“, sagte der bekannte Schriftsteller Erich Kästner. An diesen kleinen Unterschied glauben wir.

Wir wünschen Ihnen in unserem Haus gute und leichte Tage. Feiern Sie das Leben und sollte Sie unsere Karte überzeugen, freuen wir uns, Sie zum Essen begrüßen zu dürfen.

Mirabella Purtscher  
mit Küchenchefin Dalia und dem gesamten Team

Herzlichen Dank!



## Haus Komperdell

### Vorspeisen

- |  |            |
|--|------------|
| 1. Tiroler Bio-Rehcarpaccio mit Gänseleber gefüllt   | 15,90 Euro |
| (A,O) als Hauptspeise  | 18,90 Euro |
| 2. Beef Tartare vom Bio-Rind auf Mandelboden mit Toastbrot   | 15,70 Euro |
| (A,D,F,G,H,M,O) als Hauptspeise  | 19,70 Euro |
| 3. Bio-Rindcarpaccio mit Parmesan  | 14,90 Euro |
| (A,G) als Hauptspeise  | 17,90 Euro |
| 4. Drei gefüllte Blätterteigtaschen mit getrockneten Tomaten<br>und rote Beete auf Blattsalat mit Sesamvinaigrette (A;C,G,N,M,O,P) | 7,60 Euro  |
| 5. Salat vom Buffet (G,M,D,O)  | 4,10 Euro  |
| 6. Tomaten-Mozzarella dazu Basilikum Pesto (G,A,H,O)   | 7,90 Euro  |
| 7. Klare Bio-Rindsuppe mit Nudeln, Backerbsen, Griesnockerl<br>oder Frittaten (A,C,G;L)  | 4,20 Euro  |

### Fleischgerichte

- |  |            |
|--|------------|
| 8. Wienerschnitzel vom Bio-Kalb mit Pommes frites,<br>dazu hausgemachte Preiselbeermarmelade (A,C,E,F,M,L,O) | 20,90 Euro |
| 9. Steak vom Bio-Rindsfilet dazu Kräuterbutter mit Kroketten,<br>Grilltomate und Zwiebelring (A,C,G,L,O)     | 27,10 Euro |
| 10. Schweinemedailon mit hausgemachten Kroketten<br>dazu glasierte Karotten und Rosenkohl (A,C,G,M,L,O)      | 21,30 Euro |
| 11. Rosa gebratenen Lammkotelett dazu Kartoffelkiachl und<br>Rosenkohlgemüse (A,C,G,L,O)                     | 24,70 Euro |
| 12. Hühnerbrust vom Bauernhof am Sulzberg mit Reis,<br>dazu glacierte Karotten und Rosenkohl (A,G,L,O)       | 19,70 Euro |
| 13. Bio-Rindsgulasch mit hausgemachten Semmelknödel (A,C,G,L,O)  | 16,90 Euro |



## Haus Komperdell

14. Spaghetti Bolognese Sauce vom Biofleisch (A,C,G,L,O) 10,90 Euro

### Fischgerichte

15. Filet vom Bio-Saibling mit Zitronensauce auf Spargelboden,  
dazu Tagliatelle (A,C,D,G,L,O) 19,20 Euro

### Vegetarische Gerichte

16. Topfenkäsespätzle mit Röstzwiebel (A,C,G) 12,30 Euro

17. Mit Ziegenfrischkäse gefüllte Kartoffelroulade  
dazu Thymiansauce (A,C,G, L,O) 12,90 Euro

18. Spinatknödel mit brauner Butter und dazu  
frischgeriebener Parmesan (A,C,G) 8,90 Euro

19. Penne Gorgonzola (A,C,G,O) 8,90 Euro

### Kindermenü

20. Kinderschnitzel vom Bio-Schwein mit Pommes frites (A,C,E,F) 9,90 Euro

21. Spaghetti mit Tomatensoße (A,C,L) 5,80 Euro

22. Fischstäbchen mit Salzkartoffeln (A,C,D,L) 6,50 Euro

23. Frankfurter mit Pommes frites (A,E,F,G,H,L,N,O,P) 6,50 Euro

24. Chickennuggets mit Wedges (A,C,E,F,H,N,O,L) 7,00 Euro

25. Chickenwings mit Wedges (A,E,F,G,H,P) 7,00 Euro



## Haus Komperdell

### Dessert

26. Panna Cotta auf Beerenragout (A,C,D,G,H)	5,50 Euro
27. Kaiserschmarren mit hausgemachtem Apfelmousse (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten) (A,C,G,O)	8,90 Euro
28. Eis Palatschinken mit Schokoladensauce (A,C,E,F,G,H,O)	5,70 Euro
29. Apfelstrudel mit Sahne (A,C,G,H,O,L)	3,80 Euro
30. Gemischtes Eis (A,C,E,F,G,H,L)	3,50 Euro
31. Verschiedene hausgemachte Sorbets mit Nussbrot (A,C,H)	3,70 Euro

### **Auf Vorbestellung**

- Fondue Chinoise (klare Brühe) 32,00 Euro pro Person  
Beilagen: Brot, Pommes Frites, Pickels, dreierlei Soßen
- Käsefondue 20,90 Euro pro Person
- Frische Leber vom Bio Kalb mit hausgemachten Rösti  
(nur Donnerstag möglich) 18,80 Euro pro Person

### Allergiker Information

**A-** Glutenhaltige Getreide, **B-** Krebstier, **C-** Eier, **D-** Fisch, **E-** Erdnuss, **F-** Sojabohnen, **G-** Milch (Laktose),  
**H-** Schalenfrüchte(Nüsse), **L-** Sellerie,, **M-**Senf, **N-** Sesam, **O-**Schwefeldioxid und Sulfit, **P-**Lupinien, **R-**Weichtier