BOUTIQUE HOTEL
AZUL
DAY SPA & WELLNESS

Speisekarte

VORSPEISEN · SUPPEN · SALATE

Vorspeisen

Focaccia al Forno — **7,50**
Ofenfrische Focaccia mit Pesto Rosso und Oliven-Dip

Bruschetta al Pomodoro — **8,50**
Geröstetes Weißbrot mit marinierten Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl und Parmesanraspeln

Carpaccio di Manzo — **15,50**
Hauchzart geschnittenes Rinderfilet mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Zitronen-Olivenöl

Burrata alla Caprese — **12,90**
Cremige Burrata mit Kirschtomaten, Basilikum, Olivenöl und Balsamico

Chèvre gratiné — **12,90**
Gratinierter Ziegenkäse auf buntem Blattsalat mit karamellisierten Walnüssen und Honig-Senf-Dressing

Suppen

Saisonsuppe des Hauses — **8,50**
Wöchentlich wechselnd, serviert mit ofenfrischer Focaccia – sprechen Sie unseren Service an

Velouté von Süßkartoffel & Karotte — **8,00**
Mit Ingwer und frischen Kräutern, serviert mit ofenfrischer Focaccia

Salate

Salat vom Maishähnchen — **17,50**
Gemischte Blattsalate mit gebratener Maishähnchenkeule, Kirschtomaten, Gurke, Röstzwiebeln und gerösteten Kernen

Insalata di Gamberetti — **19,50**
Gemischte Blattsalate mit gebratenen Garnelen, gebratenem Gemüse, Kirschtomaten und Gurke

Insalata di Tonno — **15,90**
Gemischte Blattsalate mit Thunfisch, Ei, roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Mais

Chèvre & Birne — **15,90**
Gemischte Blattsalate mit Ziegenkäse, Tomaten, Paprika, Gurke, Oliven, Parmesan, Birnenchutney und Mais

DRESSINGS NACH WAHL

Hausdressing · Joghurt-Kräuter · Honig-Senf · Essig-Öl

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer · Zu Allergenen und Zusatzstoffen berät Sie unser Team gern.
Preise können variieren – gültig sind die Preise der aktuellen Karte im Haus. · Stand: 13. November 2026

BOUTIQUE HOTEL
AZUL
DAY SPA & WELLNESS

Speisekarte

HAUPTGERICHTE · DESSERTS

Hauptgerichte

Schnitzel „Wiener Art“ **19,90**
Wahlweise vom Geflügel oder Schwein – mit Pommes frites, Beilagensalat und Zitrone

Rumpsteak vom Grill **29,50**
Mit Rosmarinkartoffeln, saisonalem Grillgemüse und Pfefferrahmsauce

Tagliata di Manzo **26,90**
Zarte Rindersteak-Tranchen auf frischem Rucola, verfeinert mit Cherrytomaten, Parmesanspänen, Olivenöl und Balsamico

Suprême vom Hähnchen **19,90**
Zarte Hähnchenbrust mit Spätzle, Champignonrahmsauce und Brokkoli

Azul Trüffel-Brie-Burger **19,80**
Rindfleisch-Patty im Brioche-Bun mit Brie, Trüffelmayonnaise, Rucola, Preiselbeeren, Gurke, Tomate und roten Zwiebeln. Serviert mit Pommes frites oder Kroketten

Cheeseburger „Classic“ **17,50**
Rindfleisch-Patty im Brioche-Bun mit Cheddar, Salat, Tomate, Gurke und Burgersauce. Serviert mit Pommes frites

Beilagen & Saucen

BEILAGEN ZUR AUSWAHL **4,90**
Pommes frites · Kroketten · Spätzle · Rosmarinkartoffeln · Beilagensalat

SAUCEN ZUR AUSWAHL **3,90**
Pfefferrahmsauce · Champignonrahmsauce

Preise je zusätzliche Beilage bzw. Sauce – ein Tausch der Beilage ist kostenfrei.

Filet vom Lachs **25,50**
Gebratenes Wildlachsfilet mit Spargel, Rosmarinkartoffeln und Zitronenbutter

Tagliatelle Gamberi **21,90**
Mit Garnelen, Knoblauch, Kirschtomaten, Hummersauce, Rucola und Parmesan

Tagliatelle Mediterraneo **17,50**
Mit saisonalem Grillgemüse, Kirschtomaten, Knoblauch, Olivenöl und gehobeltem Parmesan

Risotto ai Funghi **18,50**
Cremiges Risotto mit saisonalen Pilzen, Parmesan und frischen Kräutern

Desserts

Fondant au Chocolat **9,50**
Warmer Schokoladenfondant mit flüssigem Kern, Vanilleeis und frischen Beeren

Apfelstrudel nach Wiener Art **8,90**
Mit Vanillesauce oder geschlagener Sahne

Käsekuchen **8,50**
Cremiger Käsekuchen mit Orangensauce und feinen Orangenzesten

Crème Brûlée **9,00**
Klassische französische Vanillecreme mit knuspriger Karamellkruste, serviert mit frischen Beeren

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer · Zu Allergenen und Zusatzstoffen berät Sie unser Team gern.
Preise können variieren – gültig sind die Preise der aktuellen Karte im Haus. · Stand: 13. November 2026