

# CAFÉ RESTAURANT EQ



## AUS DEM SUPPENTOPF | FROM THE SOUP POT

### Traditionelle Rindsuppe mit klassischen Einlagen

Traditional beef soup with classic ingredients

mit Frittaten (A, C, G, L) 7  
with sliced pancake

mit Kaspressknödel (A, C, G, L) 7,5  
with cheese dumpling

**Cremesuppe der Saison** (A, C, G, L)  8,5  
creme soup of the season

## VORSPEISEN | STARTERS

**Carpaccio vom Alpenrind** (G) 21,9  
mit gehobeltem Grana Padano, Rucola und Cipriani Sauce  
Carpaccio of Alpine Beef with Grana Padano, arugula, and Cipriani sauce

**Burrata – cremiges Herz aus Apulien** (G)  20,7  
mit Marazul Tomate und feinem Zitrusdressing  
Burrata with Marazul tomatoes and citrus dressing

## SALATE | SALADS

**Kingprawn Salat** (B,M) 22,9  
Knackige Blattsalate, frisches Gemüse und gegrillte Riesengarnelen  
Leaf salads, fresh vegetables and grilled king prawns

**Panko Chicken Salat** (A, C, M) 19,8  
Großer bunter Salatmix mit knusprigem Panko Hühnerfilet  
Large colorful salad mix with crispy panko chicken fillet

**Kaspress Salat** (A, C, G, M)  17,8  
Großer gemischter Salat mit gebackenem Kaspressknödel  
Large mixed salad with baked cheese dumpling

**Gemischter Beilagensalat** (M)  7  
Frische Blattsalate mit knackigem Gemüse  
mixed salad – fresh leaf salads with vegetables

## HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

**Lila gebeizte Lachsforelle** (A, D, G) 25,9  
 auf Fregola Sarda, Erbsen und Yuzu Perlen  
 mit erfrischendem Buttermilch Sud  
 Purple-Cured Charon fregola sarda, peas, and yuzu pearls with a refreshing buttermilk broth

**Original Wiener Schnitzel vom Rosé Kalbsrücken** (A, C) 26,5  
 mit heutigen Kartoffeln, Wild Preiselbeeren und Zitrone  
 Original Wiener Schnitzel from Rose Veal Loin  
 with potatoes, wild cranberries and lemon

**Pulpo & Garnele** (A, B, C, G, R) 23,8  
 mit knuspriger Kartoffel und Jalapeño Mayonnaise  
 Octopus & Prawn with crispy potatoes and jalapeño mayonnaise

**Steinpilzravioli** (A, C, G)  18,5  
 in Nussbutter geschwenkt mit Rucola und luftiger Sauce Choron  
 Porcini Ravioli tossed in brown butter with arugula and Choron sauce

**Surf & Turf** (B, G) 40  
 Rinderfilet 150 g und 3 Stk. gebratene Riesengarnelen  
 mit Pommes frites, Kräuterbutter und Shiso Kresse  
 150g beef filet and 3 grilled king prawns with French fries, herb butter and shiso cress

**Maishendl Supreme** (C, G) 21,5  
 auf Jasmin Duftreis, mit Edamame und Wasabi Sauce Hollandaise  
 Supreme of Corn-Fed Chicken on jasmine rice with edamame and wasabi hollandaise

**Gnocchi al Tartufo** (A, C, G)  18,9  
 Gnocchi in getrüffelter Rahmsauce mit frischer Kresse und Schnittlauchöl  
 Gnocchi in truffled cream sauce with fresh cress and chive oil

Folgen Sie uns für mehr Genussmomente  
 Follow us for more moments of enjoyment  
[cafe.restaurant.eq](https://cafe.restaurant.eq)



Facebook



Instagram

[eq-restaurant.at](https://eq-restaurant.at)



Wir bitten um Verständnis, dass für die Bereitstellung eines zusätzlichen Gedecks eine Gebühr von € 3,50 berechnet wird. Vielen Dank!  
 We ask for your understanding that a fee of € 3.50 will be charged for the provision of an additional place setting. Thank you very much!

## „EQ“ PREMIUM CUTS – KURZGEBRATENES VOM ALMOCHSEN

Zu unseren Steaks servieren wir Kartoffelgratin, Erbsencreme und Kräuterbutter (G)  
All steaks are served with potato gratin, pea purée, and herb butter

|                          |             |
|--------------------------|-------------|
| <b>Filet Steak 250 g</b> | <b>42,9</b> |
| <b>Filet Steak 150 g</b> | <b>35,7</b> |
| <b>Rumpsteak 300 g</b>   | <b>36,5</b> |

## NACHSPEISEN | DESSERTS

### Gezogener Apfelstrudel

apple strudel

|                                                                           |     |
|---------------------------------------------------------------------------|-----|
| mit Schlagobers (A, C, G)<br>with whipped cream                           | 5,9 |
| mit Vanillesauce (A, C, G)<br>with vanilla sauce                          | 6,9 |
| mit einer Kugel Vanilleeis (A, C, G)<br>with a scoop of vanilla ice cream | 7,9 |

### Verführung in Schichten (A, G)

Luftiges Tiramisu mit marinierten Beeren und Baileys  
Tiramisu with marinated berries and Baileys

7,2

### Fruchtiges Zitronensorbet mit Prosecco (A, F)

Fruity lemon sorbet with Prosecco

6,2



Verschiedene Schnitten und Kuchen von unserer Konditorin Katharina finden Sie in unserer Vitrine!

You will find various slices and cakes from our pastry chef Katharina in our display case!

Allergene: A-Gluten, B-Krebstiere, C-Eier von Geflügel, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Milch von Säugetieren, H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesamsamen, O-Schwefeloxid und Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere  
Allergens: A-gluten, B-crustaceans, C-poultry eggs, D-fish, E-peanuts, F-soybeans, G-milk from mammals, H-nuts, L-celery, M-mustard, N-sesame seeds, O-sulphur oxide and sulphites, P-lupins, R-molluscs

ICE CREAM

Ask for our  
ice cream menu!



eq-restaurant.at