



# CAFÉ & RESTAURANT EQ

## AUS DEM SUPPENTOPF/ FROM THE SOUP POT

### Traditionelle Rindsuppe mit klassischer Einlage

Traditional beef soup with classic ingredients

- |   |   |
|---|---|
| mit in Butterschmalz gebratenen Kaspressknödel (A, C, G, L)<br>with butter-fried cheese dumplings | 6 |
| mit gebackenem Leberknödel (A, C, G, L)<br>with baked liver dumpling                              | 6 |
| mit Fleischstrudel (A, C, G, L)<br>with meat strudel  | 6 |

### Geschäumte Maroni-Riesling Suppe mit Croutons (A, G, L)

Creamy chestnut Riesling soup with croutons

8 

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER/ FOR THE SMALL APPETITE

### Würziges Erdäpfelgulasch mit Würstl, Gurkerl & Rahm (G, L)

potato goulash with sausages, pickles & cream

12

### Suppentopf "EQ" mit reichlich Einlage

Rindfleisch, Gemüse, Strudel, Nudeln (A, C, G, L)

Soup pot 'EQ' with plenty of beef, vegetables, strudel, noodles

10

### Salzburger Bratwurst - Preiselbeer Quendel Senf & Kren

mit österreichischen Bratkartoffeln & Rotkraut (M)

Salzburg bratwurst with cranberry quendel mustard & horseradish

served with red cabbage and fried potatoes

15

## EXTRAS

### Ketchup / Mayonnaise / Preiselbeeren

ketchup / mayonnaise / cranberries

2

### Scheibe Brot

slice of bread

1,5

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

 vegetarisch / vegetarian

Alle Preise in €, inkl. ges. MwSt. Trinkgeld ist nicht enthalten.  
All prices in €, incl. VAT. Gratuity is not included.

## HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

Fruchtiges Berglinsen-Curry mit Kokosschaum & Pitabrot (A, F) Fruity mountain lentil curry with coconut topping & pita bread	17* 
Gerahmte Risoni mit Winterspargel & Schmortomaten (A, C, G, L) Creamy Risoni pasta with Winter asparagus & stewed tomato	17* 
mit Buttermilch – Tandoori Huhn in Panko Panade (A, C, G, L) with buttermilk - Tandoori chicken in breadcrumbs	23*
mit gedämpftem Lachsforellen Filet (A, C, D, G, L) with steamed salmon trout fillet	26*
Gebratenes „Wolfgangsee“ Forellenfilet (D) mit Kartoffeln & Chimichurri Fried ‘Wolfgangsee’ trout fillet with potatoes & chimichurri	24*
Rote-Rüben-Gnocci mit Birne, Nuss & Rohschinken (A, E, H) Beetroot gnocci with pear, walnut & ham	19* 
Wienerschnitzel vom „BIO“ Schwein mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren (A, C, G) Wiener schnitzel from organic pork with parsley potatoes & cranberries	20*
Cordon Bleu vom „BIO“ Schwein mit Pommes frites & Preiselbeeren (A, C) Cordon Bleu from organic pork with French fries & cranberries	22*



### *Aus dem Jagdrevier Schafberg / Familie Eckschlager*

Geschmortes von der Hirschkeule mit Maroni Gemüse & Serviettenknödel (A, C, G, L) Braised leg of venison with chestnut vegetables & dumplings	25*
Zartes Wildragout mit Rotkraut & Serviettenknödel (A, C, G, L) Tender venison ragout with red cabbage & dumplings	24*

## SALATE / SALADS

Großer Wintersalat mit Nüssen & Chutney (E, H) Large winter salad with nuts & chutney	13*
mit in Butterschmalz gebackenen Kaspresknödel (A, C, G) with butter-fried cheese dumplings	16*
Bunter Blattsalat Colourful leaf salad	5
Gemischter Salat Mixed salad	5

## NACHSPEISEN / DESSERTS

Bratäpfel Pofesen mit Vanilleeis, gebrannten Mandeln & Zimtucker (A, C, G, H) Baked apple pofesen with vanilla ice cream, roasted almonds & cinnamon sugar	10
Apfelstrudel mit Vanillesauce (A, C, G) apple strudel with vanilla sauce	8
Heiße Liebe (A, G) 3 Kugeln cremiges Bourbon Vanilleeis serviert mit heißer Waldhimbeere 3 scoops of creamy bourbon vanilla ice cream served with hot raspberry	8,9
Eiskaffee (A, G) 2 Kugeln cremiges Bourbon Vanilleeis serviert mit Cold Brew Coffee 2 scoops of creamy bourbon vanilla ice cream served with cold brew coffee	7,9

*Tip!*

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

Various slices and cakes from our pastry chef Katharina you will find in our cake 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 Sulfit, 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

vegetarisch / vegetarian

eq-restaurant.at

\*Gerne servieren wir auf Wunsch auch eine kleine Portion. (-2.5)

\*We are happy to serve a small portion on request. (-2.5)

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!