

Herzlich Willkommen
im Restaurant
La Ville



Damit Du weißt, was Du isst.

Leider leiden immer mehr Menschen an Lebensmittelunverträglichkeiten. Wir unterstützen Sie und haben auf unseren Speiseplänen Allergene des jeweiligen Produktes ausgeschrieben, damit Sie sich schnell orientieren können.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Hier finden Sie einen Überblick über die 14 Allergensymbole.



A Gluten

Die Getreidearten Weizen (Hart- und Weichweizen, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut), Roggen, Gerste und Hafer enthalten alle das kleberbildende Gluten.



G Milch

Milchprodukte finden sehr häufig Einsatz in Küchen. Größere Mengen (Milch, Butter, Schmand) werden z.B. bei süßen Hefefeinteigen verwendet.



C Eier

Hühnereier finden in der Küche vielfältige Verwendung. Vor allem Süßspeisen sind zu berücksichtigen. Aber auch im Snackbereich können Sie als gekochtes Ei / Rührei vorkommen bzw. enthalten sein in Mayonnaisen, Soßen, vielen Wurstsorten, Salaten, etc.



N Sesam

Sesamsamen werden gerne zum Bestreuen von Broten oder Kleingebäck verwendet, finden sich bei uns aber auch in allen Wokgerichten. In Ländern des Nahen Ostens dient Sesam auch zur Herstellung von Süßigkeiten. Bekannt ist auch das Sesamsalz.



E Erdnuss

Die Erdnuss ist eine Nutzpflanze aus der Familie der Hülsenfrüchtler. Die Frucht der Erdnuss ist somit botanisch keine Nuss im eigentlichen Sinne, sondern eine Hülsenfrucht und damit z. B. mit Erbsen, Lupinen, Soja und Bohnen verwandt. Erdnüsse finden sich in der Küche seltener als "normale" Nüsse.



H Schalenfrüchte

Da schon geringste Mengen des Allergens wirken, ist bei der Auswahl von Lebensmitteln Vorsicht geboten. Nüsse finden sich in sehr vielen Küchen und besondere Gefahr besteht auch bei der Verarbeitung von "süßen Bröseln".





F Soja

Die Frucht aus der Familie der Hülsenfrüchte wird als Sojabohne oder Soja bezeichnet. Sie hat einen hohen Gehalt an Eiweiß und Öl. Die Sojabohne ist die weltweit wichtigste Ölsaat. Auch hier ist das allergene Potential durch den hohen Eiweißgehalt bedingt. Soja wird hauptsächlich zur Gewinnung von Öl sowie als Futterpflanze eingesetzt.



P Lupine

Lupinen sind als Gartenblumen und Futterpflanzen bekannt. Die Hülsenfrucht wird aber auch als Zusatz in verschiedenen Speisen verwendet. Sie enthält viel Eiweiß, weswegen sie gern in Speisen für Milcheiweißallergiker und Vegetarier verarbeitet wird



L Sellerie

Sellerie gehört mit ca. 40% aller diagnostizierten Nahrungsmittelallergien zu den häufigsten und potentesten Nahrungsmittelallergenen im Erwachsenenalter.



M Senf

Senf ist ein scharfes Gewürz, das aus den Samenkörnern des weißen, braunen und des schwarzen Senfs hergestellt wird. Gebräuchlich ist es als Senfkörner (ganze Samen), Senfpulver (gemahlene Samen) und vor allem zu einer Würzpaste verarbeitet als Tafelsenf.



O Schwefeldioxid

In der Lebensmittelindustrie findet Schwefeldioxid unter der Bezeichnung E220 als Konservierungsmittel und Antioxidationsmittel Verwendung, vor allem für Trockenfrüchte / Rosinen, Kartoffelgerichte, Fruchtsäfte, Marmelade und Wein.



R Weichtiere

Zu den genießbaren Weichtieren (Mollusken) gehören Tintenfische, Muscheln und Austern sowie die auf dem Land lebenden Schnecken.



B Krustentiere

Zu den Krebstieren gehören Garnele/Krabbe/Shrimp, Krill, Hummer, Languste, Fluss- und Taschenkrebs. Der Einsatz von Schalentieren bei der Verarbeitung von Lebensmitteln ist auf nur wenige Produkte begrenzt.



D Fisch

Zu den Auslösern dieser Unverträglichkeit zählen sowohl Süßwasser- als auch Meerwasserfische aller Arten.

Haftungsausschluss bzgl. Kreuzkontaminationen:

Wir können leider nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung nicht vermeidbare Kontaminationen mit allergenen Bestandteilen stattfinden.

Speisen

Suppen

Rindsuppe A, C, G, L mit Leberknödel, Frittaten oder Grießnockerl	3,10
Weißer Krautsuppe A, G, P, L, O Knoblauch, Rahm, Kraut, Speck	3,40
Karotten-Orangencremesuppe mit Garnele G, P, Karotte, Orange, Garnele am Spieß	4,60

Salate – köstlich & gesund

Caesar`s Salad A, C, G, M, D Blattsalat, Tomaten, Paprika, Hühnerstreifen, Croutons, Caesardressing	8,60
Bauernsalat G, M Blattsalat, Schafkäse, Gurken, Paprika, Oliven, Zwiebel	8,20
Thunfischsalat L, M, D Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven, Kapernbeeren, Balsamicodressing	8,20
Crispy Chicken Salat L, M, G, A Blattsalat, Hühnerstreifen in Cornflakes, Tomaten, Gurken, Paprika, Knoblauchdressing	8,60
Italienischer Brotsalat L, M, A Rucola, Kirschtomaten, Pepperoni, Parmesan, Parmaschinken, Croutons, Balsamico	8,60
Kleiner Beilagensalat M, O	3,20

Vorspeisen

Rindfleischsalat L, M Blattsalat, Paprika, Kernöldressing, Kürbiskernöl, Schulterschierz	8,60
Beef Tartare A, M Butter, Toastecken, Rucola, Kapernbeeren, Gurken, rote Zwiebelringe	12,10
Gratinierter Honig-Ziegenkäse mit Feigen L, M, H, G Blattsalat, Nüsse, rote Bete, Honig, Feigen, Ziegenkäse	8,50

Hauptspeisen

Aus dem Pfandl

Eiernockerl A, C, G, M Grüner Blattsalat, Essig-Öl-Kräutermarinade	8,20
Schinken-Rahmfleckerl A, C, G, M Bunter Blattsalat, Essig-Öl-Kräutermarinade	8,20
Ham and Eggs A, C Schinken, 3 Eier, Semmel	5,80

Vegetarisch

Gebackene Champignons A, C, G Sauce Tartare	8,20
Cremespinat C, G, O Rösterdäpfel, Spiegelei	8,40
Schafkäse im Kürbismantel C, G, L Rucola-Kirschtomatensalat, Schafkäse, Tomatendressing	8,20
Geröstete Knödel mit Ei A, C, G, M Grüner Blattsalat, Essig-Öl-Kräutermarinade	8,20

Fleischgerichte

Spaghetti Carbonara A, C, G, M Grüner Blattsalat, Essig-Öl-Kräutermarinade	8,90
Gebackenes Schnitzel A, C, G, M, O Schwein oder Pute, Erdäpfel-Vogelersalat	9,60
Cordon Bleu A, C, G, M, O Schwein oder Pute, gemischter Salat	10,90
Naturschnitzel A, L Schwein oder Pute, Reis, Bratensaft	9,60
Geschmortes Schulterscherzl A, C, G, M, O, L Wurzelgemüse, Serviettenknödel, Rosmarin	11,40
Chili Burger A, C, G, M, O 100% Rindfleisch, Süßkartoffel-Pommes, Speck, Tomaten, Gurken, Zwiebel, Chilisauce, Käse	9,80
Chrispy Chicken Burger A, C, G, O Hühnerfleisch, Süßkartoffel-Pommes, Eisbergsalat, Tomaten, Knoblauchdressing, Käse	9,80
Cevapcici M, O Pommes, Zwiebelsenf	9,40
Grillteller G, M, O Pute, Schwein, Grillwürstel, Speck, Pommes, Kräuterbutter	12,60

Fisch

Zanderfilet gebraten serbische Art D, O	12,80
Braterdäpfel, Knoblauch, Paprika	
Spargelrisotto mit Krabben und gebratenem Kabeljau B, D, L, O	13,60
Risottoreis, Parmesan, Knoblauch, Shrimps	

Frisch aus dem Wok A, B, C, G, N

Asiatische Gemüsepfanne mit:	9,30
in Sesam gebackenen Putenstreifen oder gegrillten Scampi	

Alle Wokgerichte servieren wir mit Mandelreis!

Für den kleinen Hunger

Saure Wurst A, L, M	7,90
Blattsalat, roter Zwiebel, Extrawurst, Semmel	
Schnitzelsemmel A, C, G	3,90
Schwein oder Pute	
Sacherwürstel A, C, G, M	4,90
Senf, Kren, 1 Semmel	
Debreziner A, C, G, M	4,90
Senf, Kren, 1 Semmel	
Kleines Gulasch A, C, G	6,30
1 Semmel	
Schinken-Käsetoast A, C, G	3,70
Pommes Frites mit Ketchup O	3,20

Für unsere Gäste unter 12

Kinderwiener A, C, G, O Schwein oder Pute, Pommes, Ketchup	5,90
Spaghetti A, C, G Tomatensauce	5,90
Kindernaturschnitzel A, L Schwein oder Pute, Reis, Bratensaft	5,90

Nachspeisen

Marmeladepalatschinken A, C, G, O Marillenmarmelade 2 Stk.	4,80
Eispalatschinken A, C, G Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers, 2 Stk.	6,20
Mohr im Hemd hausgemacht A, C, G, H Warmer Schokokuchen, Schokosauce, Schlagobers	5,80
Schoko trifft Minze C, G Schoko- & Minzparfait, Himbeerragout, Minze	6,40

Extras

Semmel A, C, G	1,00
Kornspitz A, C, G	1,20
Salzstangerl, Laugenbrezen A, C, G	1,40
Butter, Marmelade, Senf, Ketchup, Mayonnaise, Kren C, G, O	0,50
Erdäpfel, Reis, Gemüse O	2,60

Getränke

Kaffee & Co

(Alle Kaffeesorten sind auch koffeinfrei erhältlich)

Kleiner Mocca oder Brauner	2,20
Großer Mocca oder Brauner	3,80
Melange	3,20
Verlängerter	3,20
Cappuccino mit Schlagobers	3,40
Häferlkaffee	3,60
Cafe Latte	3,60
Heiße Schokolade mit Schlagobers	3,60
Tee - diverse Sorten	2,60

Alkoholfrei

Soda 0,25l	1,40
Soda Himbeere oder Zitrone (Jugendgetränk) 0,25l	1,70
Apfelsaft oder Orangensaft 0,25l	2,40
Apfelsaft oder Orangensaft gespritzt 0,25l	1,90
Traubensaft 0,25l	2,90
Römerquelle prickelnd oder still Fl. 0,33l	2,40
Coca Cola Fl. 0,33l	3,10
Coca Cola Zero Fl. 0,33l	3,10
Eistee Zitrone	3,20
Frucade Fl. 0,33l	3,10
Almdudler Fl. 0,33l	3,10
Cappy (verschiedene Sorten) 0,2l	2,90

Energydrinks

Red Bull 0,25l	3,40
Red Bull Sugar Free 0,25l	3,40
Red Bull Wassermelone 0,25l	3,40

Red Bull Organics

Bitterlemon	0,25l		3,20
Tonic Water	0,25l		3,20
Ginger Ale	0,25l		3,20

Bier

Wieselburger vom Fass	0,2l / 2,40	0,3l / 3,20	0,5l / 3,80
Schladminger vom Fass	0,2l / 2,40	0,3l / 3,20	0,5l / 3,80
Edelweiss Hefetrüb Fl. 0,5l			3,80
Hefetrüb alkoholfrei Fl. 0,5l			3,80
Heineken Fl. 0,33l			3,30
Zipfer Limetten Radler Fl. 0,5l			3,80
Gösser Naturgold alkoholfrei Fl. 0,5l			3,80

Wein

Wein aus dem Weingut Epp-Krottendorfer

Weißwein:

Grüner Veltliner	1/8l	1,90
DAC-preisgekrönter Veltliner	1/8l	3,10

Wein aus dem Weingut Gaunersdorfer

Weißwein

Welschriesling	1/8l	2,90
----------------	------	------

Wein aus dem Weingut Epp-Krottendorfer

Rotwein:

Rotwein Cuvee „La Ville“	1/8l	1,90
Zweigelt	1/8l	3,40
Cuvee Triepo	1/8l	3,70

Flaschenweine:

Wein aus dem Weingut Epp-Krottendorfer: Weißwein:

Riesling	24,00
Grüner Veltliner „Fruchtig-Leicht“	18,00
Pinot gris	22,00
Chardonnay	22,00

Wein aus dem Weingut Epp-Krottendorfer: Rotwein:

Zweigelt „Exklusiv“	28,00
Pinot noir	24,00

Wein aus dem Weingut Gaunersdorfer: Weißwein:

Weißburgunder	22,00
Gelber Muskateller Jungfernlese	22,00

G`spritztes:

G`spritzer weiß oder rot 1/4l	2,60
Aperolspritzer 1/4l	3,30
Aperolsprizz (traditionell italienisch) 1/4l	3,60
Kaiserspritzer 1/4l	2,90

Sekt & Prosecco:

Flasche Prosecco 0,2l	5,10
Flasche Prosecco 0,7l	22,00
Flasche Henkell trocken 0,7l	24,00

Gebranntes

Marillen- oder Birnenschnaps 2cl	2,80
Vodka 2cl	2,80
Jägermeister 2cl	2,80
Grappa 2cl	3,10

Union Tennissportcenter La Ville

