

**THE
PASSENGER**
RESTAURANT

Speisekarte | *Menu*



Vorspeisen | *Starters*

Romana Salat | Romana Salad – L, M, G, C 19.9 €
Caesar Dressing, Croutons, Ei, Parmesan, Speck
Caesar dressing, croutons, egg, parmesan cheese, bacon

Wähle dein Topping | Choose your topping
mit gebratenen Hühnerstreifen | with roasted chicken breast 4 €
mit gebratenen Garnelen | with roasted prawns p. Stk 3 €
mit pochiertem Ei | with poached egg 3 €

Paradeisersalat aus alten Sorten I Heirloom tomato salad – A,B,G,H,L 23 €
Balsamico, Olivenöl, geröstete Pinienkerne, Focaccia, gebratene Garnelen, Wasabi Mascarpone
Balsamic vinegar, Olive oil, toasted pine nuts, Focaccia, fried prawns, Wasabi mascarpone

Sardine in der Dose | Canned Sardine – A, D, C, L, M 14.5 €
Thymian, Zitrone, Pfeffer, Wildkräutersalat, Baguette
Thyme, lemon, pepper, wild herb salad, baguette

Capraccio vom Rind I Beef carpaccio – C,E,G,M 17 €
Cipriani Sauce, Rucola, Pinienkerne, Parmesan, Kräutersaitlinge
Cipriani sauce, Arugula, Pine nuts, Parmesan, Herb oyster mushrooms

Suppen | *Soups*

Rinderconsommé | Beef Consommé – A, C, G, L 8 €
Kräuterfrittaten, Grießnockerl, Kalbsleberschnitte
Sliced pancakes, semolina dumplings, calf's liver slices

Tagessuppe | Soup of the Day 8.9 €

Schaumsuppe vom weißen Zwiebel I Foam soup of white onion – A,C,D,E,G,L,O 8.5 €
Espresso, gebackene Sardellen
Espresso, fried anchovies



Kleine Häppchen | *Small Bites*

Steakhouse Fries | Steakhouse fries – C, M 11.9 €
Chili-Trüffelmayonnaise | *Chili truffle mayonnaise*

Gebratene Salzburger Hauswurst | Roasted Sausage – A, G, M 13.9 €
Sauce Ajvar, Pimentos, Knoblauchbrot | *Ajvar sauce, pimentos, garlic bread*

Große Häppchen | *Big Bites*

The Passenger Club Sandwich – A, C, L, M 21.9 €
Putenbrust, Speck, Ei, Steakhouse Fries, Coleslaw
Turkey breast, bacon, egg, steakhouse fries, coleslaw

The Passenger Burger Premium Angus Beef – A, C, G, M 23 €
Rindfleisch, Speck, Käse, Steakhouse Fries, Coleslaw, Ketchup, Mayonnaise
Beef, bacon, cheese, steakhouse fries, coleslaw, ketchup, mayonnaise

Gebackener Karfiol | Fried Cauliflower – A, C, G, M 17.9 €
Sauce Tartar, Aioli, Preiselbeeren, Salatherzen, Balsamico
Tartare sauce, aioli, cranberries, lettuce hearts, balsamic

Fish & Chips – A,C,D,G,M,R 28 €
Calamari, Süßkartoffelpommes, Aioli
Calamari, sweet potato fries, aioli



Hauptspeisen | *Mains*

Asiatische Bow I Asian bowl

21 €

Reis, Quinoa, Tomate, Gurke, eingelegte Zwiebel, Granatapfelkerne, Nüsse, saisonales Gemüse, Blattsalat, Asia Dressing
Rice, Quinoa, Tomato, Cucumber, Pickled onion, Pomegranate seeds, Nuts, Seasonal vegetables, Leaf salad, Asian dressing

Wähle dein Topping | Choose your topping

mit geräuchertem Tofu | with *smoked tofu*

2.5 €

mit Hühnerstreifen | with *chicken*

5 €

mit gebackener Garnele | with *fried prawn*

p. Stk. 4 €

Backhendl I Fried chicken cutlet – A, C, E, G

24 €

Zweierlei Kartoffel, Preiselbeere, Zitrone, Sauce Tartare
Two kind of potato, lingonberry, lemon, tartare sauce

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | Viennese Veal Schnitzel – A, C, G, M, L

31 €

Preiselbeeren, Erdäpfel-Vogerlsalat | *Cranberries, potato-field salad*

Trüffel Linguine | Truffle linguine – A, G, O

17 €

Junger Lauch, Erbsenkresse, Babyspinat | Young leek, Pea shoots, Baby spinach

mit Garnelen | with *shrimps*

p. Stk. 3 €

Tagliata vom Rind | Beef tagliata – A, C, G, M

29 €

Rucola, Parmesan, Oliven, Kartoffelspalten, Grissini | Arugula, Parmesan, Olives, Potato wedges, Grissini

Veganes Massaman Thai-Curry | Vegan Massaman Thai Curry – E, F, N

22 €

Kartoffel, Karfiol, Lauch, Erdnüsse, Basmatireis | *Potato, cauliflower, leek, peanuts, basmati rice*

Wähle dein Topping | Choose your topping

mit Garnele | with *prawn*

p. Stk. 3 €

mit Hühnerstreifen | with *chicken*

5 €

Vegane Ramen Suppe | Vegan ramen soup

16.5 €

Pak Choi, Gemüse, Sprossen, Ingwer, Chili, Ramen Nudeln, Tofu
Pak choi, Vegetables, Sprouts, Ginger, Chili, Ramen noodles, Tofu

Wähle dein Topping | Choose your topping

mit confiertem Schweinebauch | with confit pork belly

9 €

mit Rinderfilet – 180 g | with beef fillet – 180 g

20 €

mit Garnele | with *prawn*

p. Stk. 3 €



Dessert

Apfelstrudel Apple Strudel – A, C, G Vanillesauce, Sorbet <i>Vanilla sauce, sorbet</i>	8.9 €
Cheesecake – A, C, E, F, G, H Streusel, Beeren <i>Crumbles, berries</i>	11 €
Käsevariation Cheese Selection <i>Chutney, Trauben, Gebäck Chutney, Grapes, Bread</i>	14 €
Basilikum – Tiramisu – A,C,E,G <i>Topfeneis, Waldbeereis, Melissen Sorbet Quark ice cream, Wild berry ice cream, Lemon balm sorbet</i>	13.5 €
Tages Kuchen Cake of the Day – A,C,G	4 €
Espresso Affogato – C,F,G <i>Espresso, Vanilleeis I Espresso, Vanilla Ice Cream</i>	4.5 €
Marinierter Zitronenkuchen Marinated lemon cake – A,C,G <i>Topfeneis, Waldbeereis, Melissen Sorbet Quark ice cream, Wild berry ice cream, Lemon balm sorbet</i>	12 €
Sorbet Variation I Sorbet Variation	12 €

Allergene Index | *Allergen Index*

A – Glutenhaltiges Getreide **B** – Krebstiere **C** – Eier von Geflügel **D** – Fisch (außer Fischgelatine) **E** – Erdnüsse **F** – Sojabohnen **G** – Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose) **H** – Schalenfrüchte **L** – Sellerie **M** – Senf **N** – Sesamsamen **O** – Schwefeldioxid und Sulfite **P** – Lupinen **R** – Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische

A – Cereals containing gluten **B** – Crustaceans **C** – Eggs from poultry **D** – Fish (excluding fish gelatin) **E** – Peanuts **F** – Soybeans **G** – Milk from mammals and dairy products (including lactose) **H** – Tree nuts **L** – Celery **M** – Mustard **N** – Sesame seeds **O** – Sulfur dioxide and sulfites **P** – Lupin **R** – Mollusks, such as snails, mussels, squid

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzlicher Umsatzsteuer. *All prices in euros and inclusive of statutory VAT.*

