

börserie

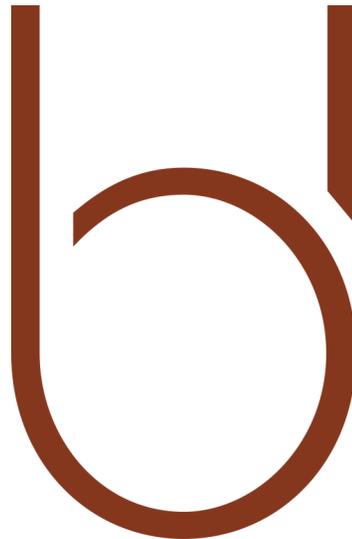
Restaurant | Bar | Café

**Die Börserie ist ein Betrieb von
GO Gastro & Catering.**

Die GO ist ein umsetzungsstarker Partner für durchdachte Verpflegungskonzepte mit hohem Anspruch an Qualität und Service.



www.go-gastro.at



Unser Prinzipien

- Das Außergewöhnliche für unsere Gäste schaffen.
- Mit viel Liebe, Ehrlichkeit und Genauigkeit einen Hochgenuss für die Sinne zaubern.
- Die von uns verwendeten Produkte sind frisch, hochwertig und regional. Diese werden von uns professionell verarbeitet und dadurch erreichen wir eine perfekte Harmonie zwischen Gaumen und Seele.
- Wir verzichten größtenteils auf Convenience-Produkte, das ermöglicht uns, stets frische und selbstgemachte Speisen anzubieten - geben Sie Ihrem Gericht bitte etwas Zeit in der Zubereitung.
- Wir möchten, dass sich unsere Gäste wohlfühlen, Ihre Seele baumeln lassen und die Zeit genießen.
- Wir stehen für „Mit-arbeiter“ - „Mit-gestalter“ - „Mit-einander“.
- Höchstes Qualitätsbewusstsein, Professionalität und Leidenschaft bestimmen unser Handeln.

FRÜHSTÜCK. MITTAG. ABEND. WEIN. FEIERN

Lust auf einen Aperitif?

frisch gepr. Orangensaft 0,25l € 3.80

Rosé Frizzante 0,1l € 4.10
Villa Doral, Venetien-Italien ◦

 Vegetarisch |  Vegan

Vorspeisen

Gebratener Ziegenkäse in Haselnuss-Pistazienkrokant  € 10.30
Spinat-Mangoldsalat | Feigen | Mandarinen | Sprossen _{G,H,O}

Selbstgemachte Ravioli  € 10.90
Spargel-Ricotta-Zitronenmelisse | Zitronenöl | Parmesan _{A,C,G}

Carpaccio € 11.20
Rinderfilet | Pinienkerne | Grissini | Pesto _{A,C,G,M}

Suppen

Rindssuppe € 3.70
Frittaten oder Kaspressknödel _{A,C,G,L,O}

Spargelsüppchen € 4,20
mit Garnele im Kartoffelnest _{B,G,D} € 4.80

Stück Brot dazu?

Ciabatta Schnitte
per Stück

€ 0.50

 Vegetarisch |  Vegan

Salate

Blattsalatvariation

Kürbiskerne | Kernöl | Balsamico

mit Backhenderfilet A,C,G,O

€ 9.90

oder Hühnerfiletstreifen natur gebraten A,C,G,O

€ 9.90

„Der G’sunde“

Erdbeer | Spargel | Bulgur | Babypinat A,O 

€ 9.50

+ hausgemachte Erdäpfel-Waldorftascherl (gefüllt mit Äpfel, Birnen,
Sellerie und Nüssen) C,G 

€ 12.90

+ Hühnerbrust

€ 13.90

+ Forellenfilet aus dem Gusental O

€ 16.50

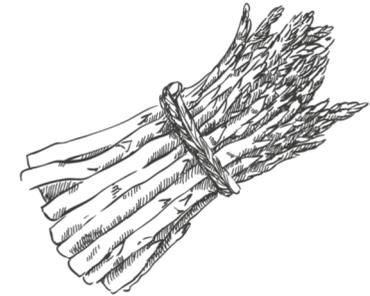
DER SPARGEL - DAS GENIE MIT ENTGIFTENDER WIRKUNG

Das edle Gemüse macht jedes Gericht zu einer Delikatesse. Doch der Spargel ist auch eine uralte Heilpflanze und gilt als Lebensmittel der Wahl, wenn man Magen-Darm-Beschwerden, Gallen- und Leberleiden, Diabetes und Problemen mit der Blase natürlich zu Leibe rücken will.

Quelle: www.zentrum-der-gesundheit.de

 Vegetarisch |  Vegan

Alles Spargel



Orecchiette-Pasta mit Spargel

Chili | Zitrone A,C,G

€ 10.50

Spargel im Prosciutto-Mantel

auf Blattsalat G,O

€ 12.30

Klassischer Spargel

Sauce Hollandaise | Heurige C,G,O

€ 13.90

Gegrillter Zander

Spargel | Paprika | Erdäpfel | Erdbeeren D

€ 16.50

Laktosefrei?

Gnocchi sind auch laktosefrei erhältlich.
Bitte fragen Sie unser Team.

Weinempfehlung

Bouvier 2018

WG Gmeiner, Perg-Oberösterreich
1/8l € 3.60 | Flasche € 21.50

Grüner Veltliner „Stein am Rain“ 2017

WG Jamek, Wachau
1/8l € 4.60 | Flasche € 26.-

 Vegetarisch |  Vegan

Hauptspeisen

Gnocchi Börserie 	€ 8.60
Babypinatspinat Cherrytomaten Pinienkerne leichte Obersauce <small>A,C,G,H</small>	
Gnocchi Prosciutto	€ 9.60
Babypinatspinat Cherrytomaten Pinienkerne leichte Obersauce <small>A,C,G,H</small>	
Rotes Curry 	€ 9.10
Marktgemüse Kokosmilch Basmatireis <small>A,F</small>	
Rotes Hühnercurry	€ 13.10
Marktgemüse Chili Kokosmilch Basmatireis <small>A,F,L</small>	
Orecchiette-Pasta	€ 7.90
Tomaten-Basilikum-Ragout Pesto Parmesan <small>A,C,G,O</small> 	€ 14.90
+ Zanderfilet <small>D</small>	
Geschmorte Rindsbackerl	€ 13.90
Süßkartoffelcreme Zuckererbsen <small>A,G,H,L,M,O</small>	
Cordon bleu vom BIO-Schwein	€ 17.90
gefüllt mit Speck, Zwiebel & Feta Rosmarinerdäpfel Moosbeeren <small>A,C,G</small>	

Genuss-Tipp: Fragen Sie nach unseren Tagesempfehlungen!

„ALLEM KANN ICH WIDERSTEHEN,
NUR DER VERSUCHUNG NICHT.“

Oscar Wilde

 Vegetarisch |  Vegan

Dessert

Eis-Espresso

Espresso | Vanilleeis | Schlagobers c,G

€ 4.90

Englisches Beerentiramisu

Shortbread cookies, frische Beeren, Zitronen-Crème-Fraîche A,C,F,G

€ 6.40

Lauwarmes Schokoküchlein

Herzkirschen | Mangoglaze | Minze A,C,F,G

€ 6.70

Passende Heißgetränke finden Sie in unserer Getränkekarte.

Woher kommen die Zutaten?

Fleisch

Uns ist es wichtig, dass unser Fleisch von glücklichen Rindern und Schweinen stammt. Wir schauen auf eine artgerechte Haltung und keine „Massentierhaltung“.

Hauptlieferanten bei Fleisch sind:

Anton Riepl aus Gallneukirchen sowie Fleischhauerei Ozlberger aus Hartkirchen

Fisch

Den Fisch beziehen wir größtenteils von der **Teichanlage Gusental**. Die Qualität und die Gesundheit der Fische sind für unsere Köche besonders wichtig. Ein weiterer Lieferant für die Fische ist die **Firma Eisvogel** aus Molln. Nachhaltigkeit hat dort oberste Priorität.

Gemüse und Obst

Frisch & knackig soll es sein - und aus der Region. Daher kaufen wir unser Gemüse & Obst bei **Grabmayr** (Eferdinger Gemüsehändler). Falls kurzfristig unsere Vitaminbomben ausgehen, holen wir Nachschub vom **Röbl** am Südbahnhofmarkt.

Allergeninformationen:

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Ei
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch oder Laktose
- H Schalenfrüchte
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesam
- O Sulfite
- P Lupinen
- R Weichtiere

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 9.00 bis 21.00 Uhr
(durchgehend warme Küche von 11.00 bis 20.00 Uhr)
Samstag buchbar für Ihre Feier
Sonn- und Feiertage geschlossen

1 Stunde gratis parken:

bei Konsumationen von Speisen am Abend aus der a la carte Speisekarte in der Südbahnhofmarkt-Garage - fragen Sie unsere MitarbeiterInnen.

Tisch online reservieren

Reservieren Sie ganz einfach **online** einen Tisch für Ihren nächsten Besuch - egal ob zum Frühstück, Brunchen, Mittagessen oder Abendessen.

www.boerserie.at/online-reservieren

Druck- und Satzfehler vorbehalten | Alle Preise inkl. MwSt.

Wir freuen uns über Ihre
Bewertung auf:
www.tripadvisor.at



