






NEUNZEHN SPEISENFOLGE




Bei Reservierungen ab 8 Personen stellen wir gerne gemeinsam mit Ihnen eine individuelle Speisefolge zusammen. So können wir als kleines Team die Qualität unserer Küche und einen entspannten Ablauf für alle Gäste gewährleisten. Ausnahmen vorbehalten.

Die ersten Schmankerl

- 3 Gänge Überraschungs-Menü mit der besten Auswahl unserer Neunzehnküche 45 p.P
- Knackiger Blattsalat mit unserem dunklen Balsamicodressing & saisonalem Topping 5,50 
- mit zwei Kasspressknödeln 9
- Caesarsalat mit Deichei, Croutons, Bergkäse & Sardelle 15,50
mit eigenem gebeiztem Saibling 23,50
- Wachsig gebackenes Deichei im Nest | süß-sauerer Spargelsalat | Sauce Hollandaise 11 
- Kalte Tomatensuppe „Gazpacho“ mit Gurke | Erdbeeren | Oliven | Chili und Amaranth  8
mit gebratener Jakobsmuschel 13
- Sylter Hummersuppe | Kikokhähnchen-Praline | Zwiebel-Confit 11
„Aus Hummerkarkassen gekocht. Eine Hommage an unsere Zeit auf Sylt.“
- Rindsuppe mit frischem Schnittlauch | Kräuterfrittaten 8,50 | Tafelspitz & Brunoise 9 
- Im Restaurant Neunzehn hergestellte Ravioli mit:
Feta-Spinat-Füllung | sautiertem Spinat | Nussbutter | Bergkäse 14,50 
- als Hauptgang möglich 20,50
Vegane Ravioli auf Nachfrage









Unsere Hauptdarsteller

Unser Signature Dish ist zurück:

- Brennesselrisotto mit saisonalem Gemüse | Bergkäse 19,50 | Vegan möglich  
mit saftig gebratener Kikok-Maishänchenbrust 28,90
- Gekochter Spargel | confierte Kartoffeln | cremig aufgeschlagene Hollandaise / Butter 18,90 
Wahlweise mit: gebeiztem Saibling 28,80 | geräucherter Schinken 28,80 | Kalbsschnitzel 33,90
Rumpsteak 200g 39,90
- Fischfilet nach Wochenempfehlung auf Petersilien-Kartoffelpüree | gebratenem Spargel |
Senfkaviar & Beurre blanc 27,80
- Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale in Butterschmalz geschwenkt
glasierte Petersilienkartoffeln | hausgemachte Preiselbeeren & Zitrone 28,90
- Rosa gebratener Zwiebelrostbraten mit Butter-Spätzle | einem Haufen goldbraunen
Röstzwiebeln | umhüllt mit einer aromatischen Jus 29,90
„Ohne Zweifel der Klassiker der alpinen Küche“
- Steirischer Backhendlsalat
gebackene Kikok Maishähnchenbrust | Kartoffelsalat | Feldsalat | Kürbiskernöl 21,90
- Currywurst mit hausgemachter Currysauce | knusprigen Kartoffeln 13,50 (Kalb & Schwein)
- Wild aus heimischer Jagd - nach Verfügbarkeit 32,80
Geschmorte Maibock | Brennesselrisotto | confierte Kartoffeln | Johannisbeere | Haselnuss

„Unsere Gerichte verstehen sich als saisonale Momentaufnahmen und können variieren“

Unsere süßen Schmankerl

- Jasmins lauwarmer Apfelstrudel
wahlweise mit Vanillesauce oder Vanilleeis 8,60  
- Steirisch inspiriertes Vanilleeis mit gerösteten Kürbiskernen
Schokolade | Kürbiskernöl 7,40 
- Neunzehn's Käsepalette | International ausgewählte Käsesorten
knuspriges Brot | Hagebutten-Apfelmarmelade 12 
- Affogato - der perfekte Abschluss eines gelungenen Abends 5,90
(Vanilleeis mit Espresso) 
- 3erlei Eis 6 | 2 Kugeln 4,50 | 1 Kugel 2,50
Erdbeere | Joghurt | Vanille | Schokolade  Limetten-Sorbet | Orangen-Sorbet 
Vanilleeis-Vegan +1 

Jeden Sonntag oder mit Voranmeldung bei Ihrer Reservierung:

- „Max´ Kaiserschmarrn“ mit Rum- oder Apfelrosinen & saisonalen Topping 13,90 
Wartezeit ca. 30 Minuten

Unsere Tips zum Dessert:

Aus eigener Herstellung	Heiße Schokolade	Graham´s Tawny Portwein
Fichtensprossschnaps	Milch mit belgischer Callebaut	10 20 Years old
2 cl – 3 €	Weißer Zartbitter Vollmilch 6,50 €	5cl 10 € 12 €

Alle Preise in Euro (€) inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten.
Für Allergene und Zusatzstoffe sprechen Sie uns gerne an.