



# *Willkommen im Ambassador Restaurant*

## **Unser Restaurant ist täglich für Sie geöffnet:**

Montag - Freitag von 12.00 Uhr - 14.00 Uhr

Montag - Sonntag von 18.00 Uhr - 22.30 Uhr

Bitte geben Sie uns zu Ihrem eigenen Wohlbefinden  
allfällige Allergien bzw. Lebensmittelunverträglichkeiten rechtzeitig bekannt.

### Allergenhinweis:

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften  
(EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die  
Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe  
enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

## **Ihre Veranstaltungen und Feierlichkeiten im Ambassador**

Unsere zentrale Lage und das elegante Ambiente bieten den idealen Rahmen für Ihre privaten Feste,  
Geschäftssessen, Konferenzen und Meetings bis zu 50 Personen.

Gerne beraten wir Sie über die individuellen Veranstaltungsmöglichkeiten und stehen Ihnen für  
Hausführungen persönlich zur Verfügung.

Telefon: +43 1 961 61-622 | E-Mail: [sales@ambassador.at](mailto:sales@ambassador.at)

Bankettmappe zur Ansicht:





## Wiener Küche

### Wiener Suppentopf

mit Fadennudeln, gekochtem Rindfleisch und Wurzelgemüse

*Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Ei, Sellerie*

EUR 5,20

ca. 210 kcal

\* \* \* \* \*

### Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Petersilkartoffeln und Vogerlsalat

*Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch oder Laktose, Sellerie, Sulfite*

EUR 21,90

ca. 560 kcal

### Rindsgulasch

mit Serviettenknödel

Kleine Portion / Große Portion

*Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch oder Laktose, Sellerie, Sulfite*

EUR 10,70 / EUR 14,30

ca. 454 kcal / ca. 573 kcal

### Zwiebelrostbraten

mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln

*Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Milch oder Laktose, Sellerie, Senf, Sulfite*

EUR 20,30

ca. 630 kcal

\* \* \* \* \*

### Kaiserschmarrn (ca. 20 Minuten Wartezeit)

mit Zwetschgenröster

*Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch oder Laktose, Sulfite*

EUR 8,70

ca. 530 kcal

Gedeck: EUR 3,00 pro Person

Alle Preise sind in EURO quotiert und inkludieren Steuern und Abgaben.



## Vorspeisen

<b>Rindercarpaccio</b> mit Friseesalat, mariniertem grünem Spargel, gerösteten Pinienkernen und Parmesan <i>Allergene: Milch oder Laktose, Schalenfrüchte, Sulfite</i>	EUR 12,50 ca. 357 kcal
<b>Weißer Spargel</b> in Sauce Béarnaise gratiniert, serviert mit Petersilkkartoffeln, Schinken und Salat <i>Allergene: Ei, Milch oder Laktose, Sulfite</i>	EUR 9,90 ca. 489 kcal
<b>Räucherlachsrose</b> auf einem Bett aus Spinat, mit Kartoffelrösti, rotem Zwiebel und Sauce Dijonnaise <i>Allergene: Fisch, Milch oder Laktose, Senf, Sulfite</i>	EUR 9,60 ca. 402 kcal
<b>Portobello</b> (vegetarisch) überbacken mit Ziegenkäse, Spinat und Parmesan, serviert mit gemischtem Blattsalat <i>Allergene: Milch oder Laktose, Sulfite</i>	EUR 9,50 ca. 440 kcal

## Suppen

<b>Spargelcremesuppe</b> (vegetarisch) mit Knoblauchcroûtons und gebratenen Morcheln <i>Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch oder Laktose, Sulfite</i>	EUR 6,90 ca. 178 kcal
<b>Kalte Wassermelonensuppe</b> (vegan) mit Sauerkirsche und Minze <i>Allergene: Sulfite</i>	EUR 6,50 ca. 95 kcal

## Salate

<b>Caesar Salat</b> mit Romanasalat, gebratenem Huhn, knusprigem Speck, cremigem Caesardressing, Parmesan und Knoblauchcroûtons <i>Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Ei, Fisch, Milch oder Laktose, Sulfite</i>	EUR 11,90 ca. 553 kcal
<b>Griechischer Salat</b> (vegetarisch) mit gemischtem Blattsalat, Feta, schwarzen Oliven, Gurken, Tomaten und roten Zwiebeln <i>Allergene: Milch oder Laktose, Sulfite</i>	EUR 8,90 ca. 440 kcal
<b>Tomaten-Mozzarella-Salat</b> (vegetarisch) mit knackigem Blattsalat, Babymozzarella und Kirschtomaten in Balsamicoessig <i>Allergene: Milch oder Laktose, Sulfite</i>	EUR 8,50 ca. 534 kcal

Gedeck: EUR 3,00 pro Person

Alle Preise sind in EURO quotiert und inkludieren Steuern und Abgaben.



## Hauptgerichte

<b>New York Striploin Steak</b> oder <b>Rinderfilet</b> (optional in Pfefferkruste) serviert mit Twice Baked Potato, Speckfisolen und Pfeffersauce <i>Allergene: Milch oder Laktose, Schalenfrüchte, Sellerie, Sulfite</i>	EUR 26,50 / EUR 29,90 ca. 768 kcal / ca. 729 kcal
<b>Cajun geschwärzter Lachs</b> serviert mit grünem Spargel und Kartoffelgratin in Sauce Dijonnaise <i>Allergene: Fisch, Milch oder Laktose, Schalenfrüchte, Senf, Sulfite</i>	EUR 21,90 ca. 457 kcal
<b>Thunfischsteak im Sesammantel</b> serviert mit Blattspinat, Petersilkkartoffeln und cremiger Dillsauce <i>Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Fisch, Milch oder Laktose, Sesam</i>	EUR 22,90 ca. 654 kcal
<b>Gebackene Hühnerbrust</b> gefüllt mit Frischkäse, Cranberries und Walnüssen, serviert mit Ratatouille und Kartoffeln <i>Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Milch oder Laktose, Schalenfrüchte, Sulfite</i>	EUR 21,90 ca. 593 kcal
<b>Tagliatelle</b> (vegan) in Rucola-Zitrus-Pesto wahlweise mit Schrimp <i>Allergene: Glutenhaltiges Getreide, (Krebstiere), Schalenfrüchte</i>	EUR 9,50 ca. 376 kcal EUR 16,90 ca. 540 kcal
<b>Risotto</b> (vegetarisch) mit gegrillten Morcheln und grünem Spargel <i>Allergene: Milch oder Laktose, Sulfite</i>	EUR 11,90 ca. 643 kcal
<b>Linsen-Gemüseragout</b> (vegan) serviert mit Basmatireis <i>Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Schalenfrüchte, Sellerie, Lupinen</i>	EUR 10,50 ca. 437 kcal

## Desserts

<b>Marmorierter New York Cheesecake</b> mit Beerencoulis <i>Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch oder Laktose, Sulfite</i>	EUR 7,90 ca. 578 kcal
<b>Gemischter Eisbecher</b> mit Beeren, Karamel, Nüssen und Schokoladesauce <i>Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch oder Laktose, Schalenfrüchte</i>	EUR 6,80 ca. 459 kcal
<b>Panna Cotta</b> mit Brombeerröster <i>Allergene: Milch oder Laktose, Sulfite</i>	EUR 5,90 ca. 234 kcal
<b>Käseteller</b> mit Feigenmarmelade, Chutney, Walnüssen, Weintrauben und Butter <i>Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Milch oder Laktose, Schalenfrüchte, Sesam, Sulfite</i>	EUR 12,50 ca. 420 kcal