



Speisekarte | *Menu*



Vorspeisen | *Starters*

Romana Salat | Romana Salad – L, M, G, C 18.9 €
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* 6 €

mit pochiertem Ei | *with poached egg* 3 €

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

Suppen | *Soups*

Rinderconsommé | Beef Consommé – A, C, G, L 8 €
Kräuterfrittaten, Grießnockerl, Kaspressknödel
Herb fritters, semolina dumplings, cheese dumplings

Vegane Suppe vom Hokkaido Kürbis | Vegan Hokkaido Pumpkin Soup – E, F, N, L 8 €
Kokos, Curry, geräucherter Tofu, Zitronengras
Coconut, curry, smoked tofu, lemon grass

Tagessuppe | Soup of the Day 6.9 €

Kleine Häppchen | *Small Bites*

Steakhouse Fries | Steakhouse fries – C, M 9.9 €
Chili-Trüffelmayonnaise | *Chili truffle mayonnaise*

Tomatenvielfalt & Mozzarella | Mozzarella Tomato Assortments – A, G 19 €
Olivenöl, Feigen, Basilikum Pesto | *olive oil, figs, basil pesto*

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 19.9 €
Putenbrust, Speck, Ei, Steakhouse Fries, Coleslaw
Turkey breast, bacon, egg, steakhouse fries, coleslaw

The Passenger Burger Premium Angus Beef – A, C, G, M 18.9 €
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 Tartare, Aioli, Preiselbeeren, Salatherzen, Balsamico
Tartare sauce, aioli, cranberries, lettuce hearts, balsamico



Hauptspeisen | *Mains*

Geschmorte Ochsenbackerl | Braised ox cheeks – A, G, L, M, O 34 €
Thymianjus Erdäpfel Püree, Brokkoli, Erbsenkresse
Thyme jus mashed potatoes, broccoli, cress

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | Viennese Escalope – A, C, G, M, L 29 €
Preiselbeeren, Erdäpfel-Vogersalat | *Cranberries, potato-field salad*

Südtiroler Schlutzkrופן | Tyrolean Ravioli – A, C, G, 18 €
Ricotta, Babyspinat, Nussbutter, Kirschtomaten, Grana Padano
Ricotta, baby spinach, nut-butter, cherry tomatoes, grana padano

Pasta Aglio e Olio & Peperoncino – A, C, G, L, P, R 20.9 €
Gebratene Garnelen | *Fried shrimps*

250g Rib Eye Steak – G, L, M, O 36 €
Knoblauch Kräuterbutter, BBQ-Sauce
Garlic herb butter, BBQ-Sauce

Wähle dein Extra | Choose your extra

Mit Steakhouse Fries | *with steakhouse fries* 7 €

Mit gebratenem Gemüse | *with fried vegetables* 7.5 €

Mit Baby Rosmarinkartoffeln | *with with baby rosemary potatoes* 6.5 €

Mit Romana Salat und Caesar Dressing | *with romana salad and caesar dressing* 10 €

Gelbes Thai-Curry mit Hühnchen | Yellow Thai Curry with Chicken – B, E, F, N 25 €
Kartoffel, Karfiol, Lauch, Erdnüsse, Basmatireis
Potatoe, cauliflower, leek, peanuts, basmati rice

Wähle dein Extra | Choose your extra

Mit Garnelen | *with shrimps* 5 €

Veganes Massaman Thai-Curry | Vegan Massaman Thai Curry – E, F, N 22 €
Kartoffel, Karfiol, Lauch, Erdnüsse, Basmatireis | *Potato, cauliflower, leek, peanuts, basmati rice*

Label Rouge Lachs – D, L, M, O 35 €
BBQ Risotto, Lardo, Wilder Broccoli, Wilde Kräuter
BBQ-Risotto, lardo, wild broccoli, wild herbs

Pinsa Klassisch | Classic Pinsa – A, D, G, L, F, M 12 €
Tomaten, Mozzarella, Rucola | *Tomatoes, mozzarella, rucola*

Wähle dein Topping | Choose your topping

mit Speck | *with bacon* 2 €

mit Prosciutto | *with prosciutto* 2 €

mit Salami | *with salami* 2 €



Dessert

Apfelstrudel Apple Strudel – A, C, G Vanillesauce, Sorbet <i>Vanilla sauce, sorbet</i>	8.9 €
Kaiserschmarrn Emperor´s mess – A, C, E, F, G, H Zwetschkenröster <i>plum compote</i> Ca. 20 Min. Wartezeit <i>approximately 20 min. waiting time</i>	14.9 €
Lauwarmer Schokoladenkuchen Warm Chocolate Cake – A, C, E, F, G, H Streusel, Sorbet, Himbeere <i>Crumbles, sorbet, raspberry</i>	12 €
Cheesecake – A, C, E, F, G, H Streusel, Beeren <i>Crumbles, berries</i>	11 €

Allergene Index | *Allergen Index*

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

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzlicher Umsatzsteuer.

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

All prices in euros and inclusive of statutory VAT.

