

**THE  
PASSENGER  
RESTAURANT**

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, Kalbsleberschnitte  
*Sliced pancakes, semolina dumplings, calf's liver slices*

**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 Veal Schnitzel** – A, C, G, M, L 29 €  
Preiselbeeren, Erdäpfel-Vogersalat | *Cranberries, potato-field salad*

**Südtiroler Schlutzkrapfen | 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*

**250 g 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 baby rosemary potatoes* 6.5 €

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

**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 Extra | Choose your extra

Mit Garnelen | *with shrimps* 7 €

Mit Huhn | *with chicken* 5 €

**Label Rouge Lachs | Label Rouge Salmon** – 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

|   |        |
|---|--------|
| <b>Apfelstrudel   Apple Strudel</b> – A, C, G<br>Vanillesauce, Sorbet   <i>Vanilla sauce, sorbet</i>  | 8.9 €  |
| <b>Kaiserschmarrn   Traditional Sliced Pancakes</b> – A, C, E, F, G, H<br>Zwetschkenröster   <i>Plum compote</i><br>Ca. 20 Min. Wartezeit   <i>approximately 20 min. waiting time</i> | 14.9 € |
| <b>Lauwarmer Schokoladenkuchen   Warm Chocolate Cake</b> – A, C, E, F, G, H<br>Streusel, Sorbet, Himbeere   <i>Crumbles, sorbet, raspberry</i>  | 12 €   |
| <b>Cheesecake</b> – A, C, E, F, G, H<br>Streusel, Beeren   <i>Crumbles, berries</i>   | 11 €   |

## 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.*

