

## X LUNCH SPECIAL

18. - 22. Mai

MO - DO  
11.30 - 13.00  
UHR  
Nur solange  
der Vorrat reicht

**TAGESGERICHT € 13,90**  
**MENÜ € 15,90**  
mit Suppe oder Salat

Änderungen des Lunch-Angebotes  
vorbehalten

### MONTAG

**WOK VOM SCHWEINE- & RINDERFILET**  
Gemüse | Pilze | Sprossen | Basmatireis

oder

**PASTA CON ASPARAGO**

Pasta | Spargel | Rucola | Grana Padano

### DIENSTAG

**GEBRATENE HÜHNERBRUSTSTREIFEN**  
Gnocchi | Paradeiser | Gemüse | Rucola | Grana

oder

**PASTA CON ASPARAGO**

Pasta | Spargel | Rucola | Grana Padano

### MITTWOCH

**SCHWEINEBRATEN | NATURSAFT'L**  
Speckkrautsalat | Petersilienerdäpfel | Knödel

oder

**PASTA CON ASPARAGO**

Pasta | Spargel | Rucola | Grana Padano

### DONNERSTAG

**GEBACKENES FISCHFILET**  
Butterreis | Sauce Tatar | Zitrone | Gurkensalat

oder

**PASTA CON ASPARAGO**

Pasta | Spargel | Rucola | Grana Padano

## WOCHENANGEBOT

**SALAT OF THE WEEK € 19,90**

### SALAT MANZO

Bunte Blattsalate | Rib Eye Streifen |  
Gurke | Tomate | Karotte | Hausdressing  
Pesto Genovese | Grana Padano

**DESSERT OF THE WEEK € 5,50**

### AFFOGATO

Espresso | Bourbon-Vanilleeis

MITTAGSMENÜ & WOCHENANGEBOT | LUNCH & WEEK SPECIALS

**LIMONCELLO-SPRIZZ € 7,50**  
Bottega Limoncello |  
Canella Spumante DOCG | Soda

**ESPRESSO MARTINI € 12,00**  
Espresso | Kahlua | Belvedere Vodka

**ERDBEERSHOT € 6,00**  
Erdbeere | Belvedere Vodka

## DINNER 4 TWO

### NASCHEREI

### KLASSISCHES BEEF TATAR

Trüffelmayo | Kapern |  
gesalzene Butter | Briochetoast

### SPARGELCREMESUPPE

Spargel | Milchschaum | Schnittlauch

### KARAMELLISIERTES RIB EYE DRY AGED

Ofengemüse | Erdäpfel-Röstzwiebelschmarrn |  
Pfeffersauce | Rosmarin-Essenz | Kräuterbutter

### FLÜSSIGER SCHOKOLADENKUCHEN

Salz-Karamell-Eis | Himbeerragout

**MENÜ | pro Person € 59,00**

(letzte Bestellung 19.30 Uhr)

## VORSPEISEN | STARTERS

11.30 Uhr - 20.00 Uhr

### HUMMUS REX EDITION

HUMMUS REX EDITION

### MARINIERTER SCHAFKÄSE REX EDITION

MARINATED SHEEP CHEESE REX EDITION

### 2.0 KALAMATA-OLIVEN REX EDITION

2.0 KALAMATA OLIVES REX EDITION

### GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE

Erdbeer-Apfel-Preiselbeer Chutney | Karam. Walnüsse  
FLAMED GOAT CHEESE  
strawberry-apple-cranberry chutney | caramelized walnuts

### KLASSISCHES BEEF TATAR (ca. 130 Gramm) € 18,90

Trüffelmayo | Kapern | gesalzene Butter | Briochetoast  
CLASSIC BEEF TATAR  
truffle mayo | caper berries | salted butter | briochetoast

### KRÄFTIGE RINDSUPPE

Frittaten | Wurzelgemüse | Schnittlauch  
HOMEMADE BEEF BROTH  
sliced pancakes | root vegetable | chives

### SPARGELCREMESUPPE

Spargel | Milchschaum | Schnittlauch  
ASPARAGUS CREAM SOUP  
asparagus | milk foam | chives

SPECIALS  
MENÜ 2 PERSONEN

Zu unseren  
REX-GLÄSERN  
gibt's  
Baguette &  
Ciabatta

## SALAT & BOWL | SALAD & BOWL

11.30 Uhr - 20.00 Uhr

**GRÜNZEUG | Blattsalate | Gemüse | Dressing € 6,00**  
GRÜNZEUG | lettuce | vegetable | dressing

**BIG BUDDHA BOWL (Vegan) € 17,90**

knusprige Falafel | Hummus | Kichererbsen |  
marinierter Bulgur | Tahina | Sesam | Blattsalate  
BIG BUDDHA BOWL  
crunchy falafel | hummus | chickpeas |  
marinated bulgur | tahina | sesame | leaf lettuce

**SALAT BACKHUHN „STYRIA STYLE“ € 18,90**

geb. Hühnerbrust | Erdäpfel-Vogelersalat | Tomate |  
Gurke | Karotte | Kürbiskernöl | geröstete Kürbiskerne  
SALAD BAKED CHICKEN „STYRIA STYLE“  
baked chicken | potatoe-lamb's lettuce | tomato |  
cucumber | carrot | pumpkin seed oil | roasted pumpkin seeds

**SALAT „SALMONE & ASPARAGO“ € 23,90**

Norw. Lachswürfel | Spargel | Erdäpfel | Knoblauch |  
Blattsalate | Gemüse | Pesto Genovese | Grana Padano  
SALAD „SALMONE & ASPARAGO“  
Norw. Salmon-cubes | asparagus | potatoes | garlic |  
lettuce | vegetable | Pesto Genovese | Grana Padano

## HAUPTGERICHTE | MAIN COURSE

11.30 Uhr - 14.30 Uhr | 16.00 Uhr - 20.00 Uhr

**GETRÜFFELTES SPARGEL-RISOTTO € 22,90**

Karotte | Sellerie | Trüffel | Blattspinat | Grana Padano  
TRUFFLED ASPARAGUS-RISOTTO  
carrot | celerly | truffle | spinach leaves | Grana Padano

**GETR. SPARGEL-RISOTTO & LACHSSUPREMÉ € 29,90**

TRUFFLED ASPARAGUS RISOTTO & SALMON FILLET

**SPARGEL CORDON BLEU „X EDITON“ € 24,90**

Petersilienerdäpfel | Sauce Tatar | GRÜNzeug  
ASPARAGUS CORDON BLEU  
parsly potatoes | sauce tatar | lettuce

**GEBACKENE BIO-HÜHNERLEBER € 21,90**

Erdäpfel-Vogelersalat | Petersilie | Preiselbeeren | Zitrone  
BAKED ORGANIC CHICKEN LEVER  
potatoe-lamb's lettuce | parsly | cranberries | lemon

**SCHWEINEFILET IN DER KRÄUTERKRUSTE € 26,90**

Spargel-Wurzelgemüse-Erdäpfel-Cassoulet |  
gebratener grüner Spargel | Rosmarin-Essenz  
PORK FILLET IN AN HERB CRUST  
asparadus-root vegetable-potatoe-cassoulet |  
fried green asparagus | rosmary sauce

**GUT'BURGER'LICH - DAS ORIGINAL € 22,90**

Beef Patty | Brioch Bun | Mondseer | Salat |  
BBQ-Sauce | Röstzwiebel | Fritten | Ketchup | Sour Cream  
GUT'BURGER'LICH - THE ORIGINAL  
beef patty | brioche bun | Mondseer cheese | lettuce |  
BBQ sauce | roasted onions | french fries | ketchup | sour cream

**KARAMELLISIERTES RIB EYE DRY AGED**

Röstgemüse | Erdäpfel-Röstzwiebelschmarrn |  
Pfeffersauce | Kräuterbutter  
CAMELIZED RIB-EYE DRY AGED  
roasted vegetable | potatoes onion mash |  
peppersauce | herb butter

**200 Gramm € 37,90**  
**300 Gramm € 44,90**

## DESSERTS | SWEETS

11.30 Uhr - 20.15 Uhr

**CREMA CAFFÈ "Geeister Segafredo" € 6,50**  
CREMA CAFFÈ "iced Segafredo"

**PANNA COTTA € 9,90**

Marillenragout | Marillensorbet  
PANNA COTTA  
apricot roaster | apricot sorbet

**FLÜSSIGER SCHOKOLADENKUCHEN € 10,90**

(20 Minuten Vorfreude)  
Salz-Karamell-Eis | Himbeerragout  
CHOCOLATE LAVA CAKE  
salted caramel ice cream | raspberry ragout

**ERDBEERE & VANILLE € 9,90**

marinierte Balsamico Erdbeeren & Bourbon Vanilleeis  
STRAWBERRY „meets“ VANILLA  
marinated strawberry & bourbon vanilla ice cream

**SOUFFLIERTER KAISERSCHMARRN € 19,90**

(für 2 Personen-30 Minuten Vorfreude)  
Zwetschkenröster | Bourbon-Vanilleeis  
SOUFFLE FROM "KAISERSCHMARRN"  
(for 2 persons)  
plump roaster | bourbon vanilla ice cream

Liebe Gäste und Freunde,

wir heißen euch herzlich willkommen  
im Restaurant X.

Bei uns findet ihr einen gemütlichen Ort  
zum Entspannen, Genießen und geselligen  
Beisammensein.

Unser Fokus liegt auf regionalen und  
saisonalen Zutaten,  
damit wir euch stets frische und  
hochwertige Gerichte servieren können.

Lasst euch von unseren kulinarischen  
Spezialitäten verwöhnen und genießt eure  
Zeit bei uns.

Gerlinde, Nicole, Rene, Adrian, Alexander,  
Stefan und ich wünschen Euch  
einen wunderschönen Aufenthalt!

Adalbat

## X HIGHLIGHTS

**21. MAI - „X“ LADIES DAY**  
von 16.00 Uhr - 20.00 Uhr  
Für alle weibliche Gäste gibt es Prosecco auf 's Haus

**27. JUNI - DEGUSTATIONSMENÜ**  
Weingut Hillinger "meets" Adalbert Pachinger

**AB ENDE JUNI - EIERSCHWAMMERL**

**03. JULI - SOMMERFEST (ab 17.00 Uhr)**  
BBQ | Live Musik - Klaus Niederhuber

AKTUELLES & PERSÖNLICHE WORTE

## LIEFERANTEN

Mein Fokus liegt auf **QUALITÄT & FRISCHE**.

<b>Milchprodukte</b>	Schäringer Schlierbacher
<b>Eier</b>	Vonatur
<b>Brot   Baguette</b>	Backmulde & Selbstgemacht
<b>Geflügel</b>	Wech Huber
<b>Schweinefleisch</b>	Berger Großfurtner Anton Riepl
<b>Rindfleisch</b>	Anton Riepl R&S Gourmet
<b>Fisch</b>	R&S Gourmet
<b>Gemüse</b>	Gemüse Lackner R&S Gourmet
<b>Trockensortiment</b>	Transgourmet

## ALLERGENE

Wenn Du aufgrund von Allergien, Unverträglichkeiten, Diäten oder aus anderen Gründen auf bestimmte Lebensmittel verzichten möchtest beraten wir Dich gerne.

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier von Geflügel
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch von Säugetieren (inkl. Laktose)
- H Schalenfrüchte L - Sellerie
- M Senf
- N Sesam
- O Schwefeldioxid und Sulfite
- P Lupinen
- R Weichtiere (Schnecken, Muscheln, udgm)

### BLEIB INFORMIERT

SCANNE UNSEREN QR  
CODE ZUR ANMELDUNG  
UNSERES  
NEWSLETTERS FÜR DAS  
WÖCHENTLICHE  
LUNCHANGEBOT



**RESTAURANT**  
EVENTS | KITCHEN | DRINKS  
*by pachinger*

**SPEISEKARTE | MENU**