

LIEBE GÄSTE

Herzlich willkommen im Restaurant des aktiv Sporthotels.

Unser Küchenchef Steffen Lindner und sein Team freuen sich, Sie zu einer kulinarischen Entdeckungsreise einzuladen.

Inspiziert von kulinarischen Einflüssen aus der Region zaubern wir Ihnen Traditionelles und Neues auf unsere eigene Art. Unsere Gerichte stehen ganz im Zeichen der gesunden und leichten Küche. Das Angebot ist vielfältig und serviert werden ausgezeichnete Qualitätsprodukte, regionale Fisch- und Fleischgerichte sowie Vegetarisches und Veganes aus einer bodenständigen Küche. Hierbei setzen wir bewusst auf innovative Kreationen mit spürbarer Liebe zum Detail.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt! Unser Serviceteam, unter Leitung von Jana Leimert, steht Ihnen jederzeit beratend zur Seite und ist immer für Ihre Wünsche da. Und sollte einmal nicht das Passende für Sie dabei sein, zögern Sie nicht, uns anzusprechen.



Steffen Lindner
Küchenchef



Jana Leimert
Restaurantleiterin

KEIN GENUSS IST VORÜBERGEHEND.
DER EINDRUCK, DEN ER HINTERLÄSST IST BLEIBEND.

Johann Wolfgang von Goethe

VORSPEISEN · SALATE

Salatvariation „Aktiv Hotel“^{J, L}

mit Balsamico-Dressing und Cerealien

klein 7,90 €

groß 11,90 €



Dazu reichen wir Ihnen auf Wunsch:

Falafel

5,50 €



Gebratene Steinchampignons

5,20 €

Rinderhüft-Streifen

7,50 €

Gern reichen wir Ihnen Olivenöl und Essig sowie Pfeffer aus der Mühle

Gebackene Steinchampignons^{A, C}

mit Kräuter-Aioli

9,50 €



Pulled Pork Tacos^A

mit Jalapenos und Tomaten-Salsa

12,90 €

(auch als vegane Variante)

SUPPEN

Knoblauchcremesüppchen^{A, G}

mit feiner Räuchernote und Crôutons

6,90 €



Essenz von der Sellerieknolle^{A, I}

mit Portwein und Ingwer aromatisiert

mit hausgemachtem Gemüseravioli

6,50 €



STREETFOOD

Aktiv Hotel Burger^{A, C, L}

mit Stolpener Weiderind, gebackenen Zwiebelringen,
Cheddar und Sticky Korean BBQ Sauce

12,90 €

Jackfruit Burger^{A, I}

im Roggen-Bun

mit Apfel-Fenchel-Salsa und Wasabi

12,50 €



Auf Wunsch reichen wir Ihnen Steakhouse-Fritten

4,90 €

PASTA · VEGETARISCH · VEGAN

Semmelknödel ^{A, C}

mit frischen Pilzen, Lauchzwiebel
und Cherrytomaten in Kräuterrahm

16,20 €



Nudel-Risotto ^{A, G}

mit confierten Tomaten und Bergkäseschaum

14,50 €



Spaghetti al Tonno ^{A, F}

mit Thunfisch, Champignons und Tomatencreme
(auch als vegane Variante)

14,90 €

One Pott ^{A, G}

von Süßkartoffel-Curry und No Chicken Chunks

15,90 €



HAUPTGERICHTE

Gebratenes Skrei-Filet ^{A, D, L}

an mediterranem Gemüse und cremiger Polenta

21,50 €

Rinds-Sosaties von der Hüfte ^L

mit getrockneten Aprikosen und Schalotten
auf gelbem Reis

23,90 €

Supreme vom Perlhuhn

mit Oliven-Füllung
an Zitronen-Risotto und Rübengemüse

19,20 €

„Melt in Mouth Beef Stew“ ^L

(saftig, zartes Rindsragout mit Gemüse, im Ofen geschmort)
dazu Kartoffel-Kräuter-Püree

18,90 €

SACHSEN-ECKE

Würzfleisch vom Huhn ^{A, G}

mit Gouda gratiniert, dazu Toast

6,90 €



Schweinesteak „au four“ ^{A, G, L}

mit Würzfleisch und Käse überbacken,
dazu Steakhouse-Fritten und Salat

17,50 €



Bielataler Regenbogenforelle ^{A, D, L}

„Müllerin Art“ mit Drillingen und Salat

19,90 €

DESSERTS

Wiener Apfelstrudel ^{A, C, G}

mit cremigem Vanilleeis

8,50 €

Hausgemachtes Mousse au Chocolate ^{C, G}

mit Ananas-Pfeffer-Confit

8,90 €

EIS

Schwedenbecher

Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne

8,20 €

Schokotraum

Schokoladeneis, Stracciatella, reichlich Schokosauce,
Streusel und Sahne

8,20 €

Nostalgie

Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis mit Sahne

7,20 €

Eiskaffee / Eisschokolade

mit cremigen Vanilleeis und Sahne

5,90 €

Sehr geehrte Gäste,

wir achten darauf, so wenige Zusatzstoffe wie möglich zu verwenden.

*Gerichte mit Schinken enthalten Nitrit Pökelsalz und unsere Dressings stellen wir aus Balsamicoessig her, diese enthalten Sulfite.

Allergene können gesondert eingesehen werden, unser Servicepersonal berät Sie gern.

Unsere Gerichte sind optimal in Geschmack und Preis-Leistung aufeinander abgestimmt, haben Sie bitte Verständnis, dass wir für Beilagenwechsel EUR 1,50 Aufpreis erheben.

Selbst zusammengestellte Gerichte werden gegebenenfalls komplett neu kalkuliert.

- | | | | |
|----|---|---|-------------------------|
| 1 | Koffeinhaltig | A | Glutenhaltiges Getreide |
| 2 | mit Farbstoff | B | Krebstiere |
| 3 | chininhaltig | C | Eier |
| 4 | konserviert | D | Fisch |
| 5 | mit Geschmacksverstärker | E | Erdnüsse |
| 6 | geschwefelt | F | Sojabohnen |
| 7 | geschwärzt | G | Milch |
| 8 | mit Phosphat | H | Schalenfrüchte |
| 9 | enthält eine Phenylalaninquelle | I | Sellerie |
| 10 | mit Süßungsmittel(n) | J | Senf |
| 11 | kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | K | Sesamsamen |
| 12 | mit Antioxidationsmittel | L | Schwefeldioxid, Sulfite |
| 13 | gewachst | M | Lupinen |
| 14 | taurinhaltig | N | Weichtiere |
| 15 | Nährwertangaben pro 100 g/ml
Brennwert..... KJ (...Kcal)
Eiweiß.....g
Kohlehydrate.....g
Fett.....g | | |
| 16 | enthält Sojaöl, aus gentechnisch veränderter Soja hergestellt | | |



Diese Gerichte werden vorwiegend mit regionalen Produkten hergestellt.