



atrium Hotel Amadeus

Osterfeld im Burgenlandkreis



Herzlich Willkommen

*Unser privat geführtes 4****Hotel bietet Ihnen 145 komfortable Einzel- und Doppelzimmer sowie Suiten mit First-Class-Ausstattung.*

In unserem Atrium-Restaurant verwöhnen wir Sie mit einer sehr persönlichen Gastronomie. Vom reichhaltigen Frühstücksbuffet, über kleine Snacks, bis zu regionalen und internationalen Gerichten steht Ihnen unser individueller Service gern zur Verfügung. Bei schönem Wetter servieren wir Ihnen alle Speisen und Getränke gern auf unserer Terrasse. Unsere Lobbybar lädt Sie zu einem leckeren Cocktail, einem guten Schoppen Saale-Unstrut Wein aus unserer Region oder einem frisch gezapften Bier ein.

Feiern Sie bei uns: Geburtstag, Konfirmation, Betriebsfeier oder Weihnachtsfeier.
Tagen Sie bei uns: Seminar, Konferenz, Präsentation oder Geschäftsbesprechung.

Für Ihre Veranstaltung wählen Sie aus 14 verschiedenen Räumen, die untereinander kombinierbar sind, von 2 bis 350 Personen.

Im Sommer können Sie Ihre Veranstaltung unter freiem Himmel in einem unserer begrünten Innenhöfe stattfinden lassen. Hier arrangieren wir gern auch gemütliche Grillabende.

Unser Haus ist auch Ausbildungsbetrieb für die Berufe Koch/Köchin und Hotelfachmann/-frau. Mit Einfühlungsvermögen und Sachverstand führen wir unsere Auszubildenden zu erfolgreichen Prüfungen und somit zu einem soliden Start ins Berufsleben.

Haben Sie Wünsche oder Fragen, wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Team.

Wir sind gern Ihr Gastgeber.



atrium Hotel Amadeus

Osterfeld im Burgenlandkreis

Was hier in der Gehchend offn Disch gommt:

Soljanga (2,5)

€ 2,80

Ä legga wördsische Subbe mit kleineschnibbelten Gurken,
Flaisch, Gefliechel un Worschd.
Da kriechense Sauerrahm un ä Zidrohnenschaibe droff
un dazu noch Brohd.

Aber offbassen! Das Innere vonder Worschd is noch völliich unerforschd!
Was also drinne is, weeiß keen Mensch!

Frischet Haggepeter

€ 6,90

Jewürzded Schweenehack, det See sich mit Eijelb, Zwiewenl,
Salz, Pfäffer un Bemme (Graubrot) selber zubereiden.

Bauernfriehschtick (2,5)

€ 8,20

Jebrahdene Gardoffln in Schaibn jeschnibbelt mit Ei
un Zwiewln un Spägg un ooch ä bissel Grünzeuch dazu.

Düringer Rostbrähdl

€ 10,90

Mit Brahdgardoffln un Zwiewln un ä bisschen Garnickelfutter
is ooch mit droff.

Schlachdebladde (2,5)

€ 10,90

Frische Läber-, Blut- und Bradworschd,
zwee Schaibn Wellflaisch
un Jehaggdes aus unsera Gehchend mit Zwiewlwürfeln,
hier kriechense ooch legga Bauern-Brohd dazu.

Das ganze Essn wird frisch gemacht un das gann dauern. Wer rumnärschld gricht
eene offn Dehtz! Manchmah is inner Giche ooch nich alles da, aber das saacht ihnde
Bedienung. Bei dem, wasses gosdn duht, is de Mährwerdschdeuer schon drin.

So un nu guggen se sich ooch noch den Rest der Spaisgarde von unserm Räsorang
an – da findnse beschdimmt noch mehr läggere Sachen!

Wir wünschn Ihn' juten Abbedid.

Unser Kulinarischer Jahreskalender 2010

<u><i>Januar</i></u>	<i>Heißer Stein, Raclette & Fondue</i>
<u><i>Februar</i></u>	<i>Suppen & Eintöpfe</i>
<u><i>März</i></u>	<i>Risotto – eine unglaubliche Vielfalt</i>
<u><i>April</i></u>	<i>Norddeutsche Gerichte</i>
<u><i>Mai</i></u>	<i>Maischolle und Beelitzer Spargel</i>
<u><i>Juni</i></u>	<i>Der Ball rollt – Gerichte aus den Teilnehmer-Ländern der Fußball-WM</i>
<u><i>Juli</i></u>	<i>Typische DDR-Gerichte</i>
<u><i>August</i></u>	<i>Summertime - Karibische Küche</i>
<u><i>September</i></u>	<i>Spezialitäten aus Österreich</i>
<u><i>Oktober</i></u>	<i>Kürbis in zahlreichen Variationen</i>
<u><i>November</i></u>	<i>exotische Wildzeit</i>
<u><i>Dezember</i></u>	<i>Weihnachtliche Leckerbissen</i>



atrium Hotel Amadeus

Osterfeld im Burgenlandkreis

Inhaltsstoffe

- 1. mit Farbstoff*
- 2. mit Konservierungsstoff*
- 3. mit Antioxidationsmittel*
- 4. mit Geschmacksverstärker*
- 5. mit Süßungsmittel*
- 6. mit Schwärzungsmittel*
- 7. mit Phosphat*
- 8. mit Milcheiweiß*
- 9. coffeinhaltig*
- 10. chininhaltig*



atrium Hotel Amadeus

Osterfeld im Burgenlandkreis

Unsere Menü-Empfehlung:

Gefüllte Avocado mit pikanter Orangen-Hollandaise

Mit Spargel und Blattsalaten gefüllt, dazu reichen wir geröstetes Sesambrot

€ 4,20

Rinderfilet-Steak mit Kräuter-Käse-Kruste

*an geschwenkten Kirschtomaten und
hausgemachten Spritzkartoffeln*

€ 14,90

Tartuffo

Italienische Eisspezialität im Erdbeer-Minz-Salat

€ 3,50

Menüpreis: € 22,22

Gern können Sie die Gerichte auch einzeln bestellen.

Unsere Weinempfehlung:

Zur Vorspeise

Prosecco Rosato I.G.T.

*halbtrocken, Frizzante, Italien
anregend und leicht würzig am Gaumen*

0,10 l € 2,20

0,75 l € 14,50

zum Hauptgang

Blauer Zweigelt, trocken

*Weingut Herzer, Naumburg,
Saale-Unstrut
kräftig, anregend, reif, fruchtig*

0,20 l € 5,50

0,75 l € 20,00

Suppen ~ Salate ~ Kleinigkeiten

Kohlrabicremesuppe ⁽⁸⁾ € 2,90
verfeinert mit Räucherlachsstreifen

Kalte Frischkäse-Melonensuppe ⁽⁸⁾ € 2,20

Zu unseren Suppen reichen wir Ihnen frisches Walnuss-Baguette mit Butter.

Dreierlei Bruschetta € 3,50
Geröstetes Ciabatta mit Oliven, Pesto und mit Rucola

Grüner Salat mit Heidelbeeren € 5,80
Blattsalat mit geschwenkten Kirschtomaten, Heidelbeeren und Camembert, dazu Orangendressing und Baguette

Kalbs-Carpaccio ⁽²⁾ € 9,10
verfeinert mit Senfcreme, Rauke und gehobeltem Parmesan, dazu reichen wir Baguette und Butter

Kulinarische Empfehlungen

Gebratene Spanferkelkoteletts ⁽⁵⁾ € 10,90
mit Meerrettichmousse, Krautsalat und lauwarmem Kartoffelsalat

Knusprige Maishähnchenbrust ^(1,2,4) € 12,10
auf Thymianjus
dazu Olivenkartoffeln mit Chorizo (spanische Paprikawurst)

Rosa gebratene Roastbeefscheiben ⁽²⁾ € 10,90
an Sauce Tatar, mit Kartoffelplätzchen und Sommersalat

Wiener Schnitzel ^(2,8) € 13,90
Paniertes Kalbschnitzel mit einem bunten Salat,
dazu wählen Sie Pommes frites oder Bratkartoffeln

Scheiben vom geschmorten Weidelamm ⁽⁸⁾ € 13,80
auf Rosmarinjus, mit Bohnengemüse und Kartoffelgratin

Saltimbocca vom Heilbutt ^(1,2) € 13,50
Mit Parmaschinken belegter und gebratener Heilbutt,
an Limonensauce, serviert mit Spargel-Möhren-Ragout
und Couscous

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet ⁽⁸⁾ € 13,00
mit Dill-Dijon-Senf-Sauce,
dazu genießen Sie Linsengemüse und Kartoffel-Sellerie-Püree

Dessertvariationen

Limonencreme (5,8)

serviert in einer halben Zitrone

€ 2,90

Panna cotta (5,8)

Italienisches Sahne-Dessert

serviert mit frischen Feigen und Erdbeeren

€ 3,50

Eine ergänzende Eisauswahl finden Sie in unserer Eiskarte.

*Gern erfüllen wir Ihnen auch besondere Wünsche.
Sprechen Sie uns jederzeit an.*

Einen guten Appetit wünschen Ihnen

*Küchenchef Enrico Quack
und sein Team*