



atrium Hotel Amadeus

Osterfeld im Burgenlandkreis



Herzlich Willkommen

*Unser privat geführtes 4****Hotel bietet Ihnen 145 komfortable Zimmer und Suiten in verschiedenen Kategorien 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

Unser Kulinarischer Jahreskalender 2011

<u>Januar</u>	<i>Alles von Kohl und Rübe</i>
<u>Februar</u>	<i>Suppen & Eintöpfe</i>
<u>März</u>	<i>Typisch amerikanisch – Burger, Steaks & Co</i>
<u>April</u>	<i>Norddeutsche Gerichte</i>
<u>Mai</u>	<i>Maischolle</i>
<u>Juni</u>	<i>Beelitzer Spargel</i>
<u>Juli</u>	<i>Risotto – eine unglaubliche Vielfalt</i>
<u>August</u>	<i>Summertime - Karibische Küche</i>
<u>September</u>	<i>Spezialitäten aus Italien</i>
<u>Oktober</u>	<i>Bayerische Schmankerl'n</i>
<u>November</u>	<i>Wildzeit</i>
<u>Dezember</u>	<i>(Vor-)Weihnachtliche Leckerbissen</i>



atrium Hotel Amadeus

Osterfeld im Burgenlandkreis

Was hier in der Gehchend offn Disch gommt:

Soljanga (1,2,4,5,8) € 2,80

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

Frischet Haggepeter € 6,90

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

Bauernfriehschtick (1,2,3,4,5) € 8,20

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

Düringer Rostbrähd € 11,40

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

Schlachdebladde (1,2,5) € 10,90

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

Deftje Rouladde „Düringer Oart“ € 12,50

Det reechen wa Ihn' mit Appelrotkohl un Düringer Klöße

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 wünsch Ihn' juten Abbedid.

Unsere Menü-Empfehlung:

Frühlingsсалate ^(2,5)

*verfeinert mit Julienne von getrockneten Tomaten und Pecorinoblättchen,
serviert an einem lauwarmen Kartoffel- Balsamico- Dressing*

€ 4,40

Kalbsmedaillons auf einer Sauce aus Wildkräutern ^(5,8)

*mit frischem Gemüse im Parmesankörbchen,
dazu reichen wir Gratin- Kartoffeln*

€ 15,20

Geeistes Rhababer- Parfait ^(5,8)

auf einem Carpaccio von Erdbeeren

€ 3,80

Menüpreis: € 22,22

Gern können Sie die Gerichte auch einzeln bestellen.

Unsere Weinempfehlung:

Portugieser Weißherbst, halbtrocken ⁽¹¹⁾ **0,2l** € 5,90 **0,75l** € 18,90

Gröster Steinberg

Qualitätswein b. A.

*sehr aromatisch mit deutlichen Fruchtnoten von
Erdbeeren und Himbeeren, anregend und belebend*

Suppen ~ Salate ~ Kleinigkeiten

Schaumsüppchen von Radieschenblättern ^(5,8) € 2,80
mit Crostini

Tomaten- Ingwer- Suppe ^(1,5,8) € 2,50
mit Mozzarellakugeln

Thai-Suppe € 3,90
fruchtig, scharfe Suppe aus Hühnerbrühe und Kokosmilch,
verfeinert mit Jacobsmuschelfleisch

Zu unseren Suppen reichen wir Ihnen frisches Ciabatta mit Butter.

Mediterraner Vorspeisenteller ^(5,8) € 8,90
zweierlei Bruchetta belegt mit Basilikumpesto und Oliven,
Carpaccio vom Rind, garniert mit Parmesan und Pinienkernen,
Tomate- Mozzarella verfeinert mit Balsamico

Rucolasalat mit gebratenen Gambas ⁽⁸⁾ € 6,70
serviert mit roten und gelben Kirschtomaten,
verfeinert mit einer Kräutervinaigrette

Entenbrust auf Feldsalat ⁽²⁾ € 12,50
Feldsalat mit Himbeervinaigrette,
darauf rosa gebratene Entenbrusttranchen und Birnenspalten,
garniert mit Walnüssen und Roquefortkäse

Spargel- Kartoffelrösti ^(2,8) € 7,10
mit gebeiztem Lachsforellenfilet und Dillgurken



atrium Hotel Amadeus

Osterfeld im Burgenlandkreis

Kulinarische Empfehlungen

<i>Bayerischer Krustenbraten</i>	€ 10,90
<i>auf einer Honig- Schwarzbier- Sauce, dazu reichen wir Ihnen Sauerkraut und Semmelknödl</i>	
<i>Wiener Schnitzel</i> ^(2,8)	€ 13,90
<i>paniertes Kalbschnitzel mit einem bunten Salat, dazu wählen Sie Pommes frites oder Bratkartoffeln</i>	
<i>Truthahnfilet unter der Bärlauchkruste</i> ⁽⁸⁾	€ 11,80
<i>an knackigem Kohlrabigemüse und Rucolarösti</i>	
<i>Entrecôte vom Weiderind</i> ^(1,8)	€ 14,20
<i>auf bunter Pfeffersauce, serviert mit Zucchini- Karottengemüse und Schupfnudeln</i>	
<i>Kalbsfilet in Blätterteig</i>	€ 14,50
<i>Kalbsfilet in einer Blätterteighülle gebacken, an einer Sauce von Limonen und kleinen Tomaten, dazu reichen wir ein Grünkern-Risotto</i>	
<i>Schwaben- Pfandl</i>	€ 12,80
<i>Schweinemedallions im Speckmantel in einer Schwammerrahmsauce, serviert mit hausgemachten Spätzle</i>	
<i>Butterfisch- und Lachsfilet „griechische Art“</i> ^(1,4,8)	€ 13,50
<i>gebratenes Butterfisch- und Lachsfilet auf Kartoffel- Gemüseragout, verfeinert mit Fetakäse und Kräutersauce</i>	
<i>Tagliatelle verde mit Scampis</i> ^(2,6)	€ 12,30
<i>feine Bandnudeln mit gebratenen Scampis, in einer Lauch-Karotten-Sahnesauce</i>	



atrium Hotel Amadeus

Osterfeld im Burgenlandkreis

Dessertvariationen

Schokoladentarte (5,8) € 3,20
mit Vanilleeis und marinierten Erdbeeren

Quark- Mascarpone- Creme (5,8) € 3,80
*an einem Salat aus Blutorange und Grapefruit,
verfeinert mit frischer Minze*

Käseauswahl (1,2,8) € 4,60
*italienische und französische Käseauswahl
an frischen Trauben und Walnüssen*

Eine 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*



trium Hotel Amadeus

Osterfeld im Burgenlandkreis

Zusatzstoffe

- 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*
- 11. mit Sulfit*
- 12. mit Ascorbinsäure*
- 13. natriumhaltig*
- 14. mit Säuerungsmittel*