

**FINE LIVING**

**DINE**



# STARTERS

## Rinderbouillon (A,C,G,L)

hausgemacht mit Kräuterfrittaten

## Consommé (C,L)

hausgemacht mit Gemüse Julienne

## Chef's Steinpilz-Kürbis-Fragotini (A,C,G)

Nudeltaschen in Fenchellessenz, Sauerampfer, Pane Guttiatu

## Gemischter Salat (vegetarisch) (C,M)

## VAYA Bowl (vegetarisch) (A,O,E,F,H,N)

Couscous, Ras el-Hanout, Wakame, Karotte, Erdnuss

## VAYA Bowl mit gebeiztem Lachs

## Ziegenkäse-Salat (vegetarisch) (C,M)

frische Blattsalate mit Ziegenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und Vinaigrette-Dressing

## Caprese (vegetarisch) (G,L,M,O)

Burrata auf Tomatenscheiben, Balsamico-Glace, Pesto, Parmesanspäne

## Beef Tatar (140g) (A,C,G,M,O)

dazu geröstetes Schwarzbrot

## Carpaccio affumicato vom Fassona Rind (C,F,H,M,N,O)

dünne Rindfleischscheiben vom einzigartigen „Fassona-Piemontese-Rind“, Avocado, Wasabi, Schalotten

# VOM EINFACHEN DAS BESTE

## Duroc (Kronen) (A,O,E,F,H,N)

eine besondere Spezialität, bestens marmoriertes Gourmet-Schweinefleisch am Knochen vom spanischen Duroc-Schwein mit Kartoffel-Selleriepüree, Pfifferlinge und dazu Honig-Ingwer-Senfsauce

## Wienerschnitzel (A,C,G)

im Original vom Kalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren

## Feinste Kalbsbacke (C,M)

geschmort, Kroketten, Rotkraut

## Lachssteak vom Grill (D,H,M)

Meersalzkartoffeln, Kohlrabi Ceviche

## Heimische Forelle aus Längenfeld im Ganzen vom Grill (A,D,L,M,O)

Grenaille-Kartoffeln, Petersilie und Zitrone

## Butternusskürbis-Risotto (E,G,L,O)



4,5

6,9

9,9

9,8

11,0

14,9

12,8

13,5

16,9

16,9

31,5

23,8

23,8

19,5

26,9

15,5



# STEAKS



jeweils mit 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl

## Filetsteak vom Grill

200 g 33,9

Das Beste vom Besten - das zarte Filet vom Rind  
rare, medium oder well-done - je nach Wunsch

300 g 39,9

## Ribeye-Steak vom Grill

250 g 29,9

Ein herrliches Stück Rindfleisch für den Kenner – saftig und gut marmoriertes Steak. Das „Eye“ des Ribs ist nicht das oft vorkommende, sogenannte Fettaguge, sondern der innenliegende Muskelstrang – der beste Teil.

## Rib of Beef „Côte de Boeuf“ dry aged für 2 Personen

ca. 750 g 89,9

Für die Fleischhungrigen: dry aged Rindssteak aus der Hochrippe am Knochen serviert. Die feine und fast gleichmäßige Marmorierung sorgt für den saftigen Geschmack – ein perfektes Steak zum Grillen.

+ 2 Beilagen nach Wahl & 1 Sauce  
medium oder medium rare

## American Flanksteak für 3-4 Personen

am Stück ca. 1200g

32,0/Pers.

Der Flank-Cut stammt aus den USA und wird dort für seinen intensiven Geschmack geschätzt. Der Premium-Cut ist sehr flach, relativ mager und hat eine lange Faser. Tipp: unbedingt quer zur Faser schneiden!  
Das Flank-Cut-Steak wird auch als Bavette bezeichnet.

+ 1 Beilage nach Wahl pro Person & 2 Saucen

## Beilagen zum Steak

4,5

Steak fries (0) / Süßkartoffel (0) / Kartoffelpüree (0)

Grillgemüse / Sautierte Pilze mit Zwiebeln (0) / Pimientos de Padrón (0)

## Saucen zum Steak

3,5

Demi-Glace (0,L) / BBQ-Sauce (A,0,F)

Pepper gravy (L,M) / Café de Paris (0,L,F,PI)

← (Kräuterbutter mit Schalotten,  
Kapern, Knoblauch, Curry)



## Gut zu wissen, unsere Fleischgarpunkte

**Rare = stark blutig, roh**

**Medium rare = rotes Fleisch, warmer Kern, blutig**

**Medium = kein blutiges Fleisch mehr**

**Medium well = zartrosa Kern**

**Well-done = gut durchgebraten**



# FÜR DIE KLEINEN

**Spaghetti** (A,C,G,L,M)  
mit Tomatensauce

**Chicken-Nuggets** (A,C,E,F,G,O)  
mit Pommes

**Frankfurter Würstel** (A,O)  
mit Pommes



7,9

9,5

8,5

# NACHSPEISEN

**Crème brûlée** (C,H,G)  
von der Tonkabohne mit weißer Schokolade

**Warmer Schokokuchen** (A,C,G,O)  
mit weichem Schokokern und Beeren

**Hausgemachter Apfelstrudel** (A,C,G,O,H,E)  
mit Sahne (G)  
mit Vanillesauce (A,G)  
mit einer Kugel Vanilleeis (G)

**Eis-Variation** (A,C,G,H,E)

**Käseteller** (A,G,H,O,E)  
Bio-Käsevariationen mit verschiedenen Chutneys,  
Nusshonig und Gebäck

9,9

12,9

6,9

7,9

15,0



Beachten Sie die Allergeninformation oder fragen Sie unsere Mitarbeiter! Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch oder Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere. Bei der Zubereitung können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.



**VAYA Sölden fine living resort**

Auweg 2 . 6450 Sölden . Tel.: +43 5254 200

info@vaya-soelden.at . [vaya-soelden.at](http://vaya-soelden.at)

vayawifi

