



Willkommen im Ambassador Restaurant

Unser Restaurant ist täglich für Sie geöffnet:

Montag - Freitag von 12.00 Uhr - 14.00 Uhr

Montag - Sonntag von 18.00 Uhr - 22.30 Uhr

Bitte geben Sie uns zu Ihrem eigenen Wohlbefinden
allfällige Allergien bzw. Lebensmittelunverträglichkeiten rechtzeitig bekannt.

Allergenhinweis:

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften
(EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die
Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe
enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Ihre Veranstaltungen und Feierlichkeiten im Ambassador

Unsere zentrale Lage und das elegante Ambiente bieten den idealen Rahmen für Ihre privaten Feste,
Geschäftssessen, Konferenzen und Meetings bis zu 50 Personen.

Gerne beraten wir Sie über die individuellen Veranstaltungsmöglichkeiten und stehen Ihnen für
Hausführungen persönlich zur Verfügung.

Telefon: +43 1 961 61-622 | E-Mail: sales@ambassador.at



Wiener Küche

Wiener Suppentopf

mit Fadennudeln, gekochtem Rindfleisch und Wurzelgemüse

Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Ei, Sellerie

EUR 6,50

ca. 210 kcal

* * * * *

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Petersilkartoffeln und Vogerlsalat

Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch oder Laktose, Sellerie, Sulfite

EUR 21,90

ca. 560 kcal

Rindsgulasch

mit Serviettenknödel

Kleine Portion / Große Portion

Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch oder Laktose, Sellerie, Sulfite

EUR 10,70 / EUR 14,30

ca. 454 kcal / ca. 573 kcal

Zwiebelrostbraten

mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln

Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Milch oder Laktose, Sellerie, Senf, Sulfite

EUR 20,30

ca. 630 kcal

* * * * *

Kaiserschmarrn (ca. 20 Minuten Wartezeit)

mit Zwetschgenröster

Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch oder Laktose, Sulfite

EUR 8,70

ca. 530 kcal

Gedeck: EUR 3,00 pro Person

Alle Preise sind in EURO quotiert und inkludieren Steuern und Abgaben.



Vorspeisen

Räucherlachsrose auf einem Bett aus Spinat, mit Kartoffelrösti, rotem Zwiebel und Sauce Dijonnaise <i>Allergene: Fisch, Milch oder Laktose, Senf, Sulfite</i>	EUR 9,60 ca. 402 kcal
Gebratene Jakobsmuscheln serviert mit Erbsenpüree <i>Allergene: Milch oder Laktose, Sulfite, Weichtiere</i>	EUR 13,20 ca. 268 kcal
Peperonata (vegetarisch) mit Schafskäse, serviert auf Kartoffelgratin <i>Allergene: Milch oder Laktose, Sellerie</i>	EUR 11,20 ca. 309 kcal

Suppen

Kürbiscremesuppe (vegetarisch) mit steirischem Kürbiskernöl und Croûtons <i>Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Milch oder Laktose, Sellerie, Senf, Sulfite</i>	EUR 7,50 ca. 283 kcal
Klassische Minestrone (vegetarisch) <i>Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch oder Laktose, Sellerie, Sulfite</i>	EUR 6,50 ca. 115 kcal

Salate

Salat "Ambassador" gemischter Salat mit Garnelen und Knoblauchcroûtons <i>Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Ei, Milch oder Laktose, Sulfite</i>	EUR 16,00 ca. 391 kcal
Caesar Salat Romanasalat, gebratenes Huhn, knuspriger Speck, cremiges Caesardressing, Parmesan und Knoblauchcroûtons <i>Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Ei, Fisch, Milch oder Laktose, Sulfite</i>	EUR 11,90 ca. 553 kcal
Insalata Caprese (vegetarisch) herzhafter Mozzarella und knackige Rispentomaten mit frischem Basilikum und Olivenöl <i>Allergene: Milch oder Laktose</i>	EUR 9,50 ca. 320 kcal

Gedeck: EUR 3,00 pro Person

Alle Preise sind in EURO quotiert und inkludieren Steuern und Abgaben.



Hauptgerichte

New York Striploin Steak oder Rinderfilet serviert mit Rosmarinkartoffeln, saisonalem Gemüse und Pfeffersauce <i>Allergene: Milch oder Laktose, Schalenfrüchte, Sellerie, Sulfite</i>	EUR 29,90 / EUR 34,90 ca. 1341 kcal / ca. 1220 kcal
Perlhuhnbrust auf Süßkartoffelpüree mit Babykarotten <i>Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Milch oder Laktose, Sulfite</i>	EUR 27,90 ca. 738 kcal
Wolfsbarschfilet in Mohnkruste serviert mit Schmorgemüse <i>Allergene: Fisch, Schalenfrüchte, Sellerie</i>	EUR 25,90 ca. 784 kcal
Kürbisrisotto (vegetarisch) <i>Allergene: Milch oder Laktose, Schalenfrüchte, Sellerie, Sulfite</i>	EUR 11,90 ca. 897 kcal
Tagliatelle (vegan) in Rucola-Zitrus-Pesto wahlweise mit Schrimp <i>Allergene: Glutenhaltiges Getreide, (Krebstiere), Schalenfrüchte</i>	EUR 9,50 ca. 376 kcal EUR 16,90 ca. 540 kcal
Rotes Gemüse Thai-Curry (vegan) serviert auf Basmatireis <i>Allergene: Sellerie</i>	EUR 16,00 ca. 842 kcal

Desserts

Marmorierter New York Cheesecake mit Beerencoulis <i>Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch oder Laktose, Sulfite</i>	EUR 7,90 ca. 578 kcal
Tiramisu im Glas <i>Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch oder Laktose, Schalenfrüchte, Sulfite</i>	EUR 7,90 ca. 372 kcal
Käseteller mit Feigenmarmelade, Chutney, Walnüssen, Weintrauben und Butter <i>Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Milch oder Laktose, Schalenfrüchte, Sesam, Sulfite</i>	EUR 12,50 ca. 420 kcal

Gedeck: EUR 3,00 pro Person

Alle Preise sind in EURO quotiert und inkludieren Steuern und Abgaben.