

FINE LIVING

DINE



SUPPEN

Klare Rinderessenz (L, M)	
mit Fritatten, Backerbsen oder Fadennudeln	€ 4,20
Tomatensuppe (G, L, A)	
Kirschtomaten mit Basilikum-Pesto und Garnele	€ 5,90
Kürbis Ingwer Süppchen (G, A, L)	
mit gerösteten Kürbiskernen	€ 5,90
Erbsschaumsuppe (A, G, L)	
mit Minze – Crème Fraiche und Speckröster	€ 5,90
Gulaschsuppe (A, L)	
klassische Art würzig und köstlich	€ 5,40

SALATE

Kleiner gemischter Salat (L, H, F, G, N)	€ 5,20
VAYA Salat (M, L)	
Blattsalat mit Kirschtomaten, gegrillte Hühnerbruststreifen, Knoblauch-Croûtons	€ 14,50
Saisonsalat mit Rindfleischstreifen (M, A, C, N)	
grüner Salat, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen, saftiges Zwischenrippenstück vom Rind mit Honig-Senf-Dressing	€ 16,40
Rote Bete mit Räucherforelle (B, D)	
frischer Salat, Rote Bete, marinierte Räucherforelle	€ 13,50
Knoblauch-Pizzabrot (A, P, G)	€ 3,50

VORSPEISEN

Caprese di Bufala (E, G, M)	
Mozzarella auf Tomatenscheiben mit würzigem Basilikum-Pesto	€ 9,10
Beef Tatar (140 g) (A, C, G, M)	
fein garniert, dazu Toastbrot und Butter	€ 16,80
Carpaccio vom Rind (E, M, O, G)	
mit Ruccola, Parmesanspäne und Trüffelöl	€ 13,40

Bruschetta (3 Stücke) (A, P)

mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und Knoblauch

€ 8,80

Grill-Camenbert (G, A, N, E)

mit Preiselbeeren und Brotchips

€ 9,50

NUDELN

Spaghetti mit verschiedenen Saucen:

Bolognese (A, C, L, O)

€ 11,20

Carbonara (A, G, O)

€ 10,20

Tomatensauce (A, C, L)

€ 9,50

Frische Sommer-Tagliatelle (C, G, A, L)

mit feinem, saftigem Roastbeef und Sommergemüse

€ 16,90

Mediterrane Spaghetti (L, A, E)

mit Oliven, Kapern und getrockneten Tomaten

€ 12,50

VEGETARISCH

Spinatknödel mit Frischkäsefüllung (C, G, A, L)

auf cremiger Butter – Babyspinat-Sauce und Parmesanchips

€ 12,60

Tiroler Käsespätzle (A, C, O)

dazu Röstzwiebel

€ 14,90

Italienisches Pilzrisotto (A, P, E)

mit Pilzmischung und Trüffelöl

€ 15,90

FISCH

Gebratene Lachsschnitte (C, D, N, O, A)

auf Basilikum-Risotto mit Ruccola-Haube

€ 20,30

Alpensaibling (D, L, M, E)

mit Süßkartoffelpüree auf Apfel-Orangen-Chutney

€ 19,10

Karamellierte Jakobsmuscheln (A, C, G, O, N, D)

Gegrillte Jakobsmuscheln

auf pikanten Tagliatelle mit Butter-Garnelen-Sauce

€ 22,10

STEAKS

jeweils mit 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl

Filetsteak 200 g - 200 Gramm „vom Besten“

zartes Filet vom Rind - rare, medium, welldone - jeder wie er mag.

200 g € 31,50

Rib-Eye-Steak 300 g - Ein herrliches Stück Rindfleisch

für den Kenner - saftig und gut marmoriertes Steak. Das „Eye“ des Ribs ist nicht das oft vorkommende Fetttauge sondern der innenliegende Muskelstrang - der beste Teil.

300 g € 30,50

Dry Aged Tomahawk Steak - für 2 Personen (nur auf Vorbestellung!!!)

Für die Fleischhungrigen: dry aged Rindssteak aus der Hochrippe und 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

900 g € 69,90

Roastbeef

Ein feines, saftiges Zwischenrippenstück vom Rind

200 g € 22,50

T-Bone Steak

450 – 500 g € 34,50

Beilagen zum Steak

Folienkartoffel / Pommes frites / Wedges / Kroketten / Knoblauchbrot

€ 3,50

Gemüse zum Steak

Grillgemüse / Ratatouille / Maiskolben / Spargel

€ 3,50

Saucen (A, G, M)

Pfeffersauce / Carribean Chili / Arizona BBQ

€ 2,90

HAUPTGERICHTE

VAYA Schweinemedallions (A, G, P)

gebratenes Schweinefilet im Speckmantel
und Brokkoliröschen auf Pastinakenpüree

€ 20,90

Hühnchen Thai-Curry (A, G, M, E)

mit Basmati Reis, Wok Gemüse und Curry-Rahm-Sauce

€ 19,90

Entenbrust rosa gebraten (A, C, E, G, M)

auf Speckfisolen, Kartoffelrösti und karamellisierten Birnen

€ 19,90

Grillteller (A, C, G, E, M)

mit Medallions vom Schwein, Rind und Huhn,
Grillgemüse und Kräuterbutter

€ 22,10

Schnitzel Wiener Art (A, C, G, E, M)

vom Schwein mit Pommes frites und Preiselbeeren € 15,80

vom Kalb mit Pommes frites und Preiselbeeren € 20,90

Cordon bleu (A, G, C, E, M)

vom Schwein mit Pommes frites und Preiselbeeren € 19,50

Gulasch vom Reh (C, E, A, M)

in der Pfanne mit hausgemachten Eierspätzle und Rotkraut € 22,10

Haus Burger (A, G, C, E, M)

hausgemachtes Burgerfleisch, Tomaten, Gurken, Salat,
Bacon, Käse und Pommes frites € 15,50

Tiroler Gröstl mit Krautsalat (A, C, M) € 10,90

FÜR DIE KLEINEN

Spaghetti Bolognese (A, C) € 6,20

Kinderschnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pommes frites (A, C, E, G) € 8,10

Frankfurter Würstel mit Pommes frites und Ketchup (A, C, D, E) € 6,50

Fischstäbchen mit Pommes frites (A, C, D, E) € 6,10

NACHSPEISEN

Belgische Schokolade-Soufflé (A, C, E, G)

mit hausgemachter Karamellsauce und frischen Erdbeeren € 5,90

Weißes Schokomousse (A, G, C)

fein garniert € 5,20

Hausgemachter Apfelstrudel (A, C, G, O) € 5,90

Sahne € 0,50

Kugel Vanilleeis € 1,00

Vanillesauce € 1,50

Wiener Kaiserschmarren mit Rosinen (G, C, A, E)

mit Apfelmus oder Preiselbeeren € 9,90

Haustorte (C, G, A, E) € 4,10

VAYA Käseteller (G, L, N)

Obst, Marmelade und Brotchips € 11,90

Beachten Sie die Allergieinformationen 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.
Information über Süßungsmittel (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr.II/175/2014)

vayazeno





VAYA St. Zeno Serfaus fine living resort

St. Zeno 3 . 6534 Serfaus . Tel.: +43 5476 53302

info@vaya-stzeno-serfaus.at . vaya-stzeno-serfaus.at



VAYA Terrazena Serfaus fine living resort

St. Zeno 15 . 6534 Serfaus . Tel.: +43 5476 6989

info@vaya-terrazena-serfaus.at . vaya-terrazena-serfaus.at