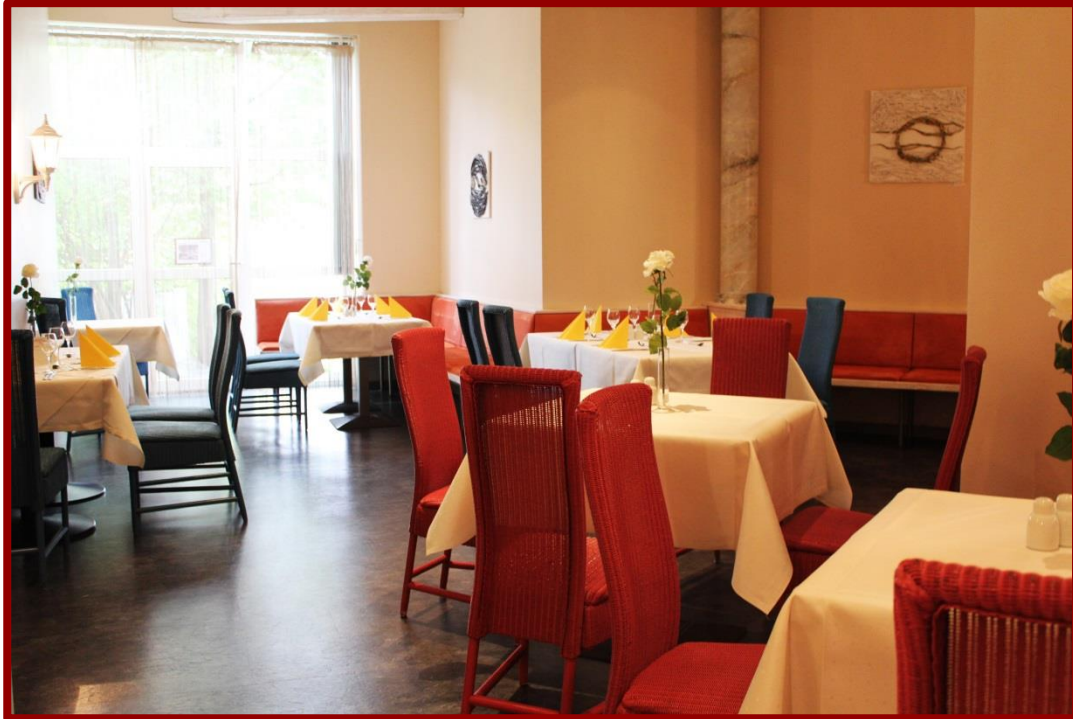


# *Speisekarte*

## *Menu*



### *Öffnungszeiten*

Montag bis Sonntag  
Mittags von 12.00 bis 13.30 Uhr  
Abends von 18.00 bis 21.30 Uhr

### *Opening hours*

Monday to Sunday  
From 12.00 noon to 1.30 p.m.  
In the evening from 6 p.m. to 9.30 p.m.



ARVENA KONGRESS Hotel in der Wagnerstadt GmbH & Co. KG  
Eduard-Bayerlein-Straße 5a | 95445 Bayreuth  
Tel.: 0921 727-0 • [info@arvenakongress.de](mailto:info@arvenakongress.de)

# *Herzlich Willkommen*

im *Arvena Kongress*  
Hotel in der Wagnerstadt!

Genießen Sie Ihren Aufenthalt in unserem Restaurant und durchleben Sie Momente kreativer Kochkunst und professionellen Service im stilvollen Ambiente mit leckeren Gaumenfreuden.

Saisonale Produkte und eine fabelhafte Weinauswahl erwartet Sie.

Preise Stand: Mai 2019. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie beim Personal.

## *Aperitifs*

### *Franken Secco*

Oppmann Secco weiß oder rosé  
*Oppmann Secco white or rosé*

4,10 EUR

### *Lillet Wild Berry*

Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Prosecco  
*Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Prosecco*

6,00 EUR

### *Cointreau Fizz*

Cointreau, frisch gepresster Limettensaft, Soda  
*Cointreau, freshly squeezed lime juice, soda*

6,50 EUR



ARVENA KONGRESS Hotel in der Wagnerstadt GmbH & Co. KG  
Eduard-Bayerlein-Straße 5a | 95445 Bayreuth  
Tel.: 0921 727-0 • [info@arvenakongress.de](mailto:info@arvenakongress.de)


# Salate & Vorspeisen

## Salads & Appetizers

- 2 **Spargelsalat**  9,00 EUR  
Fränkischer Spargelsalat mit Ei und Schnittlauch  
*Franconian asparagus salad with egg and chives*
- 3 **Wildkräutersalat** 11,00 EUR  
in Hausdressing mit Speck und Croûtons  
*Wild herb salad with bacon and croûtons*
- 4 **Carpaccio** 12,00 EUR  
vom Lachs und Heilbutt in Zitrusöl  
*Carpaccio made of salmon and halibut in citrus oil*
- 5 **Rindercarpaccio** 14,00 EUR  
mit feinem Olivenöl, frischem Parmesan und Kresse  
*Beef carpaccio with fine olive oil, Parmesan cheese and cress*

## Suppen

### Soups

- 6 **Spargelcremesuppe**  5,00 EUR  
mit Croûtons  
*Asparagus cream soup with croûtons*
- 7 **Curry-Kokos-Suppe** 6,50 EUR  
mit Shrimps  
*Curry-coconut soup with shrimps*



# Snacks

## Snacks

- 8 **Nürnberger** 12,00 EUR  
6 Nürnberger Bratwürste auf Kraut  
*6 Nuremberg sausages with sauerkraut*
- 9 **Tortilla Wrap** 12,00 EUR  
gefüllt mit knuspriger Ente und Salaten, dazu Chilimarmelade  
*Tortilla wrap filled with crispy duck and mixed salad with chili-jam*
- 10 **Arvena Burger** 12,00 EUR  
Ciabattabrötchen mit gebratenem US-Beef, Rucola, Tomaten, Zwiebeln und pikanter Cocktailsauce  
*Arvena Burger – Ciabatta roll with roasted US-Beef, rocket, tomatoes, onions and spicy cocktail sauce*
- 11 **Tagliatelle**  13,50 EUR  
in Bärlauchsauce mit Spargelspitzen  
*Tagliatelle with wild garlic sauce and asparagus tips*
- 111 **+gebratene Shrimps** +5,00 EUR  
**+fried scampi**
- 12 **Cheeseburger** 13,50 EUR  
180g feines Rinderhack, mit Schweizer Bergkäse, Pommes Frites und Dip-Sauce  
*Cheeseburger with 180g fine minced beef with Swiss mountain cheese, French fries and dip sauce*
- 13 **Auberginen-Curry**  14,00 EUR  
mit Kichererbsen, Rosinen, Pinienkernen, dazu gebratene Kartoffeln  
*Curry dish made of eggplants with chickpeas, raisins, pine nuts and roasted potatoe*



## *Fischgerichte*

### *Fish Dishes*

- 14 ***Färöer Lachs*** 19,00 EUR  
Steak vom Färöer Lachs auf Blattspinat mit Limettenbutter  
*Färöer salmon steak with leaf spinach and lime butter*
- 15 ***Steinköhler*** 26,50 EUR  
Steinköhler Filet an einer Portion Spargel  
mit neuen Kartoffeln und zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise  
*Pollack fillet served with a portion of asparagus  
with new potatoes and melted butter or sauce hollandaise*

## *Geflügelgericht*

### *Fowl Dish*

- 16 ***Piccata Milanese*** 16,00 EUR  
Putenschnitzel in Käse-Ei-Hülle auf Tomatensugo,  
mit hausgemachten Tagliatelle  
*Escalope of turkey covered with cheese and egg  
on tomato sauce with homemade tagliatelle*



# Spargelgerichte

## Asparagus Dishes

- 17 **Spargel**  13,50 EUR  
Portion Spargel mit neuen Kartoffeln  
und zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise  
*Portion of asparagus with new potatoes and melted butter  
or sauce hollandaise*
- 18 **mit Schinken und Bratwürsten** +10,00 EUR  
Saftschinken und 4 Nürnberger Bratwürste  
*Ham and Nuremberg sausages*
- 19 **mit Kalbskotelett** +15,00 EUR  
Kalbskotelett mit Kräuterbutter  
*Veal chop with herb butter*
- 20 **Spargel**  17,00 EUR  
Spargel auf Blattspinat mit Tomaten  
und Bel Paese Käse überbacken  
*Asparagus Florentine style on leaf spinach with tomatoes  
and gratinated with Bel Paese cheese*

**“Denn Spargel, Schinken, Koteletts  
sind doch mitunter auch was Netts.”**  
*Wilhelm Busch*



## Fleischgerichte

### Meat Dishes

- 21 **Schnitzel** 14,50 EUR  
Schweineschnitzel Wiener Art mit kaltgerührten Preiselbeeren,  
Bratkartoffeln und einem kleinen gemischten Salat  
*Pork escalope with cranberries, roasted potatoes and  
a small mixed salad*
- 22 **Bayreuther Spezialitäten** 16,00 EUR  
Knuspriges Spanferkelschäufele in Biersauce mit Kloß und Salat  
*Crispy pigling shoulder in beer sauce with potato dumpling  
and a mixed salad*
- 23 **Rumpsteak** 24,00 EUR  
220g Angus Rumpsteak mit Kräuterbutter, Ofenkartoffeln  
und Sour cream  
*220g grilled Angus rump steak with herbs butter  
and baked potatoes with sour creme*

## Nachspeisen

### Desserts

- 24 **Erdbeeren**  6,50EUR  
Frische Erdbeeren mit Grand Marnier und weißer Luftschokolade  
*Fresh strawberries marinated with Grand Marnier  
and white aerated chocolate*
- 25 **Crêpes** 8,00 EUR  
Hausgemachte Crêpes mit Orangen-Karamelsauce  
*Homemade crepes with orange-caramel-sauce*
- 26 **Schokoladensoufflé** 9,00 EUR  
Schokoladensoufflé mit geeistem Vanilleschaum  
*Chocolate soufflé with iced vanilla foam*

