

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 01.30 p.m.
In the evening from 6.00 p.m. to 21.30 a.m.



ARVENA KONGRESS Hotel in der Wagnerstadt GmbH & Co. KG
Eduard-Bayerlein-Straße 5a | 95445 Bayreuth
Tel.: 0921 727-0 • 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: September 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

Salate & Vorspeisen

Salads & Starters

- | | | |
|---|---|-----------|
| 2 | <i>Wildkräutersalat</i>
in Hausdressing mit gebratenen Pfifferlingen, Speck und Croûtons
<i>Wild herb salad with roasted chanterelles, bacon and croûtons</i> | 12,00 EUR |
| 3 | <i>Rindercarpaccio</i>
mit feinem Olivenöl und Schweizer Belper Knolle Käse
<i>Beef carpaccio with fine olive oil and Swiss Belper Knolle cheese</i> | 15,50 EUR |
| 4 | <i>Fischcarpaccio</i>
Carpaccio vom Lachs und Heilbutt mit Zitrusöl
<i>Carpaccio from salmon and halibut with lemon oil</i> | 16,00 EUR |

Suppen

Soups

- | | | |
|---|---|----------|
| 5 | <i>Steinpilzsuppe</i>
Feine Steinpilzrahmsuppe
<i>Porcini mushroom cream soup</i> | 6,00 EUR |
| 6 | <i>Rindfleischtopf</i>
Fränkischer Rindfleischtopf mit geröstetem Schwarzbrot und Schnittlauch
<i>Franconian beef pot with roasted brown bread and chives</i> | 6,50 EUR |



Kleine Gerichte *Small Dishes*

- 7 ***Scampi-Pasta*** 16,00 EUR
Hausgemachte Chilinudeln mit Scampis in Curry-Safran-Sauce
Homemade chili flavoured noodles with scampi in curry-saffron-sauce
- 8 ***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
- 9 ***Nürnberger*** 12,00 EUR
6 Nürnberger Bratwürste auf Sauerkraut
6 Nuremberg sausages with sauerkraut
- 10 ***Tortilla Wrap*** 12,00 EUR
gefüllt mit knuspriger Ente und Salat, dazu Chilimarmelade
Tortilla wrap filled with crispy duck and mixed salad with chili-jam
- 11 ***Auberginen-Curry***  14,00 EUR
mit Kichererbsen, Rosinen, Pinienkernen, dazu Reis
Curry dish made of eggplants with chickpeas, raisins, pine nuts and rice



Fleischgerichte

Meat dishes

- 18 *Onklet* 19,00 EUR
Rindfleischstücke vom Kronfleisch, geschmort
und mit edler Schokolade und altem Balsamicoessig verfeinert,
dazu Butterspätzle
*Stewed pieces of beef from skirt steak, refined with fine chocolate
and old balsamic vinegar, served with buttered Swabian noodles*
- 19 *Kalbshaxengulasch* 17,50 EUR
mit Schmorgemüse in kräftiger Rotweinsauce
dazu hausgemachte Nudeln
*Goulash from veal shank with vegetable casserole
in red wine sauce and homemade noodles*
- 20 *Spanferkelbäckchen* 18,00 EUR
Geschmorte Spanferkelbäckchen in Rahmsauce
mit Aprikosen im Speckmantel und Semmelkloß
*Braised pigling cheeks in cream sauce
with apricots covered with bacon and bread dumplings*
- 21 *Wiener Schnitzel* 18,50 EUR
Wiener Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln
und Preiselbeeren
*Panfried veal escalope
with roasted potatoes and cranberries*
- 22 *Rumpsteak* 24,00 EUR
Angus Rumpsteak vom Grill (ca. 220g Rohgewicht) in Whiskeymarinade
mit Kräuterbutter, dazu Kartoffel Wedges
*Rumpsteak from Angus beef (ca. 220g gross weight) in Whiskey marinade
with herb butter and potato wedges*



Fischgerichte

Fish Dishes

- | | | |
|----|---|-----------|
| 12 | <i>Färöer Lachs</i>
Steak vom Färöer Lachs auf Blattspinat mit Limettenbutter
<i>Färöer salmon steak with leaf spinach and lime butter</i> | 20,00 EUR |
| 13 | <i>Doradenfilet</i>
Doradenfilet mediterran gebraten mit Gurkensalat
<i>Fillet from gilthead, Mediterranean roasted with cucumber salad</i> | 19,00 EUR |

Nachspeisen

Desserts

- | | | |
|----|--|-----------|
| 23 | <i>Surprise</i>
Kleines Überraschungsdessert mit einer Tasse Espresso serviert
<i>Small surprise dessert served with an espresso</i> | 6,50 EUR |
| 24 | <i>Heiße Liebe</i>
Feines Vanille-Parfait im Schokomantel
mit frischen Himbeeren und Himbeersoße
<i>Fine vanilla parfait covered with chocolate,
with fresh raspberries and raspberry sauce</i> | 11,00 EUR |
| 25 | <i>Crêpes</i>
Hausgemachte Crêpes mit Orangen-Karamelsauce
<i>Homemade crêpes with orange-caramel-sauce</i> | 8,00 EUR |

