

## SPEISEKARTE THE MENU

### Öffnungszeiten | Opening times

Frühstück | Breakfast

6.30 bis 10.30 Uhr | 6.30 a.m. to 10.30 a.m.

Langschläfer Frühstück | Late riser breakfast

Sa. und So. + feiertags bis 14.00 Uhr |

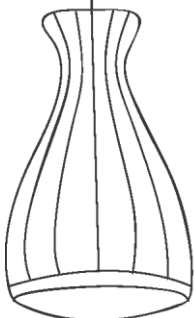
Sat. and Sun. + public holiday until 2.00 p.m.

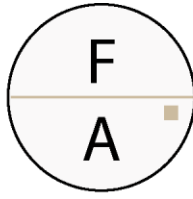
Mittag | Lunch

12.00 bis 15.00 Uhr | 12.00 a.m. to 3.00 p.m.

Abend | Dinner

18.00 bis 23.00 | 6.00 p.m. to 11.00 p.m.





Das Restaurant FOREIGN AFFAIRS sorgt für genussvolle Stunden mit regionalen und frisch zubereiteten Gerichten in angenehmer Atmosphäre. Freuen Sie sich auf kreative und außergewöhnliche Küche und lassen Sie sich von unseren neuen winterlichen Kreationen begeistern.



The FOREIGN AFFAIRS is the ideal place to while away the hours with regional and freshly prepared dishes in a pleasant atmosphere. Enjoy our cuisine - assembled in a highly creative and imaginative way and get to know our new winterly creations.

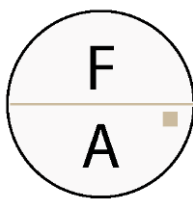
**John F Menü – Fragen Sie nach mir | John F Menu – Please ask for me**

2-Gang-Menü EUR 29,00 oder 3-Gang-Menü EUR 38,00  
two course menu EUR 29.00 or three course menu EUR 38.00

## VORSPEISEN STARTERS

Wir bieten eine Vielfalt an Vorspeisen: Suppen, Salate und Fleischkreationen. Bei unseren Gerichten verwenden wir ausschließlich hochwertige Produkte und verleihen damit jedem Gericht mit genussvollen Details eine besondere Ästhetik. Das Auge isst schließlich mit!

We offer a variety of appetizers: soups, salads and meat dishes. We use only high-quality products and provide each dish with delightful details to receive a particular aesthetic.



### **Flusskrebs in Rauchglocke | Crayfish under Smoke Dome** <sup>B,G</sup>

Wildkräutersalat | Apfelräuchercreme | Honig-Balsamicodressing | Parmesansplitter  
Wild herb salad | Smoked apple cream | Honey-balsamic vinaigrette |  
Parmesan shavings  
EUR 14,00

### **Beef Tatar | Beef Tartare** <sup>C</sup>

Geröstete Focaccia | Crevetten Cracker | Mascarpone-Cranberry-Creme | Pochiertes Eigelb  
Das Beef Tartar wird von unseren Köchen frisch für Sie zubereitet.

Toasted focaccia | Shrimp crackers | Mascarpone-cranberry cream |  
Poached egg yolk  
The beef tartar will be freshly prepared by our chefs for you.  
EUR 18,00

### **Rinderkraftbrühe | Beef Broth** <sup>L</sup>

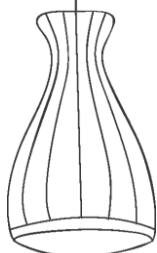
Wurzelstroh | Frischer Meerrettich  
Straw root vegetables | Fresh horseradish  
EUR 9,00

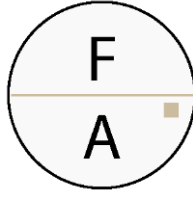
### **Sellerie-Orangensuppe | Celery and Orange Soup** <sup>L</sup>

Apfelchips | Wintergewürzöl  
Apple chips | Winter spice oil  
EUR 8,00

### **Winterlicher Salat | Winter Salad** <sup>G,H</sup>

Granatapfel | Baby Leaf Salat |  
Gratinierter Camembert | Feigen | Walnussdressing  
Pomegranate | Baby leaf salad leaves |  
Camembert au gratin | Figs | Walnut dressing  
EUR 12,00





## HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

### **Original Wiener Schnitzel** <sup>A,C,G,M</sup>

Erdäpfel | Preiselbeeren | Zitrone  
Potatoes | Lingonberries | Lemon

EUR 23,00

### **Hausgemachte Spätzle | Homemade Spätzle** <sup>A,C</sup>

Rinderfiletstreifen | Tomaten-Chorizo-Marmelade |  
Champignons

Unsere Spätzle werden von unseren Köchen frisch zubereitet.

Beef fillet strips | Tomato-chorizo jam | Champignons  
Our Spätzle are freshly prepared by our chefs.

EUR 15,00

### **Offene Gemüse-Blätterteigtaschen | Round Vegetable Puff Pastry Pies** <sup>A,C,G,L</sup>

Kürbis-Grapefruit-Salat | Joghurt-Gurken-Kräuterdip  
Squash-grapefruit salad | Yoghurt-cucumber herbal dip

EUR 12,00

### **Fischgericht des Tages | Fish Dish of the Day** <sup>D</sup>

passend dazu gibt es eine Sättigungsbeilage  
sowie Gemüse nach Wahl des Chefkochs

[Beispielmenü: Gebratenes Rotbarbenfilet |  
Meeresspargel | Schwarze Linsen | Limettenschaum]

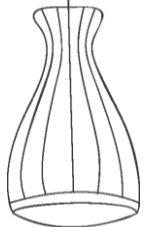
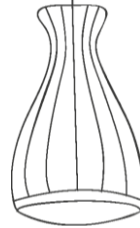
Our fish is served with a side dish and vegetables at the  
choice of the chef

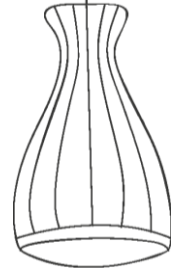
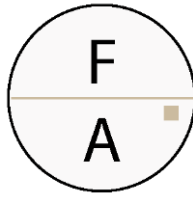
[Sample Menu: Grilled Red Mullet Fillet samphire |  
Black lentils | Lime foam]

EUR 21,00

Wir betonen immer  
wieder gerne unsere  
österreichischen Wurzeln.  
Ein typisch  
österreichisches  
Hauptgericht ist das  
Wiener Schnitzel - es ist  
der Klassiker schlechthin  
und überall auf der ganzen  
Welt bekannt.

We like to highlight our  
Austrian roots: a typical  
Austrian main dish is the  
Wiener Schnitzel - it is the  
par excellence and is  
known all over the world.





Unser kreatives Küchenteam zaubert für Sie ein exklusives Wintermenü. Von deftig bis anspruchsvoll ist für Jeden etwas dabei.

Our creative kitchen team conjured an exclusive winter menu for you. From hearty to ambitious, there will be something for everyone.

## HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

### **Hirschrücken | Saddle of Red Deer** <sup>C,G</sup>

Rumjus | Austernpilz-Schalotten-Confit | Weiße Schokoladen-Wacholder-Püree | Tournierte Kartoffeln

Rum jus | Oyster mushroom and shallot confit | White chocolate and juniper purée | Carved potatoes  
EUR 24,00

### **Simmentaler Rumpsteak | Simmental Rump Steak** <sup>G</sup>

Cole Slaw | Butter mit Tasmanischem Bergpfeffer | Kräutern | Steakhouse Pommes  
Cole slaw | Butter with Tasmanian mountain pepper | Herbs | Steakhouse fried potatoes

EUR 19,00 (150 g)

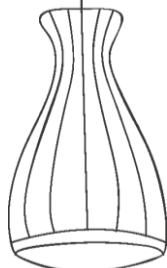
EUR 25,00 (300 g)

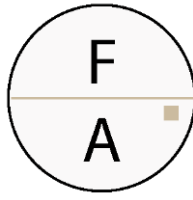
### **F 6 Teller | F 6 Plate** <sup>A,G,H,C</sup>

Suppe | Salat | Reh | Spätzle | Steak | Apfelstrudel

Soup | Salad | Roe venison | Spätzle | Steak | Apple strudel

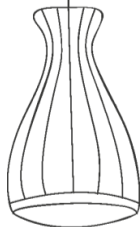
EUR 28,00





Unsere Nachspeisen sind geprägt von unseren österreichischen Wurzeln. Der Kaiserschmarrn und der Apfelstrudel sind Bestandteil unserer Karte seitdem wir das Restaurant FOREIGN AFFAIRS im Jahr 2009 geöffnet haben. In der Auswahl und in der liebevollen Art der Anrichtung unserer Desserts sind wir uns treu geblieben.

Our desserts are based on our Austrian roots. The pancakes and apple strudel are part of our menu since we have opened the restaurant FOREIGN AFFAIRS in 2009. In the selection and in the loving garnishing of our desserts we remained ourselves.



## NACHSPEISEN DESSERT

### **Buttermilch Blaubeersorbet | Buttermilk Blueberry Sorbet** <sup>A,C,G</sup>

Bratapfelpralinen | Kumquat-Kompott |  
Waldmeistercreme | Schokoladenerde

Baked apple pralines | Kumquat compote | Woodruff cream |  
Chocolate soil

EUR 10,00

### **Kaiserschmarrn** <sup>A,C,G</sup>

in der gusseisernen Pfanne | Zwetschgenröster  
in cast-iron pan | Plum sauce

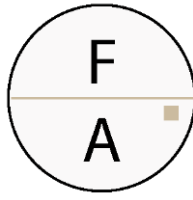
EUR 9,00

### **Apfelstrudel | Apple Strudel** <sup>A,C,G</sup>

Apfel | Birnensahne

Apples | Pear whipped cream

EUR 9,00



## GETRÄNKE BEVERAGES

### **Alkoholfreie Getränke | Non Alcoholic Drinks**

Vöslauer Mineralwasser   Mineral water	0,25 L	EUR 3,50
	0,75 L	EUR 6,20
Coca Cola   Light <sup>1,8,11</sup>   Fanta <sup>1,3</sup>   Sprite <sup>3</sup>	0,2 L	EUR 3,50
Almdudler   Austrian Herbal Lemonade <sup>1</sup>	0,35 L	EUR 4,50
Verschiedene Säfte   Juices	0,2 L	EUR 3,50

### **Bier vom Fass | Draught Beer**

Becks	0,3 L	EUR 4,50
	0,5 L	EUR 6,50
Franziskaner Weißbier   wheat beer	0,5 L	EUR 6,50

### **Flaschenbier | bottles beer**

Berliner Kindl Jubiläums Pilsener	0,33 L	EUR 4,50
König Ludwig Schwarzbier   dark beer	0,5 L	EUR 6,50

### **Kaffee | Coffee**

Espresso <sup>11</sup>		EUR 2,50
Espresso Macchiato <sup>11,G</sup>		EUR 3,00
Doppelter Espresso   Double <sup>11</sup>		EUR 4,00

Cappuccino <sup>11,G</sup>		EUR 4,00
Latte Macchiato <sup>11,G</sup>		EUR 4,00
Heiße Schokolade   Hot Chocolate <sup>G</sup>		EUR 3,50
Ronnefeldt Tee   Tea		EUR 4,50

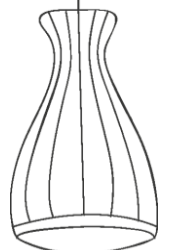
### **Aperitif**

Geldermann Rosé Sekt	0,1 L	EUR 11,00
----------------------	-------	-----------

### **Digestif**

Pijökel   Berlin herbal liquor	4 cl	EUR 9,00
Ziegler Obstbrände, verschiedene Sorten	2 cl	EUR 8,00
Fruit brandy, different sorts		

Wir bieten außerdem eine große Auswahl an erlesenen Weinen, fragen Sie uns gerne nach einer Weinempfehlung. | We also offer a large selection of exquisite wines, please ask us for a recommendation.



## Allergenausweisung | List of declarable allergens

- A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, mit Ausnahmen  
Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Crustaceans and products thereof
- C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Eggs and products thereof
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen  
Fish and products thereof
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Peanuts and products thereof
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen  
Soybeans and products thereof
- G Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), mit Ausnahmen  
Milk and products thereof (including lactose)
- H Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen  
Nuts
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Celery and products thereof
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Mustard and products thereof
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Sesame seeds and products thereof
- O Schwefeldioxid und Sulphite, ab gewissen Konzentrationen  
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Lupin and products thereof
- R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Molluscs and products thereof

1	mit Farbstoff contains colouring agents	6	geschwärzt blackened	10	mit Phosphat contains phosphate
2	mit Konservierungsstoff contains preservatives	7	gewachst waxed	11	coffeinhaltig contains caffeine
3	mit Antioxidationsmittel contains antioxidant	8	mit Süßungsmittel(n) contains sweetener	12	chininhaltig contains quinine
4	mit Geschmacksverstärker contains flavor enhancer	9	enthält eine Phenylalanin- quelle contains a source of phenylalanine	13	taurinhaltig contains taurine
5	geschwefelt sulfurized				