

MAN SOLL DEM LEIB
ETWAS GUTES BIETEN
DAMIT DIE SEELE LUST HAT,
DARIN ZU WOHNEN.
Winston Churchill

Aperitif

K + K Negroni		€	6,50
Bili (Grapefruit Likör) Beefeater Gin Vermouth Bianco			
K+K Prince of Wales		€	12,50
Cognac Oli (Orangen Likör) Angostura Cremant			
Champagner Perrier Jouet Brut	0,1l	€	13,00
	0,7l	€	90,00
Wermut Krispel	5 cl	€	6,50
Straden			
Trumer Pils 0,3l		€	4,30
Sauvignon Blanc Traubensaft 1/8l		€	6,50
Weingut Gross, Ratsch			
KOLLER+KOLLER Hauslimonade		€	3,80

Gedeck € 3,70

Preis inkl. MwSt.

Vorspeisen

Ceviche vom Mondsee Zander

Jungzwiebel | Chili | Weißbrot

(A,G)

€ 17,50

Marinierter Oktopus

Lemonenöl | Rucola Salat

(L,M,R)

€ 19,50

Carpaccio vom heimischen Bio Rind

Pinienkernen | Olivenöl

(G)

€ 14,00

Salat von der Baby Languste

Artischocken | Avocado

(B,M)

€ 19,50

Tartar vom heimischen Bio Rind

Butter | Toast

(A,G,M)

klein

€ 16,40

groß

€ 26,80

Paradeiser Carpaccio

gezapfte Burrata | Pesto

(E,G)

€ 15,00

Suppen

Klare Rindsuppe

Hausgemachte Frittaten

ODER Kaspressknödel

ODER Kalbsleberknödel | Wurzelgemüse | Schnittlauch

(A,C,G)

€ 5,80

Geeiste Gurkensuppe

mit Chili

(G)

€ 6,60

K+K Fischsuppe

mit Knoblauchbrot

(A,C,D,G,L)

€ 12,90

Erdäpfelrahmsuppe

mit Pilzen und Schwarzbrot Chips

(G,L)

€ 6,60

Gedeck € 3,70

Preis inkl. MwSt.

**KEIN GENUSS IST VORÜBERGEHEND.
DEN EINDRUCK DEN ER HINTERLÄSST
IST BLEIBEND.**

Johann Wolfgang von Goethe

Hauptgerichte

Gebratenes Waller Medaillon

Rieslingkraut | Krenschaumsauce

(D,L,G)

€ 25,00

Filet vom Mondsee Saibling

Trüffel-Erdäpfelpüree | Champagner-Senfsauce

(D,G,M)

€ 23,50

In Burgunder gedünstete Lammhaxe

Rosmarin-Polenta | Feine Bohnen

(G,L)

€ 22,00

Schnitzel vom Feldbergreh

Eierschwammerl Sauce | Trüffelserviettenknödel | Rotkraut

(A,C,G)

€ 24,00

Rosa gebratenes Rückenfilet vom Weidelamm

Thymiansafterl | Rahmdalken | Erbsenschoten

(A,C,G)

€ 27,00

Tournedo vom Bio Weiderind

Eierschwammerl Risotto | Kräuterbutter

(G)

€ 33,00

Gekochter Tafelspitz

Cremespinat | Röstkartoffeln | Apfelkren | Schnittlauchsauce

(C,G)

€ 22,90

Kalbsrahmgulasch

Topfenspätzle | Sauerrahm

(G)

€ 19,00

Gedeck € 3,70

Preis inkl. MwSt.

Geschnitzelte Kalbsleber

Balsamico Sauce | Heurigenpüree

(G)

€ 19,50

Weißer Nudeln mit Scampi

Trüffel-Rahmsauce

(A,B,C,G,P)

klein

€ 19,80

groß

€ 32,00

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

Heurige Erdäpfel | Preiselbeeren

(A,C,G)

€ 23,90

Steirisches Backhendl

Erdäpfel-Gurken-Salat | Kernöl

(A,C,M)

€ 19,50

Vegetarisch / Vegan

Karfiol-Tomaten-Ravioli

Pesto von sonnengetrockneten Tomaten |
Kalamata-Oliven | Basilikum

(A,F,O,P)



€ 15,90

Risotto von Steinpilzen

Parmesan | Blattsalat

(G)

€ 19,80

Eierschwammerl a la Creme

Serviettenknödel

(A,C,G)

€ 17,00

Sommersalat mit Ravioli

Parmesan | Olivenöl

(A,C,G,P)

€ 15,00

Gedeck € 3,70

Preis inkl. MwSt.

**ICH ESSE NICHT EINFACH SÜSSES.
ICH GEBE KALORIEN EIN ZU HAUSE.**

Desserts

Buttermilch-Lemonen Creme

Kirschenconfit | Apfeleis

(C,G)

€ 10,40

Mousse von der Edelbitterschokolade

Himbeermark | Erdbeersorbet

(C,G,H)

€ 9,90

Vanille-Creme Brûlée mit Pralineneis

(C,G,H)

€ 11,50

Heidelbeerdatschi mit Vanilleeis

(A,C,G)

€ 12,50

Topfenknödel

Zimtbröseln | Marillen Röster | Waldhonigeis

(A,C,G,H)

€ 13,00

Hausgemachte Pralinen

(Sommerpunsch | Beerenpunsch | Toffee-Rum | Pfirsich-Thymian |
Sporer Bitter-Passionsfrucht | Zili | Oli)

(E,G)

pro Stück € 1,80

Gedeck € 3,70

Preis inkl. MwSt.

**FINDEST DU NICHT DEN RICHTIGEN WEIN ZUM ESSEN,
DANN LASS DAS ESSEN EINFACH WEG.**

Weinempfehlungen

2016	Deidesheimer Riesling Paradiesgarten Weingut Winning, Pfalz	1/8 l	€ 6,90
2019	Weißburgunder Weingut Christoph Neumeister, Straden	1/8 l	€ 8,00
2017	Grüner Veltliner Weingut Steininger, Langenlois	1/8 l	€ 6,50
2016	Chardonnay Weingut Christian Mrozowski, Hohenruppersdorf	1/8 l	€ 6,90
2018	Sauvignon Blanc Ried Neusetzberg Weingut Stefan Krispel, Straden	1/8 l	€ 8,50
2017	Cuvee Maximus (BF, CS, ME) Weingut Igler, Marchtrenk	1/8 l	€ 8,20
2017	Zweigelt Cabernet Sauvignon Reserve Weingut Leo Aumann, Traiskirchen	1/8 l	€ 6,00
2017	Pinot Noir Ried Szapary Weingut Mathias Jalits, Baderdorf	1/8 l	€ 9,90

Gedeck € 3,70

Preis inkl. MwSt.

A=Gluten; B=Krebstiere, C=Ei; D=Fisch; E=Erdnüsse; F= Sojabohnen, G=Milch & Laktose; H=Schalenfrüchte; L=Sellerie; M=Senf;
N=Sesamseeden, O=Schwefeldioxid & Sulfite; P=Lupinen, R= Weichtiere