

Herzlich Willkommen!

Wir freuen uns, dass Sie sich für unser Restaurant „Kalt Warm Süß“ entschieden haben. Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen.



Seit der Gründung im Jahr 2009 ist unser Motto „Wir bringen den kulinarischen Genuss“, ob bei uns im Restaurant oder in Ihre Location.

Wir bieten Ihnen gutbürgerliche Küche, saisonale Speisen und Schmankerl mit ausgewählten regionalen Produkten, sowie eine regelmäßig wechselnde Auswahl der Speisen.



Der Restaurantinhaber Walter Krötzl, Sohn und Küchenchef Thomas Krötzl, sowie das gesamte Team, bemühen sich um Ihr Wohlbefinden jeden Fr & Sa von 17 - 22 Uhr oder an Sonn- und Feiertagen von 11 - 16 Uhr zu unserem Brunch.

Zum Start eines kulinarischen Abends empfehlen wir Ihnen unsere kleinen, aber feinen Vorspeisen....

Klassisch gehacktes Beef Tartar gebackene Kapern / Butter / Toast (A,C,G,M,O)

14 Euro

Gebackenes weiches Ei klassische Gemüsemayonnaise / Schinken / Gebäck (A,C,G,L,M,O)

12 Euro

Melonen-Schafskäsesalat zerlei Melonen / Prosciutto / Rucola / Balsamico / Gebäck (A,C,G,O)

14 Euro

....oder darf es doch ein Süppchen sein?

Französische Zwiebelsuppe Käsecroûtons (A,C,G,O)

6 Euro

Kräftige Rindsuppe hausgemachtes Grießnockerl oder Frittaten / Wurzelgemüse / frischer Schnittlauch (A,C,G,L)

6 Euro

Wenn der Hunger doch etwas größer ist, dann empfiehlt das Küchenteam....

Goldbraun Gebackenes Wiener Schnitzel Erdäpfel-Vogerlsalat
(A,C,G,M)

Vom Kalb (A guater Klassiker) 24 Euro

Vom Schweinslungenbraten 17 Euro

Mixed Grill „Old School“ Rind / Schwein / Huhn / Speck /
Grillwürstl / Steakpommes / BBQ Sauce / Knoblauch-Petersilbutter (G)

20 Euro

Oma's Rindsrouladen klassisch gefüllt / hausgemachte Teigwaren
(A,C,L,M,O)

17 Euro

Medaillons vom Schweinslungenbraten Speckzwetschken /
Schupfnudeln / Thymianjus (A,C,G,L,M,O)

15 Euro klein

20 Euro groß

Hühnerbrustfilet „Natur“ cremige Champignonsauce / Jasminreis
(G,L,M,O)

17 Euro

Gebackener „steirischer“ Zander Kürbiskernpanade / Erdäpfel-
Gurkensalat / Sauce Tatar (A,C,D,G,M,O)

20 Euro

All unsere Rindfleischspezialitäten sind vom regionalen Wienerwald Weiderind.

Snacks für den großen und kleinen Hunger

„Rustikaler“ Haustoast Schinken / Speck / Zwiebel / Spiegelei /
Steak-Pommes (A,C,G,M,N)

11 Euro

„KWS - Burger“ 200g Rindfleisch / Speck / Bergkäse / Spiegelei /
Gurkerl / Steakpommes (A,C,G,M,N)

16 Euro

Chicken-Cheese-Körperl knusprige Hühnerstreifen / gebackener
Käse / Steak-Pommes / zweierlei Dipsaucen (A,C,G,M,O)

14 Euro

Gebackener Panko-Maiskolben Knoblauchdip (A,C,G)

12 Euro

Dazu empfehlen wir Ihnen ein frisch gezapftes und gekühltes Schremser



Salate und Beilagen

Gemischter Blattsalat Joghurt- oder Hausdressing (G,M,O)

Gemischter Rohkostsalat Gurke / Paradeiser / Paprika / Zwiebel /
Joghurt- oder Hausdressing (G,M,O)

Erdäpfel-Vogerl- / Erdäpfel-Gurkensalat (M,O)

Braterdäpfel / Petersilien- oder Salzerdäpfel (G)

Duftreis

Röstgemüse

Hausgemachte Pasta (A,C)

Je 4 Euro

Bei Unverträglichkeiten (Allergenen) oder fragen zur Zubereitung der Speisen, berätet Sie unser Küchenchef sehr gerne. Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren von anderen allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden.

Wenn Sie machbare Änderungen wünschen, versuchen wir diese, nach Absprache, um einen Aufschlag von 1,50 Euro möglich zu machen.

Darf's zum kulinarischen Abschluss noch etwas
Süßes sein...?

Traditionelle Sommlauer Nockerl Schokoladensauce /
Schlagobers / Rosinen / Nüsse (A,C,E,G,O)

8 Euro

Weißes Schokoladen-Limoncello-Mousse marinierte Beeren
(C,G,O)

8 Euro

„Melí's Powidltascherl“ Butterbrösel / Rahm (ca. 10 min. Wartezeit)
(A,C,G,O)

9 Euro

Die Verführung für den süßen Gaumen eine Sünde wert -
lassen Sie sich überraschen (A,C,E,G,O)

11 Euro

...Oder als Alternative doch lieber etwas vom Käse?

Wir servieren Ihnen ausgewählte Käsesorten von heimischen
Käsereien mit Chutney, Nüssen, Apfel und unser guates
Hausbrot (A,C,E,G,O)

12 Euro (pro Person)