

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

14 Euro

Gebackenes weiches Ei Gemüsemayonnaise / Wildschweinspeck / Gebäck

12 Euro

Gebratene Garnelen marinierte Salatherzen / Ceaser Dressing / Knoblauchstangerl

13 Euro

Kleine Gammelnknöderl (2Stk) Specksauerkraut / knuspriger Speck

8 Euro

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

Alt Wiener Erdäpfelsuppe Steinpilze / Speck-Chip

6 Euro

Kräftige Rindsuppe hausgemachter Fleischstrudel / frischer Schnittlauch

6 Euro

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

Goldbraun Gebackenes Wiener Schnitzel Erdäpfel-Vogerlsalat

Vom Kalb (A guater Klassiker) 24 Euro

Vom Schwein 17 Euro

Medaillons vom Duroc - Schwein Steinpilzsauce / Hausgemachte Spätzle

19 Euro

Pariser Schnitzel vom Huhn frisch aus der Pfanne / Jasminreis / Gurken- Rahmsalat

17 Euro

Gulasch vom Wienerwald Wildschwein Hausgemachte Spätzle

17 Euro

Esterhazy-Rostbraten wurzelgemüse-Jus / Hausgemachte Rahmserviettenknödel

20 Euro

Waldviertler Zanderfilet Prosciutto / Steinpilze / Risotto

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

12 Euro

Gebackene – Gefüllte Chili Palatschinken Speck / Zwiebel /
Chili / Käse / gemischter Blattsalat

14 Euro

Knusper Fisch Körberl Steak-Pommes / Knusprige Fischstreifen /
Gebackene Shrimps / zweierlei Dipsaucen

14 Euro

„Crispy - Chicken“ Burger Mozzarella / Ananas / Steak-Pommes
/ Chili- Mangosauce

14 Euro

Hausgemachte Pasta „Carbonara“ Grana-Chip

12 Euro

Dazu empfehlen wir Ihnen ein frisch gezapftes und gekühltes Schremser Bier.



Salate und Beilagen

Gemischter Blattsalat Joghurt- oder Hausdressing

Gemischter Rohkostsalat Gurke / Paradeiser / Paprika / Zwiebel /
Joghurt- oder Hausdressing

Erdäpfel-Vogerl- / Erdäpfel-Gurkensalat

Braterdäpfel / Petersilien- oder Salzerdäpfel

Erdäpfelknödel / Serviettenknödel

Duftreis

Röstgemüse

Hausgemachte Pasta

Je 5 Euro

Bei Unverträglichkeiten (Allergene) berätet Sie unser Küchenchef sehr gerne.

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...?

Hausgemachte Malakoffnockerl (unser Klassiker)

karamellisierte Kürbiskerne / marinierte Beerenmelange

8 Euro

Bratapfel - Nuß - Mousse Preiselbeer Zimtsauce

8 Euro

Eierlikör Parfait im Mohnmantel Beerenragout

8 Euro

Die Verführung für den süßen Gaumen eine Sünde wert,

lassen Sie sich überraschen

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

12 Euro (pro Person)