

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 / Beinschinkenröschen / Gebäck

12 Euro

Roastbeef Rucola / eingelegter roter Zwiebel / Sauce Tatare / Gebäck

13 Euro

Im Rosensalz gebeizter Alpenlachs marinierte Dillgurken / Gebäck

14 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

„KWS“ Spieß vom Duroc Schwein gebacken / Erdäpfel-Gurkensalat

19 Euro

Ofenfrischer Surbraten waldviertler Erdäpfelknödel / Zwick'lkraut

16 Euro

Faschierte Laibchen vom Wienerwald Wildschwein

Erdäpfelpüree / glaciertes Wurzelgemüse

17 Euro

Vanille-Rostbraten leichter Knochblauchjus / hausgemachter Erdäpfelkuchen

20 Euro

Marktfrischer Fisch im Ganzen gebraten / frische Kräuter / Folienerdäpfel

22 Euro

All unsere Rindfleischspezialitäten sind vom regionalen Wienerwald Weiderind.

Snacks für den großen und kleinen Hunger

„Rustikaler“ Haustoast Schinken / Speck / Zwiebel / Spiegelei /
Steak- Pommes

10 Euro

Pinsa nach Art des Hauses Mozzarella / Prosciutto / Rucola

14 Euro

A Körberl voll Steak-Pommes / Hühnerstreifen / Shrimps /
Mozzarella / zweierlei Dipsaucen

14 Euro

„Leberkäse“ Burger Essiggurkerl / Emmentaler Käse / Tomate /
Spiegelei / Steak- Pommes / Zwiebelsenf

14 Euro

Hausgemachte Pasta „Amatriciana“ 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

Mousse au chocolate Zitrusfrucht-Filets

8 Euro

Handgemachtes Zwetschkenknödel Eierlikör-Creme fraîche

Mindestens 15 Minuten Wartezeit 5 Euro (1 Stück)

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)