Herzlich Willkommen im Restaurant Kalt Warm Süß

Alles NEU? Nein, nur der Chef!

Liebe Gäste,

zuerst möchte ich mich ganz herzlich bei euch für den Besuch bedanken und freue mich sehr, euch bei uns begrüßen zu dürfen.

Eines bleibt natürlich unverändert: Unsere Leidenschaft für regionale, frische und hochwertige Qualität.

Wir legen großen Wert auf heimische Produkte und auf das, was unsere Region und die jeweilige Saison zu bieten haben. Deshalb wird unsere Speisekarte regelmäßig an die Saison und die aktuelle Marktverfügbarkeit angepasst.

Denn gutes Essen beginnt für uns mit guten Produkten – und endet am besten mit einem schönen Abend in gemütlicher Atmosphäre.

Danke, dass ihr hier seid und euren kulinarischen Abend bei uns genießt.

Wir wünschen euch guten Appetit, viel Freude und einen genussvollen Abend!

Zum Start, ob Suppe oder Vorspeise meine Empfehlung für euch !

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten oder hausgemachtem Fleischstrudel (A,C,G,L)

6

Winterliche Maronicremesuppe mit Preiselbeerschaum (G)

7

****

Gebackenes weiches Ei auf klassischem französischem Gemüsesalat (A,C,G,L,M)

15

Beef Tartar (60g rohfleisch) mit gewürzter Butter, Toast und eingelegte rote Zwiebel (A,C,G,L,M)

16

Hausgemachte Pasta mit Hirschbolognese und Parmesanchip (A,C,G,L,O)

16

Empfehlungen zum Hauptgang

Gekochtes Hüferschwanzl mit Erdäpfelrösti und eingemachten Gemüse (A,C,G,L,M,O)

19

Zwiebelrostbraten oder Vanillerostbraten (kurz gebraten von der Beiried) mit Braterdäpfeln und Fächergurkerl (A,C,GC,L,M,O)

24

Gebackenes Schweinlungenbraten Schnitzel mit Erdäpfel- Vogerlsalat (A,C,G,L,M,N) **20**

„Fish & Cheese" Körberl (gebackener Fisch und Käse) mit Pommes frites und zweierlei Dipsaucen (A,C,D,G) **18**

Gebackene Palatschinkenroulade „Holzhacker Art" Rauchspeck, Zwiebel, Käse, Champignon, dazu Gurken- Rahmsalat (A,C,G,L,M)

17

Alt Wiener Krautfleisch mit Serviettenknödel und Sauerrahm(A,C,G,L,O,P)

18

Überbackene Käsespätzle saftig, klassisch und würzig. Dazu servieren wir einen Gurken- Rahmsalatl(A,C,G)

17

Saisonale Empfehlungen

Hirschrouladen im Preiselbeerjus mit hausgemachten Nudeln (A,C,G,L)

28

Gebackenes Hirschschnitzel in der Kürbispanade. Mit Preiselbeerchutney und Erdäpfelsalat (A,C,G,L,M)

24

Glacierte Gänseleber im Calvados- Apfeljus mit Erdäpfel-Kürbisstrudel (A,C,G,L)

25

Hausgemachtes Maronimousse auf Weichselragout mit Schlagobers (A,C,G,H)

10

Hausgemachte Mohnnudeln mit **Zucker und Butter** (A,C,G)

10

Klassische Malakoffnockerl mit Eierlikörschaum und karamelisierten Kürbiskernen (A,C,E,G,H)

8

Hausgemachter Rahmschmarrn mit Weichselragout (15 Minuten Wartezeit)

12

