

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 an
euch !

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten oder hausgemachtem Fleischstrudel 6.-
(A,C,G,L)

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Blätterteigcrossini (A,C,G,L) 7.-

Tartar vom Griechischen Feta mit gegrilltem Knoblauchbrot 15.-

(auch als Duett mit Beef Tartar als Vorspeise möglich) (A,C,G,L,M)

Beef Tartar (60g rohfleisch) mit gewürzter Butter, Toast und eingelegte rote
Zwiebel 16.- (als Hauptspeise mit 120g rohfleisch) (A,C,G,L,M) 22.-

Gebratene Black Tiger Garnelen auf Kürbiscarpaccio und Rucola, serviert mit
Toast und Sriracha-Mayonnaise (A,B,C,G,L) 15.-

Empfehlungen zum Hauptgang

Kalbsbutterschnitzel (220g) mit glacierten Karotten, Petersilienerdäpfel und grünem Salat (G,L,M,O) 24.-

Hausgemachtes Kürbisragout mit Erdäpfelrösti und Spiegelei (C,L,P) 17.-
Oder mit Hühnerstreifen 21.- oder **Vegan** ohne Spiegelei

„KWS“ Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit Speck, Zwiebel und Pfefferoni.
Dazu servieren wir Sriracha-Mayonnaise und Erdäpfelsalat(A,C,G,L,M,N)
19.-

Medaillons vom Schweinslungenbraten, auf cremigen Kürbisragout, dazu flaumige Serviettenknödel (A,C,G) 22.-

„Petersdorfer Strammer Max“, Toast mit Schinken, Speck- Käse gefüllt, Mit Steakpommes, Spiegelei, Pfefferoni und Knoblauchsauce (A,C,G,L,M) 14.-

„Saisonal und Neu“ Blinz ´n- Zwetschkengröst ´l mit Kren und Krautsalat
17.-

Zanderfilet klassisch mit Röstgemüse und Petersilienerdäpfeln und Knoblauchbutter (A,C,D,G) 24.-

Geschnetzeltes vom Hirschrücken mit Eierschwammerl, serviert mit Butterspätzle (A,C,G,L,O,P) 26.-

Für unsere Süßen

Hausgemachter Zwetschken- Kürbisstrudel (A,C,G) 6.-

Topfenmoussenockerl auf hausgemachter Feigensauce (C,G,O,P) 8.-

„ Die süße Überraschung“ Wir servieren Ihnen kleine süße Köstlichkeiten aus der Patisserie 8.-

*„KWS Käse- Feigen- Tarte mit 2cl Birne auf Dörrbirne(Die Wende)
(A,C,G,L,M,O,P) 8.-*