

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 (A,C,G,L)

6.-

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

7.-

Gebackenes Weiches Ei auf klassischem französischen 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.-

Kleine gebackene Gammelnödel auf Zwiebelkraut (A,C,G,L)

15.-

Empfehlungen zum Hauptgang

Kalbsbutterschnitzel (220g) mit Erdäpfelpüree und grünem Salat (A,C,G,L,M,O)

24.-

Gebackener Kürbis mit Sauce Tartar und gemischten Blattsalat (A,C,G,L,P)

15.-

Gebackenes Schweinlungenbraten- Schnitzel mit Erdäpfel- Vogerlsalat

(A,C,G,L,M,N)

20.-

*Hühnerfilet- Kürbisgröstl in der Pfanne serviert mit Spiegelei und
gemischten Blattsalat (A,C)*

17.-

*„Fiaker“ Burger mit Rindfleischpatty, Speck, Zwiebel, Käse, Spiegelei, Gurkerl
und Grillwürstel dazu Pommes und Knoblauchsauce (A,C,G,L,M)*

18.-

*Gratiniertes „KWS“ Hausbrot Rührei mit Speck, Zwiebel, Pfefferoni und
Champignons dazu Kürbiskernmayonnaise(A,C,G)*

17.-

Marktfrischer Tagesfisch im Prosciuttomantel auf Kürbisgemüsegröstl(D,G)

24.-

Saisonale Empfehlungen

Gebratene Fasanbrust im Speckmantel auf Apfel- Rotkraut mit hausgemachter Erdäpfelroulade (A,C,G)

25

Medaillons vom Hirschfilet auf Dörrzwetschkenjus mit Erdäpfel- Eierschwammerlroulade (A,C,G)

34

Hirschrostbraten in Pilzsauce mit hausgemachten Nudeln (A,C,G)

28

Hausgemachtes Weichselparfait auf Maroni-reis 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

