

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 Fittaten 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.-

Mediterraner Sommersalat (Erdbeeren, Avocado, Gurke, Roter Zwiebel,
Basilikum) mit Burrata und Balsamicodressing (A,C,G,L) 15.-

Empfehlungen zum Hauptgang

Rosa Beiriedschnitte (220g) auf grüner Pfeffersauce, mit Röstgemüse und Braterdäpfeln (G,L,M,O) 26.-

Hausgemachte Pasta mit Eierschwammerlcreme, Parmesanchip und Blattsalat (A,C,G,I) 17.- Oder mit Hühnerstreifen 21.-

„Thomas“ Gebackene Spezial Roulade vom Schwein, gefüllt mit Speck, Zwiebel und Champignon. Dazu servieren wir Krengervais und Erdäpfelsalat(A,C,G,L,M,N) 18.-

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

Steirisch gebackene Hühnerbrust, in Kürbiskern-Pankopanade mit Erdäpfel-Vogerlsalat (A,C,G,L,M) 17.-

Unser beliebter „KWS“ Haustoast mit Senf, Schinken, Zwiebel, Pfefferoni und Käse gratiniert serviert mit Steakpommes, Spiegelei und Knoblauchdip (A,C,G,L,M,N) 18.-

Wolfsbarschfilet Naturgebraten auf Eierschwammerl -Pasta (A,C,D,G) 24.-

Rehragout mit gebratenen Zwetschken, serviert mit Serviettenknödel (A,C,G,L,O,P) 24.-

Für unsere Süßen

Hausgemachte Topfen-Zwetschkenknödel in Butterbrösel gerollt pro Stück
(A,C,G) 4.- (Wartezeit ca.10 Minuten)

Mousse au Chocolate (Zartbitter) auf Kirschenröster (C,G,O,P) 8.-

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

„KWS Käseteller“ verschiedene Sorten aus ausgewählten Österreichischen Käse rein fein garniert mit Schwarzbrot aus Sauerteig (A,C,G,L,M,O,P) 12.-