

# Herzlich Willkommen

Liebe Genussfreunde!



Was Euch bzw. Sie bei uns erwarten. Eine kleine Einführung für unser Haus:

Auf Allergien/Unverträglichkeiten/Diäten können wir nur bedingt Rücksicht nehmen, am einfachsten diese bei der Reservierung bekannt geben.

Wir erstellen Rechnungen tischweise – gerne stellen wir Euch/Ihnen Block und Stift zur Verfügung!  
Ansonsten muss man etwas länger auf die Rechnung warten.



„Nur Bares ist Wahres!“ – aber wir sagen nicht nein zu Gutscheinen, Maestro, Visa oder Mastercard.



Für kleine Portion ziehen wir €2,50 ab.

Ansonsten steht nichts mehr im Genussweg. „Mahlzeit“ und schönen Aufenthalt bei uns „zu Hause“.

Bei taggleicher STORNIERUNG oder REDUZIERUNG DER PERSONENANZAHL erlauben wir uns €50,- pro Person auf die Rechnung zu setzen | Respekt und Fairness!



P. S.

Wir behalten uns vor, Menschen in Eile nicht zu bedienen 😊  
Irrtum und Änderungen sind nicht ausgeschlossen!

Hans Jörg & Angeli  
Koch & Köchle



Moritz | Jeremy | Fabian | Maria | Jozsef  
die Mannschaft

# Koch & Köchle Menü 01

**NUR ABENDS und TISCHWEISE SERVIERT**

START	kleiner Happen zum Starten
VOR	<b>Bio-Alpsaibling</b> leicht gebeizt Räuchfisch-Vinaigrette   Nussbutter   Buttermilch   Kaviar  GV Grabenwerk   Grabenwerkstatt   Wachau
SUPPE	<b>Geflügel-Velouté</b> Farce-Nockerl   Trüffel   Madeira
Zwischen	Japanische <b>Jakobsmuschel</b> Sellerie   Lauch   Yuzu  CH Pössnitzberg Kapelle   Sabathi   Steiermark
FISCH	Ike Jime <b>Wolfsbarsch</b> aus Kroatien Artischocke   Gnocchi   Tatsoi   Karfiol   Krustentiersauce  Rose G   Maison Galoupet   Frankreich
FLEISCH	<b>Imperial Wachtel</b> Brust und Keule   Nam Prik   Salatherz   Erdnuss  Liberta Cuvée   Collazi   Toskana
DESSERT	<b>Mascarpone</b> Haselnuss-Eis   Johannisbeere   Carob   Karamell  Ruster Ausbruch GM   Feiler-Artinger   Burgenland
Süßer Abschluss	

5G ohne Fischgang	€97
6G alle Gerichte	€107
Weinbegleitung	5G - €60   6G - €70

Bei **Austausch eines Gerichtes** entsteht ein Aufpreis.  
Wir stehen bei Fragen/Unklarheiten gerne zur Verfügung.

# ZUALLERERST

---

Couvert | Gedeck pro Person (**automatisch serviert**) 5  
Hausgemachtes Bio-Sauerteigbrot | eingelegtes Gemüse | Aufstrich | Butter

## EINGANG

---

**Entenleber-Parfait**  
Quitte | Feige | Rote Rübe | Piemonteser Haselnuss | Butterbrioche 17

**Bio-Alpsaibling** leicht gebeizt  
**Räucherfisch-Vinaigrette** | **Nussbutter** | **Buttermilch** | **Kaviar** 19

**Sellerie** im Ganzen gebacken und eingelegt  
Petersil-Marinade | Roter Chicorée | Apfel | Walnuss-Trockenfrüchte Tapenade 16

## AUS DEM SUPPENTOPF

---

**Geflügel - Velouté**  
Farce-Nockerl | Trüffel | Madeira 10

Langsam gekochte **Rindsuppe**  
Freilandhuhn-Eidotter | Frittaten | Leberknödeln 5, 50 | 6, 50 | 7, 50

## ZWISCHENSPIEL

---

**Foie Gras de Canard**  
Tom Kha | Tamarinde | Passionsfrucht 23

**Milchkalbs-Kutteln**  
Grünes Curry | Lauch | Thai Kräuter 17

Über Holzkohle gegrillter **Thaistyle Schweinebauch**  
Thai Kräuter | Kohlrabi-Karottensalat Som Tam Style 18

# HAUPTAKT

---

## Hei mi sches **Milchkalb**

Rosa Rücken | Kalbskopf | Zunge | Stangenbrokkoli | Pilz | Erdäpfel 36

## Ike Jime **Wolfsbarsch** aus Kroatien

Artischocke | Gnocchi | Tatsoi | Krustentiersauce 37

## **Topinambur** und Petersil-Creme

Kürbis | Kräutersalat | Birne | Hollandaise 26, 50

# Unsere Wirtshaus-KLASSIKER

---

## Rotes **Thai Curry** mit Bio-Huhn oder Vegi

Gemüse | Jasmin-Reis | Thai-Kräuter | auf Wunsch schärfer 27

## Reh – **Butterschnitzel**

Erdäpfelpüree | Wurzelgemüse | Jus 23, 50

## Langsam geschmorte **Ochsenbackerl**

Topfenserviettenschnitte | Grünkohl | Schmor-Jus 29

## Bunter Blattsalat | Wiener Marinade

5

# SÜSSER AUSGANG

---

## Original Beans Piura Bio **Schokolade**

Mango-Joghurteis | Kreolische Sauce 17

## **Gerührter Eiskaffee** – Zitat: „Wahrscheinlich der geilste, den es gibt“

Hausgemachtes Bourbonne-Vanille-Eis | Sablé Breton | Creme Chantilly 11

**DESSERT AUS DEM MENÜ | DESSERT DES TAGES**

Fragen Sie unser Service!