

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.



Gault & Millau

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 & Angelika
Koch & Köchle

Moritz | Jeremy | Fabian | Maria | Jozsef
die Mannschaft



**Wirtshaus
kultur**
NIEDERÖSTERREICH

Koch & Köchle Menü 01

NUR ABENDS und TISCHWEISE SERVIERT

START kleiner Happen zum Starten

VOR **Bio-Alpsaibling** leicht gebeizt
Räuchfisch-Vinai grette | Nussbutter | Buttermilch | Kaviar
GV Grabenwerk | Grabenwerkstatt | Wachau

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

Zwischen **Japanische Jakobsmuschel**
Sellerie | Lauch | Yuzu
CH Pössnitzberg Kapelle | Sabathi | Steiermark

FISCH **Ike Jime Wolfsbarsch aus Kroatien**
Artischocke | Gnocchi | Tatsoi | Karfiol | Krustentiersauce
Rose G | Maison Galoupet | Frankreich

FLEISCH **Imperial Wachtel**
Brust und Keule | Nam Prik | Salatherz | Erdnuss
Liberta Cuvée | Collazzi | Toskana

DESSERT **Mascarpone**
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 | Gedek pro Person (**automatisch serviert**) 5
Hausgemachtes Bio-Sauerteigbrot | eingel legtes 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 eingel egt
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 gebrillter Thai style Schweinebauch
Thai Kräuter | Kohlrabi-Karottensalat Som Tam Style 18

HAUPTAKT

Hei misches **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**

Erdäpfel pürée | Wurzelgemüse | Jus

23, 50

Langsam geschmort **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 Bourbon-Vanille-Eis | Sablé Breton | Crème Chantilly

11

DESSERT AUS DEM MENÜ | DESSERT DES TAGES

Fragen Sie unser Service!