

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 Block und Stift zur Verfügung! Ansonsten muss man etwas länger auf die Rechnung warten.



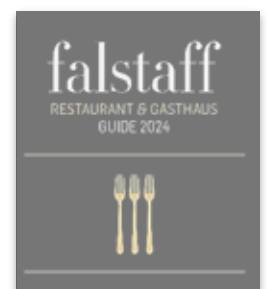
„Nur Bares ist Wahres!“ – aber wir sagen nicht nein zu Gutscheinen, Maestro, Visa oder Mastercard.



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 PERSONENZAHLE** 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 | | Jozsef
die Mannschaft

Koch & Köchle Menü 05

NUR ABENDS UND TISCHWEISE

5-GANG OHNE FISCH ODER 6-GANG

- START** kleiner Happen zum Starten
- VOR** Leicht gebeizter **Bio-Alpsaibling** aus der Ramsau
Wiesen-Kerbel marinade | Sauerrahm | Spargel | Kaviar
- SUPPE** Velouté vom weißen **Spargel**
Hechtnockerl | Verjus
- Zwischen** **Bio-Mini Fenchel** und **Bio-Miesmuscheln**
Safrannage | Salz-Zitrone | Hollandaise
- FISCH** Ike Jime **Wolfsbarsch** aus Kroatien
Spargel | Gnocchi | Kräutersalat | Bio-Spinat
Klarer Paradeiserfond
- FLEISCH** **Rosa Reh** aufgewachsen | erlegt und zerlegt in der Nachbarschaft
Topinambur | Pilz-French Toast | weißer Rettich
- DESSERT** Karamellierte Original Beans **Bio Schokolade**
Bananeneis | Kokos | Limette

Süßer Abschluss

5G ohne Fischgang	€97
6G alle Gerichte	€107

Bei **Austausch eines Gerichtes** entsteht ein Aufpreis.

Gutes **BESTECK** darf gerne bleiben:
Der Nachhaltigkeit zuliebe behalten wir Messer und Gabel bis zum Dessert. Sagen Sie uns einfach kurz Bescheid, wenn Sie für den nächsten Gang doch ein frisches Set möchten.

ZUALLERERST

Couvert | Gedeck pro Person (**automatisch serviert**) 5,50
Hausgemachtes Bio-Sauerteigbrot | eingelegtes Gemüse | Aufstrich | Butter

EINGANG

Hinterleithner's **Beef Tatar**

eingelegte Radieschen | Schwarzer Senf | hausgemachtes Bio-Brot 19

Leicht gebeizter **Bio-Alpsaibling** aus der Ramsau

Wi esen-Kerbel marinade | Sauerrahm | Spargel | Kaviar 19

Über Holzkohle gegrillter| mariniertes grüner Spargel aus Haag

Petersil-Vinaigrette | Perilla | Piemonteser Haselnuss 16

Römer-**Salatherzen Ceasar Style**

Ceasar-Dressing | Croutons | Parmesan 10

AUS DEM SUPPENTOPF

Velouté vom weißen **Spargel**

Hechtnockerl | Verjus 10

Langsam gekochte **Rindsuppe**

Freilandhuhn-Eidotter | Frittaten | Leberknödeln 5,50 | 6,50 | 7,50

ZWISCHENSPIEL

Rehherz-Beuschel

Topfserviettenschnitte | Wurzelwerk 17

Über Holzkohle gegrillte **Bio Hühnerkeule Thai Style**

Kimchi | Chili-Mayo | Thai Kräuter 17

The Classic – **Springrolls** gefüllt mit Reh

Mariniertes Spitzkraut | ThaiKräuter 16,5

HAUPTAKT

Rosa Lammrücken aus dem Mostviertel
Knusprige Erdäpfel Pave | wilder Brokkoli | Spitzkraut 37

Rosa Reh aufgewachsen | erlegt und zerlegt in der Nachbarschaft
Topinambur | Pilz-French Toast | weißer Rettich 37

Glasierte Bärlauch-Ravioli
Spargel | Sellerie | Sauce Café de Paris 26

Ike Jime Wolfsbarsch aus Kroatien
Spargel | Gnocchi | Kräutersalat | Bio-Spinat | Klarer Paradeiserfond 38

US-Short Ribs 18 Stunden geschmort
Erdäpfelpüree | Schalotte | Karotte | 39

Unsere Wirtshaus-KLASSIKER

Rotes Thai Curry mit Bio-Huhn oder Vegi
Gemüse | Jasmin-Reis | Thai-Kräuter | auf Wunsch schärfer 27

Gebackene Bio-Hühnerkeule
mariniert in Buttermilch, Petersilie & Zitrone
Petersilerdäpfel 21

BEILAGEN-SALAT

Römer-Salatherzen Ceasar Style
Ceasar-Dressing | Croutons | Parmesan 10

Bunter Blattsalat | Wiener Marinade 5

SÜSSER AUSGANG

Cremeschnitte vom Bio-Rhabarber
Rhabarber-Variation | Joghurt | Vanille | Magnolienblüten Eis 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!