

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 nur tischweise -
gerne stellen wir Block und Stift zur Verfügung!



„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“.



P.S.

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

Hans Jörg & Angeli
Koch & Köchle



Jeremy | Fabian | Jozsef
die Mannschaft

Koch & Köchle Menü 09

NUR ABENDS

START	Happen zum Starten
VOR	Marinierte Lachsforelle aus der Ysper Gelbe Parika Marinade Fisolen Kürbis Jalapeños
SUPPE	Steinpilz-Velouté Reh Madeira-Gelee
Zwischen	Bouchot-Muscheln Fermentierte Karotten-Chilicreme Thai Kräuter
FISCH	Bio-Alpsaibling aus der Ramsau Kohlrabi Mangold Gnocchi Beurre blanc
FLEISCH	Heimischer Milchkalbrücken Rosa gebraten Steinpilz Erdäpfel Sellerie Salatherz
DESSERT	Cheese Cake und Pfirsich Zitronenverbene Zitronenblatt-Eis bretonischer Mürbteig
	Happen zum Abschluss

Menü-5G ohne Fischgang 97

Menü-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 & Butter | eingelegtes Gemüse | Aufstrich

EINGANG

Hinterleithner's **Beef Tatar**

eingelegte Radieschen | Schwarzer Senf | hausgemachtes Bio-Brot 19

Marinierte **Lachsforelle** aus der Ysper

Gelbe Parika Marinade | Fisolen | Kürbis | Jalapeños 19

Römer-**Salatherzen Ceasar Style**

Ceasar-Dressing | Croutons | Parmesan 10

AUS DEM SUPPENTOPF

Steinpilz-Velouté

Reh | Madeira-Gelee 10

Langsam gekochte **Rindsuppe**

Freilandhuhn-Dotter 5,50

Frittaten 6,50

Leberknödeln 7,50

ZWISCHENSPIEL mit alles und scharf 😊

Springrolls mit Reh

mariniertes Spitzkraut 17

Thai Style Schweinebauch über Holzkohle gegrillt

Kohlrabi-Karotten-Som Tam Style | Thai Kräuter 18

Bouchot-Muscheln

Fermentierte Karotten - Chilicreme | Thai Kräuter 17

HAUPTAKT

Rosa dry aged Beiried aus dem Waldviertel

Erdäpfel-Pavé | Zucchini | Melanzani 39

Langsam geschmorte Rehschulter aus der Nachbarschaft

Fenchel | Birne | Topfenserviettenschnitte | Berberitze 29

Eierschwammerl-Ravioli

Schwarzer Knoblauch | Miso-Hollandaise | Kräutersalat VOR 19 | HAUPT 27

Bio-Alpsaibling aus der Ramsau

Kohlrabi | Mangold | Gnocchi | Beurre blanc 34

Unsere Wirtshaus-KLASSIKER

Rotes Thai Curry mit Roter Wild-Garnele **oder** Vegi

Gemüse | Jasmin-Reis | Thai-Kräuter 29|24

Wiener Schnitzel vom heimischen Milchkalbsrücken

im Butterschmalz gebacken | Petersilerdäpfel | Preiselbeeren 28,50

BEILAGEN-SALAT

Römer-Salatherzen Ceasar Style

Ceasar-Dressing | Croutons | Parmesan 10

Bio-Blattsalat | Wiener Marinade 5

SÜSSER AUSGANG

Tonkabohnen Creme brulée

Ringlotten-Sorbet | Feige 15

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!
