

## KRAFTWERK RESTAURANT (DIENSTAG – DONNERSTAG)

### SUPPEN / VORSPEISEN

#### FRITTATENSUPPE

CONSOMMÉ / WURZELGEMÜSE / SCHNITTLAUCH **8 €**

\*

#### GEBRANNT ZIEGENKÄSE CREME

TIROLER REHSCHINKEN / BEETE / WILDKRÄUTER **17 €**

\*

#### TATAR VOM LABEL ROUGE LACHS „ÖSIATISCH“

DASHI / PONZU / PRUNIER CAVIAR **20 €**

\*

#### DELICE FOIE GRAS

FOIE GRAS<sup>2</sup> / MANGO / CREMOVO / ARABICA / MALZBROT **21 €**

### ZWISCHEN -UND HAUPTGERICHTE

#### GETRÜFFELTES NUDELRISSOTTO

SPINAT / TRÜFFEL (VEGETARISCH) **ZG 18 € HG 22 €**

\*

#### STEIRERWELS 2.0

ERDÄPFELPÜREE / KREN / WURZELGEMÜSE / SENFNAGE / KÜRBISKERNÖL **ZG 22 € HG 26**

\*

#### LOUP DE MER „LATIN STYLE“

GARNELE / KORIANDER / LIMONE **ZG 22 € HG 34 €**

\*

#### ORIGINAL WIENER SCHNITZEL (VOM HEIMISCHEN KALBSRÜCKEN)

„OLD SHOOOL“ / KARTOFFEL-FELDSALAT / PREISELBEEREN / KLASSISCHE GARNITUR **25 €**

„NEW STYLE“ / CAESAR SALAD / SÜSSKARTOFFELPOMMES / TRÜFFELMAJO **27 €**

\*

#### ZWIEBELROSTBRATEN 2.0

ROSA AUSTRALISCHES BLACK ANGUS SIRLOINSTEAK / ZWIEBEL<sup>3</sup> / TOPFENS PÄTZLE **34 €**

\*

#### HIRSCHKALBSRÜCKEN

PASTINAKE / MISO-INGWERJUS / CRANBERRY / ROMANESCO **34 €**

\*

#### KRAFTWERK GOURMET BURGER

BRIOCHE BUN / WAGYU ANGUS PATTY / TRÜFFEL / FOIE GRAS / REPENAIRE V.S.O.P / ENDIVIE **26 €**

### KÄSE / DESSERT

#### ÖSTERKRON

BLAUSCHIMMEL / PEKANUS-PORTWEINBROT **10 €**

\*

#### WARMER SCHOKOKUCHEN

„MOHR IM HEMD“ HIMBEERE<sup>3</sup> (20 min. Zubereitung) **12 €**

\*

#### TARTE TATIN „RECYCLED“

TOPFENMOUSSE / APFEL / CRUMBLE / SALBUTTER-KARAMELEIS **10 €**

**ÜBERRASCHUNGSMENÜ „CHEFS CHOICE“ – fischweise 4/5/6-Gang 49€/59€/69€**