

SPEISEKARTE DIENSTAG BIS DONNERSTAG!

Menü **HEIMAT**

ZIEGENKÄSECREME

gebrannt | Beete | Tiroler Rehschinken
17
~

„WELS STEIRISCH“

Kartoffelpüree | Wurzelgemüse | Nage
18/26
oder

FRITTATENSUPPE

Consommé | Wurzelgemüse | Schnittlauch
8
~

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

Kartoffel-Feldsalat | Kürbiskernöl | Preiselbeeren
oder
Caesar Salat | Süßkartoffelpommes | Trüffelmajo
25/27
~

„MOHR IM HEMD“

warmer Schokokuchen | Himbeere
(Zubereitung ca. 20 min.)
12

Menü 4-Gang (mit Suppe) € 49

Menü 4-Gang (mit Suppe) € 59

**Unsere Tagesgerichte können auch gerne ins
Menü eingebaut werden. Über die Gerichte
informieren wir Sie Vorort!**

Be individueller Menüzusammenstellung kann es zu
Preisveränderungen kommen.

Menü **WELT**

DELICE FOIE GRAS

Mango | Cremovo | Brioche
21
und /oder

LACHSTATAR „ÖSIATISCH“

Dashi | Ponzu | Kürbiskernöl | Caviar
20
~

EDELFISCHE „LATIN HOT POT“

Krustentiere | Gemüse | Koriander
24/34
~

BELLINI GEEIST

Pfirsichsorbet | Champagner
6
~

HIRSCHKALBSRÜCKEN

Pastinake | Cranberry | Ingwer
38
~

MONT D'OR

Kartoffel | Schnittlauch
12
~

DESSERT CASSIS | LAKRITZ | COLA

10

Menü 7-Gang € 80

Menü 5-Gang € 65

Vorspeise / Wolfsbarsch / Sorbet / Hirsch / Käse oder Dessert

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

KULINARISCHE IMPRESSIONEN
KRAFTWERK SIGNATURE MENÜ
(tischweise)

DELICE FOIE GRAS

Mango | Cremovo | Brioche

~

ZIEGENKÄSECREME

gebrannt | Beete | Tiroler Rehschinken

~

LACHSTATAR „ÖSIATISCH“

Dashi | Ponzu | Kürbiskernöl | Caviar

~

EDELFISCHE „LATIN HOT POT“

Krustentiere | Gemüse | Koriander

~

WELS „STEIRISCH“

Kartoffelpüree | Wurzelgemüse | Nage

~

BELLINI GEEIST

Pfirsichsorbet | Champagner

~

HIRSCHKALBSRÜCKEN

Pastinake | Cranberry | Ingwer

~

MONT D'OR

Kartoffel | Schnittlauch

~

DESSERT CASSIS | LAKRITZ | COLA

Menü 99 Euro