

Menü **HEIMAT**

ZIEGENKÄSECREME

gebrannt | Beete | Tiroler Rehschinken

~

„WELS STEIRISCH“

Kartoffelpüree | Wurzelgemüse | Nage
oder

FRITTATENSUPPE

Consommé | Wurzelgemüse | Schnittlauch

~

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

Kartoffel-Feldsalat | Kürbiskernöl | Preiselbeeren
oder

Caesar Salat | Süßkartoffelpommes | Trüffelmajo

~

„MOHR IM HEMD“

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

Menü 4-Gang (mit Suppe) € 49

Menü 4-Gang (mit Wels) € 59

Menü **WELT**

DELICE FOIE GRAS

Mango | Cremovo | Brioche

und /oder

LACHSTATAR „ÖSIATISCH“

Dashi | Ponzu | Kürbiskernöl | Caviar

~

WOLFSBARSCH

„latin style“ | Garnele | Koriander

~

BELLINI GEEIST

Pfirsichsorbet | Champagner

~

HIRSCHKALBRÜCKEN

Pastinake | Cranberry | Ingwer

~

MONT D'OR

Kartoffel | Schnittlauch

~

DESSERT CASSIS | LAKRITZ | COLA

Menü 7-Gang € 80

Menü 5-Gang € 65

Vorspeise / Wolfsbarsch / Sorbet / Hirsch / Käse oder Dessert

KULINARISCHE IMPRESSIONEN **KRAFTWERK SIGNATURE MENÜ**

(tischweise)

DELICE FOIE GRAS

Mango | Cremovo | Brioche

~

ZIEGENKÄSECREME

gebrannt | Beete | Tiroler Rehschinken

~

LACHSTATAR „ÖSIATISCH“

Dashi | Ponzu | Kürbiskernöl | Caviar

~

WOLFSBARSCH

„latin style“ | Garnele | Koriander

~

WELS „STEIRISCH“

Kartoffelpüree | Wurzelgemüse | Nage

~

BELLINI GEEIST

Pfirsichsorbet | Champagner

~

HIRSCHKALBRÜCKEN

Pastinake | Cranberry | Ingwer

~

MONT D'OR

Kartoffel | Schnittlauch

~

DESSERT CASSIS | LAKRITZ | COLA

Menü 99 Euro

JRE
JEUNES RESTAURATEURS