

KULINARISCHE IMPRESSIONEN KRAFTWERK SIGNATURE MENÜ

(fischweise)

DELICE FOIE GRAS

Mango | Cremovo | Brioche

~

ZIEGENKÄSECREME

gebrannt | Beete | Tiroler Rehschinken

~

LACHSTATAR „ÖSIATISCH“

Dashi | Ponzu | Kürbiskernöl | Caviar

~

LOUP DE MER „LATIN HOT POT“

Garnele | Gemüse | Koriander

~

WELS „STEIRISCH“

Kartoffelpüree | Wurzelgemüse | Nage

~

BELLINI GEEIST

Pfirsichsorbet | Champagner

~

HIRSCHKALBSRÜCKEN

Pastinake | Cranberry | Ingwer

~

ÖSTERKRON

Feige | Portwein-Pekanusssbrot

~

TARTE TATIN „RECYCLED“

Topfenmousse | Apfel | Salzbutterm-Karamelleis

Menü 89 Euro

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

Menü HEIMAT

ZIEGENKÄSECREME

gebrannt | Beete | Tiroler Rehschinken

oder

LACHSTATAR „ÖSIATISCH“

Dashi | Ponzu | Kürbiskernöl | Caviar

~

„WELS STEIRISCH“

Kartoffelpüree | Wurzelgemüse | Nage

oder

FRITTATENSUPPE

Consommé | Wurzelgemüse | Schnittlauch

~

ZWIEBELROSTBRATEN 2.0

Australisches Black Angus | Topfenspätzle | Zwiebel³

oder

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

Kartoffel-Feldsalat | Kürbiskernöl | Preiselbeeren

oder

Caesar Salat | Süßkartoffelpommes | Trüffelmayo

~

„MOHR IM HEMD“

warmer Schokokuchen | Himbeere

(Zubereitung ca. 20 min.)

Menü 4-Gang (mit Suppe) € 55

Menü 4-Gang (mit Wels) € 60

Menü WELT

DELICE FOIE GRAS

Mango | Cremovo | Brioche

oder

LACHSTATAR „ÖSIATISCH“

Dashi | Ponzu | Kürbiskernöl | Caviar

~

LOUP DE MER „LATIN HOT POT“

Garnele | Gemüse | Koriander

~

BELLINI GEEIST

Pfirsichsorbet | Champagner

~

HIRSCHKALBRÜCKEN

Pastinake | Cranberry | Ingwer

~

ÖSTERKRON

Feige | Portwein-Pekanusssbrot

oder

TARTE TATIN „RECYCLED“

Topfenmousse | Apfel | Salzbutterm-Karamelleis

Menü 5-Gang € 65

Vorspeise / Hot Pot / Sorbet / Hirsch / Käse oder Dessert