

Aperitif Empfehlung:

Hausgemachte alkoholfreie Holunder Limonade mit Ingwer und frischen Himbeeren ⁸	0,3 l	5,20 €
Aperol- Rhabarber Spritz mit frischen Blaubeeren, Rhabarber und Thymian Zweig ⁸	0,3 l	6,50 €
Brombeeren Spritz mit Limetten, frischen Brombeeren, Preiselbeeren und frischer Pfefferminze ⁸	0,3 l	6,50 €
Sommerlicher Gin Tonic mit Zitronen Melisse, Limette und Brombeere ^{13,8}	0,3 l	6,50 €

Wein Empfehlung:

Rivaner 2019 -fruchtiger Duft nach Zitronenfrüchten und Holunderblüten, 12,3 %	0,1 l	3,80 €
--	-------	--------

Beliebte österreichische Spezialitäten zum Einstieg und mehr...

Marinierte Erdbeeren- an köstlichem Mozzarella serviert mit Basilikum und Tomaten ^{g,8}		8,40 €
---	--	--------

Preiselbeeren Matjes an dünnen Scheiben von der roten Rübe mit Krenrahm und Salat Bouquet ^{d,g,j,8}		9,80 €
---	--	--------

Spitzpaprika vom Grill gefüllt mit Ziegenkäse auf Rucola Salat und Kürbiskernen ^{g,h,j,8}		7,80 €
---	--	--------

Pfifferlings Zeit ist Eierschwammerl Zeit

Herrliche Pfifferlingscreme Suppe aus gekocht- und gebratenen Pfifferlingen und Thymian- Schmand Klecks	6,50 €
Rindercarpaccio mit Zitronen Saft und Olivenöl mariniert an kaltem Pfifferlings Salat und Rucola	14,60 €
Gebratenen Pfifferlingen mit krossen Speckwürfeln an sommerlichem Salat zu Birnen Dressing	14,40 €
Frisch gebratene Pfifferlinge aus Österreichs Bergen in Estragon- Rahm mit steirischem Semmelknödel serviert <small>a, c, g</small>	15,40 €
Am Fettrand gegrilltes Rinderrücken Steak mit gebratenen Pfifferlingen, dazu gebutterte Bandnudeln und Bergkäse Spänen	26,80 €

Leichte alpenländische Küche

- Steirischer Backhendlsalat – Bio Hühnerstücke gebacken
auf feinen Blattsalaten, Kartoffelsalat und Kernöl a, c, j 14,60 €
- Dreierlei Kärtner Schlutzkrapfen (vegetarisch) mit Salbei Butter angebräunt
an Kirschtomaten, Bergkäse und Rucola a, g 13,60 €
- 2 Stück gebackene soufflierte Südtiroler Käspress Knödel
an zerlassener Butter und Salat Bouquet (frisch zubereitet ca. 20 min.) 13,40 €

Wirtshaus Küche

- Legendäre Käse Krainer mit Zillertaller Bergkäse vom Grill
an steirischem Kartoffel Salat, gekräutertem Senf und frischem Kren j, g 10,80 €
- Kasspatzn „Wilder Kaiser“ aus regionalem Weizenmehl mit reschen Röstzwiebeln,
Bergkäse, Petersilie und Kirschtomaten- Bouquet a, c, g 9,60 €
- Innviertler Knödelgeheimnis:
Grammelknödel, Rauchspeckknödel und Bratknödel auf gebratenem Sauerkraut a, c, g 14,40 €

Klassiker der österreichischen Küche:

Kalbsleber Scheiben vom Grill mit geschmorrtten Zwiebelringen, Rosmarin Kartoffeln und Veltliner Äpfeln <small>c, g</small>	18,80 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebraten mit Petersilienkartoffeln, Wildpreiselbeeren Ragout <small>a, c, g</small>	22,40 €
Original Steirisches Backhändl „halbes“, artgerecht gehalten, in der Kürbiskernpanade im Pfandl serviert an lauwarmem Kartoffel- Gurken Salat und frischen Preiselbeeren <small>a, c, j, h, g</small> (frisch zubereitet ca. 20 min.)	17,80 €
Gebratene Goldbrasse mit Petersilien Kartoffeln, gegrillter Paprika und bunt gemischtem Salat <small>d, j, g</small>	19,80 €
Steirer Bua Burger- 180 gr. reines regionales Rindfleisch medium gegrillt oder nach Wunsch, mit Tiroler Schmelzkäse, gegrillten Zwiebeln, knackigem Salat, frischer Kren Creme und Kartoffel Ecken <small>a, g, g, j</small>	14,60 €

Österreichische Mehlspeisenküche

Tiroler Kaiserschmarrn frisch zubereitet mit Rosinen, gebratenen Haselnüssen
und handgeschnittenem Apfelmus a, c, g, l, h, 8 als Dessert 7,60 € / als Hauptgericht 11,40 €

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit frischen Blaubeeren und Haselnüssen,
dazu handgeschnittenes Apfelmus a, c, g, l, h, 8 als Dessert 8,60 € / als Hauptgericht 13,80 €

Wachhauer Marillen Knödel durch die Nuss Panade gewendet,
Staubzucker und Marillen Röster (frisch zubereitet ca. 20 min.) 8,50 €

*Das Kukovetz- Team
wünscht Ihnen guten Appetit
und schöne Zeit bei uns!*

a- Glutenhaltiges Getreide, b- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse- fische daraus gewonnene Erzeugnisse, e- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse,
f- Soja (Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h- Schalenfrüchte, i- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse,
k- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l- Schwefeldioxid und Sulphite, m- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
1- mit Geschmacksverstärker, 2- mit Farbstoff, 3- mit Konservierungsstoff, 4- mit Antioxidationsmittel, 5- geschwefelt, 6- geschwärzt, 7- mit Phosphat, 8- mit Süßungsmittel, 9- enthält Phenylalaninquelle,
10- gewachst, 11- koffeinhaltig, 12- Taurin haltig, 13- chininhaltig



Restaurant das Kukovetz

Menschen stehen ganz im Mittelpunkt unserer Arbeit.

Wir sind stolz darauf, Sie als Gast zu haben.

Jeden Tag sind wir bemüht, Sie mit echter Gastfreundschaft, mit Leidenschaft und Liebe zum Beruf, mit Herzlichkeit, Kreativität und - nicht zuletzt - mit individueller Betreuung zu überraschen und zu begeistern.

Geschmackerlebnisse werden Ihren Besuch bei uns garantiert unvergesslich machen.

Schöne Erinnerungen werden bleiben!

An Ihre Hochzeit im Restaurant, Ihre Geburtstagsfeier auf der Terrasse, Taufe, Erstkommunion...

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr „das Kukovetz“- Team