

### Aperitif Empfehlung:

Hausgemachte alkoholfreie Holunder Limonade mit Ingwer und frischen Himbeeren <sup>8</sup>	0,3 l	5,20 €
Aperol- Rhabarber Spritz mit frischen Blaubeeren, Rhabarber und Thymian Zweig <sup>8</sup>	0,3 l	6,50 €
Brombeeren Spritz mit Limetten, frischen Brombeeren, Preiselbeeren und frischer Pfefferminze <sup>8</sup>	0,3 l	6,50 €
Herbstlicher Gin Tonic mit Zitronen Melisse, Limette und Brombeere <sup>13, 8</sup>	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...

Steirisches Grillgemüse- Bruschetta mit Schafskäse und Kürbiskernen		5,80 €
---	--	--------

Herrliche Steinpilz Creme Suppe aus gekocht- und gebratenen Steinpilzen mit Trüffel Panna Cotta		8,60 €
---	--	--------

Spitzpaprika vom Grill gefüllt mit Ziegenkäse auf Rucola Salat und Kürbiskernen <sup>g, h, j, 8</sup>		7,80 €
---	--	--------

## Genusswelt

Rindercarpaccio mit Zitronen Saft und Olivenöl mariniert an kaltem Pfifferlings Salat und Rucola	14,80 €
Frisch gebratene Pfifferlinge aus Österreichs Bergen in Estragon- Rahm mit steirischem Semmelknödel serviert <small>a, c, g</small>	15,60 €
Zarter Zwiebelrostbraten aus dem Rinderroastbeef- herzhaft lecker an Blauburger Soße zu frischgeschabten Spätzle und Bohnen Strauß <small>a, c</small>	23,40 €
Kalbsleber Scheiben vom Grill mit geschmorrtten Zwiebelringen, hausgemachtem Kartoffel- Kürbis Püree und Veltliner Äpfeln <small>c, g</small>	19,80 €

### 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 Kaspress Knödel  
an zerlassener Butter und Salat Bouquet (frisch zubereitet ca. 20 min.) 13,40 €

### Wirtshaus Küche

- Legendäre Käse Krainer mit Zillertaler 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:  
Grammel Knödel, Rauchspeckknödel und Bratknödel auf gebratenem Sauerkraut a, c, g 14,40 €

Klassiker der österreichischen Küche:

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebraten mit Petersilienkartoffeln, Wildpreiselbeeren Ragout <small>a, c, 8</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,</small> (frisch zubereitet ca. 20 min.)	17,80 €
Gebratene Goldbrasse mit Petersilien Kartoffeln, gegrillter Paprika und rotem Pesto <small>d, j, 8</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, 8, 3</small>	14,60 €
Original Wiener Surschnitzel - vom Schneeberger Landschwein knusprig gebacken in Kürbiskern paniert mit Erdapfel- Gurken Salat	15,80 €

## 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 €

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

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

Steirer-Eis: Vanilleeis mit Kürbiskernöl, Sahne und Kürbiskernkrokant 4,80 €

*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