

Backendl@HOME

Ente, Gans und Wild...

- VORBESTELLEN • ABHOLEN/ LIEFERN LASSEN •
- ZU HAUSE REGENERIEREN (natürlich mit unserer Gebrauchsanweisung) • GENIESEN!!!

Klassischer knuspriger Entenbraten frisch aus dem Rohr
mit glasierten Maronen, Enten Jus und Rotkraut,
dazu zweierlei Knödel a,c,g,i

¼ Ente 16,80 €

½ Ente 25,80 €

Portion Gans- Brust & Keule von der Freilandgans mit Rotkohl,
zweierlei Knödel, glasierten Maronen und Orangenjus

27,80 €

Edles Hirschgulasch „Waidmans- Art“ – zartes Hirschfleisch
mit Zwiebeln angeschmort und Zweigelt abgelöscht
an Blaukraut und Semmelknödel a,c,g,i

21,40 €

Wild Kaninchenkeule im Zweigelt Sud geschmort mit Spätzle und Blaukraut,
dazu Mandarinen- Preiselbeeren, Steckrübengemüse und Soße

25,80 €

Beliebte österreichische Spezialitäten zum Einstieg / Leichte alpenländische Küche

Sauerampfer Suppe mit Drillingen, Trüffel Öl und frischen Kräutern	6,50 €
Gefüllte Birne mit Ziegenfrischkäse und Walnüssen überbacken auf Rucola Salat _{g,h}	7,90 €
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 €
Kasspatzn „Wilder Kaiser“ aus regionalem Weizenmehl mit reschen Röstzwiebeln, Bergkäse, Petersilie und Kirschtomaten- Bouquet _{a,c,g}	9,60 €

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 an lauwarmem Kartoffel- Gurken Salat und frischen Preiselbeeren <small>a, c, j, h,</small>	17,80 €
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>	15,60 €
*extra 180 g Rindfleisch mit Tiroler Schmelzkäse	+ 8,50 €
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 €

*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 (Böhen) 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 Pterylaninquelle,
 10- gewachst, 11- koffeinhaltig, 12- Taurin haltig, 13- chininhaltig

Die Enten- Gans- und Wild Gerichte sind zum Regenerieren (Erwärmen) und müssen bei Ihnen zu Hause noch 20 min. in den Ofen (siehe Anleitung).

Abholung: Mittwoch- Samstag 17:30 -20:00 Uhr
Sonntag 12:00-14:00 und 17:00-19:00 Uhr

Lieferung: Freitag- Samstag 17:30-20:00
Sonntag 17:00-19:00 Uhr

Lieferpauschale berechnen wir mit 8,00 € pro Lieferung,
ab 75,00 € liefern wir kostenlos zu Ihnen nach Hause
(Umkreis ca. 5 km)

Bestellhotline: 089-89146058

oder

0176-61817704



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