

### Aperitif Empfehlung:

- |  |       |        |
|--|-------|--------|
| • Hausgemachte alkoholfreie Holunder Limonade mit Ingwer und frischen Himbeeren <sup>8</sup>   | 0,3 l | 5,80 € |
| • Blutorange Spritz mit frischen Blaubeeren, Gin, Bitter Lemon und Salbei <sup>8</sup>         | 0,3 l | 6,80 € |
| • Sanddorn- Marillen Spritz mit Limetten, frischen Preiselbeeren und Pfefferminze <sup>8</sup> | 0,3 l | 6,80 € |
| • Herbstlicher Gin Tonic mit Rosmarin, Limette und Brombeere <sup>13,8</sup>                   | 0,3 l | 6,80 € |
| • Gin Dudler- Tanqueray Gin mit Limette, frischen Beeren und Almdudler                         | 0,3 l | 6,80 € |

### Wein Empfehlung:

- |  |       |        |
|--|-------|--------|
| • Rivaner 2020 -fruchtiger Duft nach Zitronenfrüchten und Holunderblüten, 12,3 % | 0,1 l | 4,00 € |
|--|-------|--------|

### Beliebte österreichische Spezialitäten zum Einstieg

Kräftige Tafelspitz Suppe mit Suppengemüse und Grießnockerl oder Frittaten 5,80 €

Gefüllte Birne mit Ziegenfrischkäse und Walnüssen überbacken auf Rucola Salat <sup>g,h</sup> 8,40 €

Leichte und traditionelle Gerichte:

- Steirisches Antipasti- gemischtes Gemüse frisch vom Grill –  
gegrillte Aubergine, Zucchini, Spitzpaprika und Drillinge,  
mit geschmolzenem Ziegenkäse an gebratenem Buchweizen und frischem Pesto  
(auch vegan bestellbar) 17,40 €
- Dreierlei Kärtner Schlutzkrapfen (vegetarisch) mit Salbei Butter angebräunt  
an Kirschtomaten, Bergkäse und Rucola a, g  
(auch vegan bestellbar) 16,60 €
- Kasspatzn „Wilder Kaiser“ aus regionalem Weizenmehl mit reschen Röstzwiebeln,  
Bergkäse, Petersilie und Kirschtomaten- Bouquet a, c, g 11,80 €
- Steirischer Backhendlsalat – zarte Hühnerstücke gebacken  
auf feinen Blattsalaten, Kartoffelsalat und Kernöl a, c, j 16,80 €
- Hans Moser Salat, marinierte Weizer Schafskäse Würfel mit Hirse- Steckrüben Rösti  
an frischen Zupfsalaten, Zucchini Creme und Walnüssen 15,80 €  
(auch vegan bestellbar)

## Wenn die Blätter fallen...

Wärmende vitaminreiche Rote Beete Suppe mit Kürbiskernen und frischem Kren	7,50 €
Innviertler Knödelgeheimnis: Grammelknödel, Rauchspeckknödel und Bratknödel auf gebratenem Sauerkraut	16,40 €
Gehackte Hirsch „Pflanzerl“ vom Rothirsch an Rahmwirsing, feinem Wild Jus und nussigem Kartoffelpüree	19,80 €
Edles Hirschgulasch „Waidmanns- Art“- zartes Hirschfleisch mit Zwiebeln angeschmort und Zweigelt abgelöscht an Blaukraut und Semmelknödel	22,40 €
Klassischer knuspriger Entenbraten frisch aus dem Rohr mit glacierten Maronen, Enten Jus und Rotkraut, dazu zweierlei Knödel	¼ Ente 17,80 € ½ Ente 26,80 €
Portion Gans- Brust & Keule von der Freilandgans mit Rotkohl, zweierlei Knödel, glacierten Maronen und Orangenjus	33,80 €

Klassiker:

Wiener Schnitzel vom Simmentaler Kalbsrücken in Butterschmalz gebraten mit Petersilienkartoffeln und Tiroler Wildpreiselbeeren Ragout <small>a, c, 8</small>	23,40 €
Kalbsleber Scheiben vom Grill mit geschmorrtten Zwiebelringen, feinem Kartoffelpüree und Veltliner Äpfeln	22,80 €
Original Steirisches Backhendl „halbes“, artgerecht gehalten, in der Kürbiskernpanade an lauwarmem Kartoffel- Gurken Salat und frischen Preiselbeeren <small>a, c, j, h,</small>	18,40 €
Steirer Bua Burger- 180 gr. reines regionales Rindfleisch medium gegrillt mit Tiroler Schmelzkäse, gegrillten Zwiebeln, knackigem Salat, frischer Kren Creme, „Cafe vor Ort“- Buns und Kartoffel Ecken <small>a, g, 8, 3</small> (auch vegan bestellbar)	16,40 €
Original Wiener Surschnitzel - vom Schneeberger Landschwein knusprig gebacken in Kürbiskern paniert mit Erdäpfel- Gurken Salat	15,80 €

Österreichische Mehlspeisenküche:

Tiroler Kaiserschmarrn frisch zubereitet mit Rosinen, gebratenen Haselnüssen und handgeschnittenem Apfelmus <small>a, c, g, l, h, 8</small>	als Dessert 8,40 €/ als Hauptgericht	12,80 €
Karamellisierter Kaiserschmarrn mit frischen Blaubeeren und Haselnüssen, dazu handgeschnittenes Apfelmus <small>a, c, g, l, h, 8</small>	als Dessert 9,60 €/ als Hauptgericht	14,80 €
Sündhaft guter Almtopfen Zwetschgen Knödel mit gerösteten Nussbrösel und Zwetschgen Röster (frisch zubereitet ca. 25 min.)		8,50 €
Modern interpretiertes Sacher Törtchen mit geschmolzenem Schoko Kern und Marillen Röster		6,80 €
Steirer-Eis: Vanilleeis mit Kürbiskernöl, Sahne und Kürbiskernkrokant		5,80 €

*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 Phenylalanin



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 aus regionalen Produkten  
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

Unsere Lieferanten: Hühnerhof Kiemer, Cafe vor Ort, Simmentaler Weidekalb, Fischer Dechant u.v.m.