

Aperitif Empfehlung:

- | | | |
|--|-------|--------|
| • Hausgemachte alkoholfreie Holunder Limonade mit Ingwer und frischen Himbeeren ⁸ | 0,3 l | 5,80 € |
| • Blutorangen Spritz mit frischen Blaubeeren, Gin, Bitter Lemon und Salbei ⁸ | 0,3 l | 6,80 € |
| • Aperol- Rhabarber Spritz mit Passionsfrucht, Thymian und Limetten ^{8,2} | 0,3 l | 6,80 € |
| • Sommerlicher Gin Tonic mit Rosmarin, Limette und Brombeere ^{13, 8} | 0,3 l | 6,80 € |
| • Gin Dudler- Tanqueray Gin mit Limette, frischen Beeren und Almdudler | 0,3 l | 6,80 € |

WEINBEISSLER - den Wein bewusst genießen:

- | | | |
|--|-------|--------|
| • 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 ^{a, c, g} | 6,80 € |
| Gefüllte Birne mit Ziegenfrischkäse und Walnüssen überbacken auf Rucola Salat ^{g, h} | 9,80 € |
| Pikantes Bärlauch Bruschetta mit frischem Bärlauch, Wachtelei, Paradeiser und Kürbiskernen | 9,90 € |

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 _g 18,60 €
(auch vegan bestellbar)
- Dreierlei Kärtner Schlutzkrapfen (vegetarisch) mit Salbei Butter angebräunt
an Kirschtomaten, Bergkäse und Rucola _{a,g} 17,80 €
(auch vegan bestellbar)
- Kasspatzn „Wilder Kaiser“ aus regionalem Weizenmehl mit reschen Röstzwiebeln,
Bergkäse, Petersilie und Kirschtomaten- Bouquet _{a,c,g} 12,40 €
- Steirischer Backhendlsalat – zarte Hühnerstücke gebacken
auf feinen Blattsalaten, Kartoffelsalat und Kernöl _{a,c,j} 17,80 €
- Hans Moser Salat, marinierte Weizer Schafskäse Würfel mit Hirse- Steckrüben Rösti
an frischen Zupfsalaten, Zucchini Creme und Walnüssen _{c,g,a} 17,60 €
(auch vegan bestellbar)

Zur Spargelzeit...

Feine Spargelcremesuppe mit Kerbel Öl	6,80 €
Handgemachte Schlutzkrapfen, mit frischem Spargel, Bärlauch Streifen, Salbei, Pistazienkernen und Bergkäse	18,80 €
+ mit feinen Kalbsstreifen	24,80 €
300 gr. Schrobenhausener Spargel mit Salzkartoffeln, Soße Hollandaise oder zerlassener Butter	19,00 €
-mit kleinem Wiener Schnitzel	+ 8,40 €
-mit Rumpsteak 200 gr.	+13,00 €
- mit Seesaiblingsfilet	+13,00 €

Wiener Schnitzel vom Simmentaler Kalbsrücken in Butterschmalz gebraten mit Petersilienkartoffeln und Tiroler Wildpreiselbeeren Ragout <small>a, c, 8</small>	24,40 €
Südtiroler Kalbsroulade gefüllt mit Salbei und Prosciutto an Kalbsjus, Kartoffel Püree und frittierten Kapern	25,80 €
Kalbsleber Scheiben vom Grill mit geschmorrtten Zwiebelringen, feinem Kartoffelpüree und Veltliner Äpfeln <small>a, g</small>	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>	19,60 €
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)	17,60 €
Original Wiener Surschnitzel - vom Schneeberger Landschwein knusprig gebacken in Kürbiskern paniert mit Erdäpfel- Gurken Salat <small>a, c, g,</small>	17,80 €

Österreichische Mehlspeisenküche:

Tiroler Kaiserschmarrn frisch zubereitet mit Rosinen, gebratenen Haselnüssen und handgeschnittenem Apfelmus <small>a, c, g, l, h, 8</small>	als Dessert 10,60 €/ als Hauptgericht	14,80 €
Karamellisierter Kaiserschmarrn mit frischen Blaubeeren und Haselnüssen, dazu handgeschnittenes Apfelmus <small>a, c, g, l, h, 8</small>	als Dessert 11,60 €/ als Hauptgericht	16,80 €
Sündhaft guter Almtopfen Rhabarber Knödel mit gerösteten Nussbrösel und Rhabarber Röster <small>a, c, g, h, 8</small> (frisch zubereitet ca. 25 min.)		8,80 €
Modern interpretiertes Sacher Törtchen mit geschmolzenem Schoko Kern und Marillen Röster <small>a, c, h, g</small>		6,80 €
Steirer-Eis: Vanilleeis mit Kürbiskernöl, Sahne und Kürbiskernkrokant <small>g, 8, h</small>		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 Phenylanin



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.