

Aperitif Empfehlung:

- | | | |
|--|-------|--------|
| • Hausgemachte alkoholfreie Holunder Limonade mit Ingwer und frischen Himbeeren ⁸ | 0,3 l | 6,80 € |
| • Blutorangen Spritz mit frischen Blaubeeren, Gin, Bitter Lemon und Salbei ⁸ | 0,3 l | 7,80 € |
| • Rhabarber- Aperol Spritz mit Limetten und Thymian Zweig (auch alkoholfrei möglich) ^{8, 8,2} | 0,3 l | 7,80 € |
| • Sandorn- Marillen Spritz mit Limetten, Passionsfrucht und frischen Cranberrys | 0,3 l | 7,80 € |
| • Gin Tonic mit Rosmarin, Limette und Brombeere (auch alkoholfrei möglich) ^{13, 8} | 0,3 l | 7,80 € |
| • Gin Dudler- Tanqueray Gin mit Limette, frischen Beeren und Almdudler (auch alkoholfrei möglich) | 0,3 l | 7,80 € |

Beliebte österreichische Spezialitäten zum Einstieg

- | | |
|---|---------|
| Kräftige Tafelspitz Suppe mit Suppengemüse und Grießnockerl oder Frittaten | 7,40 € |
| Gänselebergugelhupf aus frischer Gänseleber, Portwein, Schalotten auf Rucola serviert | 12,80 € |
| Gefüllte Birne mit Ziegenfrischkäse und Walnüssen überbacken auf Rucola Salat ^{g, h} | 11,90 € |

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 21,90 €
(auch vegan bestellbar)
- Dreierlei Kärtner Schlutzkrapfen (vegetarisch) mit Salbei Butter angebräunt
an Kirschtomaten, Bergkäse und Rucola _{a, g} 21,40 €
(auch vegan bestellbar)
- Kasspatzn „Wilder Kaiser“ aus regionalem Weizenmehl mit reschen Röstzwiebeln,
Bergkäse, Petersilie und Kirschtomaten- Bouquet _{a, c, g} 14,80 €
- Steirischer Backhendlsalat ~ zarte Hühnerstücke gebacken
auf feinen Blattsalaten, Kartoffelsalat und Kernöl _{a, c, j} 21,90 €
- Hans Moser Salat, marinierte Weizer Schafskäse Würfel mit Hirse- Steckrüben Rösti
an frischen Zupfsalaten, Zucchini Creme und Walnüssen _{c, g, a} 21,90 €
(auch vegan bestellbar)

Wärmende vitaminreiche Rote Beete Suppe mit Kürbiskernen und frischem Kren 8,60 €

Knödel Tries- der rustikale Hüttenklassiker aus den Bergen- neu interpretiert und handgerollt:
Rote Beete Knödel mit Ziegenkäse Kern, Spinat Knödel mit weichem Bergkäse Kern
und Kräuterknödel an Salat Boquete 23,40 €

Simmentaler Tafelspitz weltberühmt- an Semmelkren,
Wurzelgemüse, Drillinge und Apfelkren 27,80 €

Kalbsrahmgeschnetzeltes vom Kalbsrücken mit geviertelten Champignons,
Schnittlauch und herzhaftem Kartoffelknöchlein 25,60 €

Klassischer knuspriger Entenbraten frisch aus dem Rohr mit glacierten Maronen,
Enten Jus und Rotkraut, dazu zweierlei Knödel

¼ Ente 25,80 €
½ Ente 34,60 €

Klassiker:

Wiener Schnitzel vom Simmentaler Kalbsrücken in Butterschmalz gebraten mit Petersilienkartoffeln und Tiroler Wildpreiselbeeren Ragout <small>a, c, 8</small>	27,80 €
Original Steirisches Backhendl „halbes“, artgerecht gehalten, in der Kürbiskernpanade an lauwarmem Kartoffel- Gurken Salat und frischen Preiselbeeren <small>a, c, j, h,</small>	24,90 €
Wiener Surschnitzel - vom Schneeberger Landschwein knusprig gebacken in Kürbiskern paniert mit Erdäpfel- Gurken Salat <small>a, c, g,</small>	22,80 €
Wiener Cordon Bleu - vom Schneeberger Landschwein knusprig gebacken in Kürbiskern paniert mit Erdäpfel- Gurken Salat <small>a, c, g,</small>	22,80 €
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)	22,60 €

Österreichische Mehlspeisenküche:

Karamellisierte Tiroler Kaiserschmarrn frisch zubereitet mit Rosinen, gebratenen Haselnüssen und handgeschnittenem Apfelmus a, c, g, l, h, 8 als Dessert 13,80 € / als Hauptgericht 16,80 €

Karamellisierte Kaiserschmarrn mit frischen Blaubeeren und Haselnüssen, dazu handgeschnittenes Apfelmus a, c, g, l, h, 8 als Dessert 18,80 € / als Hauptgericht 21,80 €

Sündhaft guter Almtopfen Zwetschgen Knödel mit gerösteten Nussbrösel und Zwetschgen Röster a, c, g, h, 8 (frisch zubereitet ca. 25 min.) 10,90 €

Zuckergoschl- Kasnudl Mix (Kletzen, Himbeeren, Nuss), perfekt für Naschkatzen auch vegan bestellbar 13,60 €

Modern interpretiertes Sacher Törtchen mit geschmolzenem Schoko Kern und Marillen Röster a, c, h, g 9,80 €

Steirer-Eis: Vanilleeis mit Kürbiskernöl, Sahne und Kürbiskernkrokant g, 8, h 8,60 €

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



DAS KUKOVETZ
ÖSTERREICHISCHE KÜCHE

regional · saisonal · artgerecht

und mit ganz viel Liebe

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.

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