

Aperitif Empfehlung:

- | | | |
|--|-------|--------|
| • Hausgemachte alkoholfreie Holunder Limonade mit Ingwer und frischen Himbeeren ⁸ | 0,3 l | 7,40 € |
| • Blutorangen Spritz mit frischen Blaubeeren, Gin, Bitter Lemon und Salbei ⁸ | 0,3 l | 8,40 € |
| • Rhabarber- Aperol Spritz mit Limetten und Thymian Zweig (auch alkoholfrei möglich) ^{8, 8,2} | 0,3 l | 8,40 € |
| • Limoncello Spritz mit Limetten, Passionsfrucht und frischen Beeren | 0,3 l | 8,40 € |
| • Gin Tonic mit Rosmarin, Limette und Brombeere (auch alkoholfrei möglich) ^{13, 8} | 0,3 l | 8,40 € |
| • Gin Dudler- Tanqueray Gin mit Limette, frischen Beeren und Almdudler (auch alkoholfrei möglich) | 0,3 l | 8,40 € |

Beliebte österreichische Spezialitäten zum Einstieg

Kräftige Tafelspitz Suppe mit Suppengemüse und Grießnockerl oder Frittaten 7,40 €

Grillgemüse Bruschetta mit Avocado, Wachtelei und Rucola ^{g, h} 9,80 €

Klassiker und vorweg- ideal zum Teilen: Beef Tartar handgeschnitten
 aus dem Simmentaler Rinderfilet, serviert auf buntem Salat, Butter und Brotkorb 18,90 €

Leichte und traditionelle Gerichte:

- Steirisches Antipasti- gemischtes Gemüse frisch vom Grill –
 gegrillte Aubergine, Zucchini, Spitzpaprika und mehr...
 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 (auch vegan bestellbar) _{a, c, j} 21,90 €
- Hans Moser Salat, marinierte Weizer Schafskäse Würfel mit Steckrüben Rösti
 an frischen Zupfsalaten, Zucchini Creme und Walnüssen _{c, g, a} 21,90 €
 (auch vegan bestellbar)

Juni Spezial

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 €
Kalbsrahmgeschnetztes vom Kalbsrücken mit geviertelten Champignons, Schnittlauch und herzhaftem Kartoffelknöchlein	24,40 €
Kalbsleber Scheiben vom Grill mit geschmorrtten Zwiebelringen, feinem Kartoffelpüree und Veltliner Äpfeln	25,80 €
Zwiebelroastbraten aus der Lende von Simmentaler Weiderind (180 g) mit gebackenen Rosmarin Kartoffeln und Speckbohnen	27,70 €
Goldbrasse vom Grill im Ganzen (ca. 300 gr.) mit Graupenrisotto, Grillgemüse und frischem Pesto	23,60 €

Klassiker:

Wiener Schnitzel vom Simmentaler Kalbsrücken in Butterschmalz gebraten
mit Petersilienkartoffeln und Tiroler Wildpreiselbeeren Ragout a, c, 8 27,80 €

Original Steirisches Backhendl „halbes“, artgerecht gehalten, in der Kürbiskernpanade
an lauwarmem Kartoffel- Gurken Salat und frischen Preiselbeeren a, c, j, h, 24,90 €

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

Wiener Cordon Bleu - vom Schneeberger Landschwein
knusprig gebacken in Kürbiskern paniert mit Erdäpfel- Gurken Salat a, c, g, 22,80 €

Steirer Bua Burger- 180 gr. reines regionales Rindfleisch gegrillt mit Tiroler Schmelzkäse,
gegrillten Zwiebeln, knackigem Salat, frischer Kren Creme und Kartoffel Ecken a, g, 8, 3 22,60 €
(auch vegan bestellbar)

Österreichische Mehlspeisenküche:

Karamellisierte Tiroler Kaiserschmarrn frisch zubereitet mit Rosinen, gebratenen Haselnüssen und handgeschnittenem Apfelmus <small>a, c, g, l, h, 8</small>	als Dessert 13,80 € / als Hauptgericht	16,80 €
Karamellisierte Kaiserschmarrn mit frischen Blaubeeren und Haselnüssen, dazu handgeschnittenes Apfelmus <small>a, c, g, l, h, 8</small>	als Dessert 18,80 € / als Hauptgericht	21,80 €
Sündhaft guter Almtopfen Rhabarber Knödel mit gerösteten Nussbrösel und Rhabarber Röster <small>a, c, g, h, 8</small> (frisch zubereitet ca. 25 min.)		10,90 €
Modern interpretiertes Sacher Törtchen mit geschmolzenem Schoko Kern und Marillen Röster <small>a, c, h, g</small>		9,80 €
Steirer-Eis: Vanilleeis mit Kürbiskernöl, Sahne und Kürbiskernkrokant <small>g, 8, h</small>		8,60 €

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



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