

### Aperitif Empfehlung:

- Hausgemachte alkoholfreie Holunder Limonade mit Ingwer und frischen Himbeeren <sup>8</sup> 0,3 l 7,40 €
- Blutorangen Spritz mit frischen Blaubeeren, Gin, Bitter Lemon und Salbei <sup>8</sup> 0,3 l 8,40 €
- Rhabarber- Aperol Spritz mit Limetten und Thymian Zweig (auch alkoholfrei möglich) <sup>8, 8,2</sup> 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) <sup>13, 8</sup> 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 €
- Pikantes Grillgemüse Bruschetta mit Wachtelei und Kürbiskernen, <sup>h</sup> 10,80 €
- Gefüllte Birne mit Ziegenfrischkäse und Walnüssen überbacken auf Rucola Salat 11,90 €
- 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 <sup>g</sup>  
(auch vegan bestellbar) 21,90 €
- Dreierlei Kärtner Schlutzkrapfen (vegetarisch) mit Salbei Butter angebräunt  
an Kirschtomaten, Bergkäse und Rucola <sup>a, g</sup>  
(auch vegan bestellbar) 22,40 €
- Kasspatzn „Wilder Kaiser“ aus regionalem Weizenmehl mit reschen Röstzwiebeln,  
Bergkäse, Petersilie und Kirschtomaten- Bouquet <sup>a, c, g</sup> 14,80 €
- Steirischer Backhendlsalat ~ zarte Hühnerstücke gebacken  
auf feinen Blattsalaten, Kartoffelsalat und Kernöl (auch vegan bestellbar) <sup>a, c, j</sup> 22,90 €
- Hans Moser Salat, marinierte Weizer Schafskäse Würfel mit Steckrüben Rösti  
an frischen Zupfsalaten, Zucchini Creme und Walnüssen <sup>c, g, a</sup> 22,90 €  
(auch vegan bestellbar)

## *Der Herbst ist der Frühling des Winters*

Herrliche Steinpilzcreme Suppe aus gekocht- und gebratenen Steinpilzen  
an Trüffel Panna Cotta 12,90 €

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 €

Innviertler Knödelgeheimnis:  
Grammelknödel, Rauchspeckknödel und Bratknödel auf gebratenem Sauerkraut 22,80 €

Wiener Fiaker Gulasch vom Simmentaler Rind mit ungarischer Paprika,  
Essiggurken Fächer, weichem Eigelb, Frankfurter und Semmelknödel 27,60 €

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

¼ Ente 26,80 €  
½ Ente 35,60 €

Klassiker:

Wiener Schnitzel vom Simmentaler Kalbsrücken in Butterschmalz gebraten mit Petersilienkartoffeln und Tiroler Wildpreiselbeeren Ragout <small>a, c, 8</small>	28,90 €
Original Steirisches Backhendl „halbes“, artgerecht gehalten, in der Kürbiskernpanade an lauwarmem Kartoffel- Gurken Salat und frischen Preiselbeeren <small>a, c, j, h,</small>	25,90 €
Original 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 gegrillt mit Tiroler Schmelzkäse, gegrillten Zwiebeln, knackigem Salat, frischer Kren Creme und Kartoffel Ecken <small>a, g, 8, 3</small> (auch vegan bestellbar)	24,60 €

## Österreichische Mehlspeisenküche:

Karamellisierte Tiroler Kaiserschmarrn frisch zubereitet mit Rosinen, gebratenen Haselnüssen und handgeschnittenem Apfelmus <small>a, c, g, l, h, 8</small>	als Dessert 14,80 € / als Hauptgericht	17,80 €
Karamellisierte Kaiserschmarrn mit frischen Blaubeeren und Haselnüssen, dazu handgeschnittenes Apfelmus <small>a, c, g, l, h, 8</small>	als Dessert 19,80 € / als Hauptgericht	22,80 €
Sündhaft guter Almtopfen Marillen Knödel mit gerösteten Nussbrösel und Marillen Röster <small>a, c, g, h, 8</small> (frisch zubereitet ca. 25 min.)		11,90 €
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



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- Glutenthaltiges 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