

### Aperitif Empfehlung:

- Hausgemachte alkoholfreie Holunder Limonade mit Ingwer und frischen Himbeeren <sup>8</sup> 0,3 l 7,90 €
- Blutorange Spritz mit frischen Blaubeeren, Gin, Bitter Lemon und Salbei <sup>8</sup> 0,3 l 8,90 €
- Rhabarber- Aperol Spritz mit Limetten und Thymian Zweig (auch alkoholfrei möglich) <sup>8, 8,2</sup> 0,3 l 8,90 €
- Limoncello Spritz mit frischen Kräutern, Beeren und Limette <sup>8</sup> 0,3 l 8,90 €
- Gin Tonic mit Rosmarin, Limette und Brombeere (auch alkoholfrei möglich) <sup>13, 8</sup> 0,3 l 8,90 €
- Gin Dudler- Tanqueray Gin mit Limette, frischen Beeren und Almdudler (auch alkoholfrei möglich) 0,3 l 8,90 €

### Beliebte österreichische Spezialitäten zum Einstieg

- Kräftige Tafelspitz Suppe mit Suppengemüse und Grießnockerl oder Frittaten <sup>a,1 c, g, i</sup> 7,80 €
- Pikantes Grillgemüse Bruschetta mit Wachtelei und Kürbiskernen <sup>1, h, a, c,</sup> 10,90 €
- Klassiker und vorweg- ideal zum Teilen: Beef Tartar handgeschnitten  
 aus dem Simmentaler Rinderfilet, serviert auf buntem Salat, Butter und Brotkorb <sup>a1, c, g, h7, j, 8</sup> 19,80 €

Leichte und traditionelle Gerichte:

- Dreierlei Kärtner Schlutzkrapfen (vegetarisch) mit Salbei Butter angebräunt  
an Kirschtomaten, Bergkäse und Rucola a1, c, g, h7  
(auch vegan bestellbar) 23,80 €
- Kasspatzn „Wilder Kaiser“ aus regionalem Weizenmehl mit reschen Röstzwiebeln,  
Bergkäse, Petersilie und Kirschtomaten- Bouquet a1, c, g 16,80 €
- Steirischer Backhendlsalat ~ zarte Hühnerstücke gebacken  
auf feinen Blattsalaten, Kartoffelsalat und Kernöl (auch vegan bestellbar h1) a1, c, j, 8 25,90 €
- Hans Moser Salat, marinierte Weizer Schafskäse Würfel mit Kürbiskern- Kartoffelrösti  
an frischen Zupfsalaten, Frischkäse- Kräutertopfen Creme und Walnüssen  
(auch vegan bestellbar h1) g, h3, a1, c, j, 8, h1 25,40 €
- 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 Salatbouquette a, c, g, h7 25,60 €

## *Spargel- und Frühlingskarte*

Frühlingserwachen- köstliche Spargelcremesuppe mit gebratenen Spargelstücken und Kerbel Öl	8,80 €
300 gr. Schrobenhausener Spargel mit Salzkartoffeln, Soße Hollandaise oder zerlassener Butter	22,80 €
-mit kleinem Wiener Schnitzel	+14,50 €
- mit natur gebratenem Lachs Filet und Broccoli- Erbsen Straus	+18,00 €
- mit steirischen Backendl Stücken	+8,80 €

Klassiker:

Wiener Schnitzel vom Simmentaler Kalbsrücken in Butterschmalz gebraten mit Petersilienkartoffeln und Tiroler Wildpreiselbeeren Ragout <small>a1, c, 8</small>	33,60 €
Spanferkel Bäckchen, zart geschmort in einer cremig aromatischen Rahmsoupe mit Apfel und Cidre verfeinert an Kartoffel-Broccoli Gratin <small>h, a</small>	28,40 €
Pikantes Tiroler Kalbsrahmgchnetzeltes vom Kalbsrücken mit herzhaftem Kartoffel Strudel und gegrillter Paprika Schote <small>i, a1, 8</small>	29,40 €
Original Steirisches Backhendl „halbes“, artgerecht gehalten, in der Kürbiskernpanade an lauwarmem Kartoffel- Gurken Salat und frischen Preiselbeeren <small>a1, c, j, h,</small>	26,90 €
Original Wiener Surschnitzel - vom Schneeberger Landschwein knusprig gebacken in Kürbiskern paniert mit Erdäpfel- Gurken Salat <small>a1, c, g,</small>	23,80 €
Wiener Cordon Bleu - vom Schneeberger Landschwein knusprig gebacken in Kürbiskern paniert mit Erdäpfel- Gurken Salat <small>a1, c, g,</small>	23,80 €

Österreichische Mehlspeisenküche:

Karamellisierte Tiroler Kaiserschmarrn frisch zubereitet mit Rosinen, gebratenen Haselnüssen und handgeschnittenem Apfelmus <small>a1, c, g, l, h2, h7, 8</small>	als Dessert 16,40 € / als Hauptgericht	19,80 €
Karamellisierte Kaiserschmarrn mit frischen Blaubeeren und Haselnüssen, dazu handgeschnittenes Apfelmus <small>a1, c, g, l, h2, h7, 8</small>	als Dessert 21,90 € / als Hauptgericht	24,80 €
Frühlingstraum- Schoko- Zimt Knödel mit schmelzendem Nuss- Nougat Kern, dazu Vanillesoße und Blaubeeren <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>a1, c, h7, g</small>		10,80 €
Steirer-Eis: Vanilleeis mit Kürbiskernöl, Sahne und Kürbiskernkrokant <small>g, 8, h7</small>		9,60 €

a-Glutenhaltiges Getreide (1: Weizen), 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 1: Mandeln, 2:Haselnüsse, 3: Walnüsse, 7: Pistazien), 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