

Aperitif Empfehlung:

- | | | |
|--|-------|--------|
| • Hausgemachte alkoholfreie Holunder Limonade mit Ingwer und frischen Himbeeren ⁸ | 0,3 l | 7,90 € |
| • Blutorangen Spritz mit frischen Blaubeeren, Gin, Bitter Lemon und Salbei ⁸ | 0,3 l | 8,90 € |
| • Rhabarber- Aperol Spritz mit Limetten und Thymian Zweig (auch alkoholfrei möglich) ^{8, 8,2} | 0,3 l | 8,90 € |
| • Limoncello Spritz mit frischen Kräutern, Beeren und Limette ⁸ | 0,3 l | 8,90 € |
| • Gin Tonic mit Rosmarin, Limette und Brombeere (auch alkoholfrei möglich) ^{13, 8} | 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 ^{a, l, c, g, i} 7,80 €

Gefüllte Birne mit Ziegenfrischkäse und Walnüssen überbacken auf Rucola Salat 12,90 €

Klassiker und vorweg- ideal zum Teilen: Beef Tartar handgeschnitten
aus dem Simmentaler Rinderfilet, serviert auf buntem Salat, Butter und Brotkorb ^{a, l, c, g, h7, j, 8} 19,80 €

Leichte, traditionelle und Sommergerichte:

Dreierlei Kärtner Schlutzkrapfen (vegetarisch) mit Salbei Butter angebräunt
an Kirschtomaten, Bergkäse und Rucola a1, c, g, h7 23,80 €
(auch vegan bestellbar)

Spinat- Käse Strudel im ausgezogenem Strudelteig-
goldbraun gebackener Strudel aus hauchdünn ausgezogenem Teig, gefüllt
mit Blattspinat und würzigem Käse, dazu Kräuter Quark und knackige Salate der Saison 24,80 €

Mediterraner Bohneneintopf mit gegrilltem Feta Käse- herzhafter Eintopf
von weißen und schwarzen Bohnen, sonnengereiftem Gemüse und frischen Kräutern,
verfeinert mit bestem Olivenöl 24,90 €

Kasspatzn „Wilder Kaiser“ aus regionalem Weizenmehl mit reschen Röstzwiebeln,
Bergkäse, Petersilie und Kirschtomaten- Bouquet a1, c, g 16,80 €

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 €
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 €
Saibling vom Grill (300-330 g) im Ganzen mit Broccoli- Erbsen Strauß, Cous- Cous- Grillgemüse Törtchen und frischem Pesto	32,40 €

Der Herbst ist der Frühling des Winters

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

Wiener Salonbeuschel vom Kalb- cremiges Ragout von Kalbsherz und Lunge
mit Wurzelgemüse, feiner Rahmsauce und Semmelknödel 23,60 €

Wiener Fiaker Gulasch vom Simmentaler Rind mit ungarischer Paprika,
Essiggurken Fächer, weichem Eigelb, Frankfurter und Semmelknödel 29,40 €

Geschmorte Rinderrouladen- 2 zarte, klassisch gefüllte, in kräftiger Rotweinsauce,
dazu Marktgemüse und cremiger Kartoffel Püree 28,80 €

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

¼ Ente 28,80 €
½ Ente 38,60 €

Klassiker:

Wiener Schnitzel vom Simmentaler Kalbsrücken in Butterschmalz gebraten
mit Petersilienkartoffeln und Tiroler Wildpreiselbeeren Ragout a1, c, 8 33,60 €

Original Steirisches Backhendl „halbes“, artgerecht gehalten, in der Kürbiskernpanade
an lauwarmem Kartoffel- Gurken Salat und frischen Preiselbeeren a1, c, j, h, 28,90 €

Original Wiener Surschnitzel - vom Schneeberger Landschwein
knusprig gebacken in Kürbiskern paniert mit Erdäpfel- Gurken Salat a1, c, g, 23,80 €

Wiener Cordon Bleu - vom Schneeberger Landschwein
knusprig gebacken in Kürbiskern paniert mit Erdäpfel- Gurken Salat a1, c, g, 23,80 €

Österreichische Mehlspeisenküche:

Karamellisierte Tiroler Kaiserschmarrn frisch zubereitet mit Rosinen, gebratenen Haselnüssen und handgeschnittenem Apfelmus a1, c, g, l, h2, h7, 8	als Dessert 16,40 €/ als Hauptgericht	19,80 €
Karamellisierte Kaiserschmarrn mit frischen Blaubeeren und Haselnüssen, dazu handgeschnittenes Apfelmus a1, c, g, l, h2, h7, 8	als Dessert 21,90 €/ als Hauptgericht	24,80 €
Sündhaft guter Almtopfen Marillen Knödel mit gerösteten Nussbrösel und Marillen Röster (frisch zubereitet ca. 25 min.) a, c, g, h		11,90 €
Modern interpretiertes Sacher Törtchen mit geschmolzenem Schoko Kern und Marillen Röster a1, c, h7, g		10,80 €
Steirer-Eis: Vanilleeis mit Kürbiskernöl, Sahne und Kürbiskernkrokant g, 8, h7		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



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