DAS KUKOVETZ
ÖSTERREICHISCHE KÜCHE
regional · saisonal · artgerecht
und mit ganz viel Liebe

Aperitif Empfehlung:

• Hausgemachte alkoholfreie Holunder Limonade mit Ingwer und frischen Himbeeren 8	0,3 l	8,50 €
• Blutorangen Spritz mit frischen Blaubeeren, Gin, Bitter Lemon und Salbei 8	0,3 l	9,50 €
• Rhabarber- Aperol Spritz mit Limetten und Thymian Zweig (auch alkoholfrei möglich) 8 8,2	0,3 l	9,50 €
• Sanddorn- Marille Spritz mit frischen Kräutern, Beeren und Limette 8	0,3 l	9,50 €
• Birnen- Lillet Spritz mit Rosmarin, Tonic und kandierter Grapefruit 13,8	0,3 l	9,50 €
• Gin Tonic mit Rosmarin, Limette und Brombeere (auch alkoholfrei möglich) 13, 8	0,3 l	9,50 €
• Gin Dudler- Tanqueray Gin mit Limette, frischen Beeren und Almdudler (auch alkoholfrei möglich)	0,3 l	9,50 €

Beliebte österreichische Spezialitäten zum Einstieg

Kräftige Tafelspitz Suppe mit Suppengemüse und Grießnockerl oder Frittaten a,1 c, g, i — 8,80 €

Gefüllte Birne mit Ziegenfrischkäse und Walnüssen überbacken auf Rucola Salat g,h,j — 13,90 €

Klassiker und vorweg- ideal zum Teilen: Beef Tartar handgeschnitten
aus dem Simmentaler Rinderfilet, serviert auf buntem Salat, Butter und Brotkorb a1, c, g, h7, j, 8 — 19,80 €

DAS KUKOVETZ
ÖSTERREICHISCHE KÜCHE
regional · saisonal · artgerecht
und mit ganz viel Liebe

Leichte, traditionelle und Sommergerichte:

Dreierlei Kärtner Schlutzkrapfen (vegetarisch) mit Salbei Butter angebräunt
an Kirschtomaten, Bergkäse und Rucola a1, c, g, h7 — 24,80 €
(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 a1, c, g, j — 24,80 €

Mediterraner Bohneneintopf mit gegrilltem Feta Käse- herzhafter Eintopf
von weißen und schwarzen Bohnen, sonnengereiftem Gemüse und frischen Kräutern,
verfeinert mit bestem Olivenöl (auch vegan bestellbar) g, i — 25,40 €

Kasspatzn „Wilder Kaiser“ aus regionalem Weizenmehl mit reschen Röstzwiebeln,
Bergkäse, Petersilie und Kirschtomaten- Bouquet a1, c, g — 17,80 €

DAS KUKOVETZ
ÖSTERREICHISCHE KÜCHE
regional · saisonal · artgerecht
und mit ganz viel Liebe

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 — 26,60 €

Steirischer Backhendlsalat – zarte Hühnerstücke gebacken
auf feinen Blattsalaten, Kartoffelsalat und Kernöl (auch vegan bestellbar h1) a1, c, j, 8 — 26,90 €

Hans Moser Salat, marinierte Weizer Schafskäse Würfel mit Kürbiskern~ Kartoffelrösti
an frischen Zupfsalaten, Frischkäse~ Kräutertopfen Creme und Walnüssen — 26,40 €
(auch vegan bestellbar h1) g, h3, a1, c, j, 8, h1

Wiener Salonbeuschel vom Kalb~ cremiges Ragout von Kalbsherz und Lunge
mit Wurzelgemüse, feiner Rahmsoße und Semmelknödel a, c — 24,60 €

Sous Vide gegartes Lachs Filet in feiner Limetten~ Butter Soße
mit Blattspinat und Kartoffelgratin g, d, l, 8 — 29,80 €

DAS KUKOVETZ
ÖSTERREICHISCHE KÜCHE
regional · saisonal · artgerecht
und mit ganz viel Liebe

Österreichische Winterklassiker

Original steirische Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und steirischem Kernöl g		9,90 €
Geschmorte Rinderrouladen~ 2 zarte, klassisch gefüllte, in kräftiger Rotweinsoße, dazu Marktgemüse und cremiger Kartoffelgratin g, c, i		29,80 €
Edles Hirschgulasch "Waidmanns~ Art"~ zartes Hirschfleisch mit Zwiebeln angeschmort und Zweigelt abgelöscht an Blaukraut und Semmelknödel a, c		34,80 €
Klassischer knuspriger Entenbraten frisch aus dem Rohr mit glacierten Maronen, Enten Jus und Rotkraut, dazu zweierlei Knödel a1, c	¼ Ente ½ Ente	29,80 € 39,60 €
Portion Gans~ Brust & Keule von der Freilandgans mit Rotkohl, zweierlei Knödel, glacierten Maronen und Orangenjus a1, c		43,80 €

DAS KUKOVETZ
ÖSTERREICHISCHE KÜCHE
regional · saisonal · artgerecht
und mit ganz viel Liebe

Klassiker:

Wiener Schnitzel vom Simmentaler Kalbsrücken in Butterschmalz gebraten mit Petersilienkartoffeln und Tiroler Wildpreiselbeeren Ragout a1, c, 8	34,60 €
Feiner Kalbsbraten in köstlicher Rahmsoße, begleitet von einem Bouquet aus Sous- Vide gegartem buntem Wintergemüse, dazu goldener Kartoffel Strudel a1, c, g	31,80 €
Original Steirisches Backhendl „halbes“, artgerecht gehalten, in der Kürbiskernpanade an lauwarmem Kartoffel- Gurken Salat und frischen Preiselbeeren a1, c, j, h,	29,90 €
Original Wiener Surschnitzel - vom Schneeberger Landschwein knusprig gebacken in Kürbiskern paniert mit Erdäpfel- Gurken Salat a1, c, g,	24,80 €
Wiener Cordon Bleu - vom Schneeberger Landschwein knusprig gebacken in Kürbiskern paniert mit Erdäpfel- Gurken Salat a1, c, g,	24,80 €

DAS KUKOVETZ
ÖSTERREICHISCHE KÜCHE
regional · saisonal · artgerecht
und mit ganz viel Liebe

Österreichische Mehlspeisenküche:

Karamellisierter Tiroler Kaiserschmarrn frisch zubereitet mit Rosinen, gebratenen Haselnüssen
und handgeschnittenem Apfelmus a1, c, g, l, h2, h7, 8 als Dessert 17,40 € / als Hauptgericht 20,80 €

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit frischen Blaubeeren und Haselnüssen,
dazu handgeschnittenes Apfelmus a1, c, g, l, h2, h7, 8 als Dessert 22,90 € / als Hauptgericht 25,80 €

Wintertraum- Schoko- Zimt Knödel mit schmelzendem Nuss- Nougat Kern,
dazu Vanillesoße und Blaubeeren a, c, g, h, 8 12,40 €
(frisch zubereitet ca. 25 min.)

Modern interpretiertes Sacher Törtchen mit geschmolzenem Schoko Kern und Marillen Röster a1, c, h7, g 11,80 €

Steirer-Eis: Vanilleeis mit Kürbiskernöl, Sahne und Kürbiskernkrokant g, 8, h7 9,90 €

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 Phenylaninq

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 Phenylaninq

Das Kukovetz, Pasingerstr. 37 a, 82152 Planegg, Tel. 089 89146058 www.daskukovetz.de