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

Edles Hirschgulasch "Waidmans~ Art"~ zartes Hirschfleisch mit Zwiebeln angeschmort und Zweigelt abgelöscht an Blaukraut und Semmelknödel
34,80 €

Hirschhaxe (ca. 750 g) in Brombeerer~ Rotwein Jus mit Preiselbeeren Chutney, Wirsing und köstlichem Kartoffel~ Maronen Püree (für 2 Gäste)
59,50 €

Klassischer knuspriger Entenbraten frisch aus dem Rohr mit glacierten Maronen, Enten Jus und Rotkraut, dazu zweierlei Knödel
¼ Ente 29,80 €
½ Ente 39,60 €

Portion Gans~ Brust & Keule von der Freilandgans mit Rotkohl, zweierlei Knödel, glacierten Maronen und Orangenjus
43,80 €

Leckere ganze Ente mit Blaukraut, zweierlei Knödel, ausreichend Soße, Bratapfel und glacierten Maronen für 4 Gäste.
Preis p. Ente mit allen Beilagen 99,00 €

Leckere ganze Gans mit Blaukraut, zweierlei Knödel, ausreichend Soße, Bratapfel und glacierten Maronen für ca. 5 Gäste
(bestellbar spätestens 2 Tage vor Abholung).
Preis pro Gans mit allen Beilagen 189,00 €

Das Kukovetz~ Team wünscht Ihnen
guten Appetit und schöne Zeit daheim und bei uns!