

KRAFTWERK TASTING MENÜ

CULINARY EXPERIENCE AROUND THE WORLD

LACHS CHEVICHE / LATIN STYLE

Label Rouge Lachs / Mais / Ponzu / Limette / Koriander / Minze
*

RINDERFILET - TATAKI / WINTERTRÜFFEL

kurz gebratenes Rinderfilet / Sukina / Sesam / Pilze / Trüffel
*

DELICE FOIE GRAS / BIRNE / PORTWEIN / THYMIAN

Terrine & Mousse von der Gänseleber / Birnenmark / Portweingelee
*

STEINBUTTFILET / CHAMPAGNER / CAVIAR

Champagner Beurre Blanc / Prunier Caviar / Schnittlauch / Püree
*

BERGAMOTTE - GEEIST

Zitrusfruchtsorbet
*

ROSA LAMMRÜCKEN

Kräuterkruste / pannonisches Paprikagemüse
*

ÖSTERREICHISCHE KÄSEVARIATION

Schärdinger Affineur / Feigensenf
*

RUMMEL

karamellierte Popcornerde / Schokomousse / Lakritz / Zuckerwatteeis
*

SÜSSER ABSCHLUSS

Schokoladepralinen Selektion

MENÜ TISCHWEISE

99,00 Euro
(last order 20.00)

WEINBEGLEITUNG

45,50 Euro (7 x 0,1l)

KRAFTWERK SOUL FOOD

Wir kochen gerne die Gerichte, die wir auch gerne Essen! Klassiker wie heimatisches oder vermeintlich Einfache Gerichte. Mit größter Sorgfalt und besten Produkten möchten wir Sie gerne mit diesen Gerichten verwöhnen. Gerichte, die man gerne wieder ißt – Souffood eben!

VORSPEISEN

CAESARSALAD / WILDFANG GARNELEN

Romanasalat mit Caesar Dressing / Parmesan / Tomaten / gebratenen Wildfang Garnelen / Cajun Cocktailsauce

16,00 Euro

BURRATINA / PROSCIUTTO CRUDO

Pannonisches Paprikagemüse – lauwarm / Kräutersalat

vegetarisch

16,00 Euro

14,00 Euro

LABEL ROUGE LACHS CHEVICHE

Mais / Tomate / Ponzu / Limette / Koriander / Minze

17,00 Euro

CAVIAR SHOT / KRAFTWERK STYLE

Prunier Caviar 10g Dose / Blinis / Schmand

21,00 Euro

RINDERFILET - TATAKI / SPICY MAYO

kurz angebratenes Rinderfilet / japanische Marinade / Sesam / Pilze

mit Trüffel

17,00 Euro

21,00 Euro

DELICE FOIE GRAS / BIRNE / PORTWEIN / THYMIAN

Terrine & Mousse von der Gänseleber / Birnenmark / Portweingelee

24,00 Euro

SUPPEN

FRITTATENSUPPE

Rinderconsommé / Frittaten / Wurzelgemüwestreifen

8,00 Euro

ERBSENCAPPUCCINO / WACHTELPRALINE

Erbsensuppe mit Trüffelschaum und gebackener Wachtelpraline ohne Wachtelpraline

12,00 Euro

8,00 Euro

HAUPTGERICHTE

KASPRESSKNÖDEL / PANNONISCHES PAPRIKAGEMÜSE

Alpen Spezialität / flacher Knödel mit Bergkäse (vegetarisch)

23,00 Euro

LABEL ROUGE LACHSFILET / GEBRATEN

buntes Gemüse / Kartoffelpüree / Champagner Beurre Blanc

28,00 Euro

zusätzlich 1 Dose Prunier Caviar 10g +

15,00 Euro

STEIRERWELS 2.0

Welsfilet/ Kartoffelpüree / Schnittlauch / Kren / Gemüse - Senfnage

25,00 Euro

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM HEIMISCHEN KALBSRÜCKEN

„old school“ – Kartoffelsalat / Gurkensalat / Preiselbeeren

25,00 Euro

„new style“ - Süßkartoffelpommes / Caesar Salad / Trüffelmayo

27,00 Euro

ROSA LAMM MEDAILLONS / LETSCHO

Pannonisches Paprikagemüse / Röstifritten

29,00 Euro

SURF & TURF „LATIN STYLE“

Rinderfilet / Wildfang Garnelen / Süßkartoffel / Mais

Tomate / Koriander / Minze / BBQ Jus

36,00 Euro

CUT OF THE DAY

Tagesangebot an Fleisch / serviert mit Beilage „New style“

Tagespreis

DESSERT & KÄSE

CRÈME BRÛLÉE VON DER WEISSEN SCHOKOLADE

Tonkabohne / Pistazieneis

9,00 Euro

APFELTARTE „NORMANDIE“ / VANILLEEIS

Apfeltarte mit Vanillecreme / Calvados-Vanilleeis

8,00 Euro

MACARONS SELECTION LE NÔTRE

6 Stück / verschiedene Geschmacksrichtungen

9,00 Euro

VARIATION VON SCHOKOLADEN PRALINEN

7 Stück / verschiedene Füllungen

9,00 Euro

BERGKÄSE / FEIGENSENF

Vorarlberger Bergkäse / 10 Monate gereift / Feigensenf

7,00 Euro

ÖSTERREICHISCHE KÄSEVARIATION

Schärdinger Affineur / Feigensenf

12,00 Euro