

THE MENU

KULINARIKUM
STRASSERWIRT

EST. X 2020



WINTER

Brot 4
gesalzene Butter / Kresse

Pimientos de Padrón 9
Aioli

Bunter Beilagen-Salat 6
Balsamicodressing / Brotchip

ETWAS WARMES ZUERST

geräucherte Kartoffelschaumsuppe 7
brauner Butter / Pancetta

Rinder-Consommé 6
Zur Wahl: Kaspressknödel /
Kräuterfrittaten

mit Wurzelgemüse 5

SIDES TO SHARE OR NOT TO SHARE

Trüffel-Parmesan-Fries 6

Süßkartoffel-Fries 6

Trüffelmayo 4

Knoblauchbaguette 4

HEIMISCHES

Salzburger Backhendl 21
Kartoffelsalat / Käferbohnen

Wiener Schnitzel Kalb 24
Zitrone / Preiselbeeren
dazu: Petersilkartoffeln oder Fries

FISCHIGES

Calamari Fritti 22
Pimientos de Padron / Aioli
Togarashi Pfeffer

Goldforellenfilet 27
Kartoffel-Kerbel-Mousseline / geschmorter Fenchel
Safran-Beurre blanc

AUS DEM BEEFER

Rinderfilet 39
vom heimischen Rind
Pfeffersauce / Grillgemüse / Trüffelfries

SCHÖN, DASS SIE DA SIND!

Wir freuen uns sie als Gast in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen. Wir legen grössten Wert auf die Liebe zum Detail, kombiniert mit hochwertigen Zutaten und versuchen stets regional einzukaufen. Das letzte Jahr hat uns gelehrt, wie das Unmögliche plötzlich möglich wird. Um so größer ist unsere Motivation Ihnen schöne und zugleich gesellige Stunden in unserem Haus zu bereiten. Wieviele Handgriffe hinter einem Gericht stecken ist kaum vorstellbar, von der Auswahl der Zutaten, Einkauf, Zubereitung, Verarbeitung hin bis zum Anrichten auf dem Teller vergeht so manche Stunde. Wir bedanken uns, dass Sie bei uns sind und freuen uns über ehrliches Feedback.

JULIA & GERIT

T!(D)O START

Rindercarpaccio 18
Yuzu Ponzu Vinaigrette / Trüffelcreme
Wildkräuter / Buchenpilze
knusprige Schalotten

Tatar vom Walser Rind 18
geräucherte Butter / Tropea Zwiebel
Toast

SALATIGES

Römersalat
Parmesandressing / Avocado
knuspriger Pancetta / Nussbutter-Croûtons
12

dazu:
Maishendlbrust 8
Garnelen vom Grill 10

Entenbrust Tataki
Wildkräutersalat
Holler-Dressing / Beeren
19

Gekochtes Rindfleisch

im Kupferkessel

Tafelspitz & Meisel / Wurzelgemüse / Schnittlauchsauce
Apfelkren / Röstkartoffeln
22

dazu: Cremespinat 4

HAUPT / G / AN G !

Strozzapreti Café de Paris
Rinderfiletstreifen / Rucola
Kräuter-Öl
23

Entenkeule
Brioche-Serviettenknödel / Apfelrotkraut
Maroni / Orangenjus
28

KULI - {NAR}ISCH VEGETARISCH

Rote-Rüben-Risotto
Karamellierter Schafskäse
kandierte Nüsse / Kresse
19

Gerösteter Romanesco im Ganzen
Cashew-Creme
(vegan)
18

SÜSSES ZUM SCHLUSS

Kaiserschmarrn 12
Zwetschgenröster / Rum / Rosinen

Tiramisu 12
marinierte Erdbeeren / Kakao / Mascarpone

Crème Brûlée 10
Tonkabohne / Karamell

Sorbetto wahlweise mit Vodka oder Prosecco 6/9



Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte und Getränke können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.
Preise verstehen sich in EURO inkl. der gesetzl. MwSt.
Für Ihr Wohlbefinden: Gedeck 1,-

DRINKS



ERFRISCHEND

Weißer Spritzer Weingut Tom Dockner, GV, Traisental	¼ l	4,10
Luxuskanderl Weingut Tom Dockner, GV, Traisental	½ l	6,80
STRASSERWIRTS Bellini Prosecco / Marille	0,1 l	6,20
Hollerspritzer Weingut Tom Dockner, GV, Traisental	¼ l	4,40

WOHLTUEND

Stiegl	0,2 l	3,50
	0,3 l	3,90
	0,5 l	4,50
Stiegl, BIO-Zwickl	0,3 l	4,50
Freibier	0,3 l	4,50
Stiegl Radler Zitrone naturtrüb	0,3 l	4,30
Augustiner Bräu Kloster Mülln	0,3 l	4,50
	0,5 l	4,70
Franziskaner Weißbier hell alkoholfrei	0,3 l	4,50
	0,3 l	4,50

BELEBEND

Vöslauer Wasser prickelnd / still	0,3 l	3,90
	0,7 l	6,50
Coca-Cola / Coca-Cola zero Fanta / Spezi / Almdudler	0,33 l	3,80
Aus der Karaffe Soda Zitron Soda Himbeere Holler-Soda	0,5 l	3,60
Fruchtiges Apfelsaft / Johannisbeere / Marille	0,2 l	4,10
	0,3 l mit Soda	4,50
	0,5 l mit Soda	4,90

SPRITZIG

Muskateller Frizzante Weingut Strauss, Gamlitz	0,1 l	6,20
Prosecco DOC Extra Dry Strasserwirt Edition	0,1 l	5,90
Aperol Spritz Wein, Soda, Aperol, Orange	0,25 l	6,20
Veneziano Prosecco, Soda, Aperol, Orange	0,25 l	6,90
Hugo Prosecco, Soda, Limetten, Holundersirup	0,25 l	6,90

LIFETIME DRINKS

Organics Simple Cola / Bitter Lemon / Ginger Ale Tonic Water / Viva Mate / Purple Berry Black Orange	0,25 l	4,20
--	--------	------

HAUSGEMACHT

Eistee nach Saison	0,5 l	5,90
------------------------------	-------	------

WEISS

Grüner Veltliner DAC Weingut Gobelsburg, Niederösterreich	½ l	4,70
Gelber Muskateller Weingut Grassl, Carnuntun	½ l	4,90
Sauvignon Blanc Weingut Dockner, Kremstal	½ l	4,90
Riesling Urgestein Gobelsburg, Niederösterreich	½ l	5,20

ROT

Zweigelt Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn	½ l	4,90
Blaufränkisch Weingut Schwarz, Mittelburgenland	½ l	5,20
Kumarod (BF/ME) Weingut Schwarz, Andau	½ l	5,90

KAFFEE & TEE

Espresso	3,30
Espresso Macchiato	3,30
Doppio	4,30
Cappuccino	4,10
Latte Macchiato	4,40
Americano	3,70
Tee Schwarz / Grün / Kräuter / Frucht	3,70

SPRITZIG

STRASSERWIRT Prosecco, 0,75 l 36
DOC, Extra Dry, 11 Vol.-%

Muskateller Frizzante, 0,75 l 39
Weingut Strauss, Steiermark

ÖSTERREICH WEISS

Grüner Veltliner DAC, BIO, Weingut Gobelsburg, Langenlois	0,75 l	28
Grüner Veltliner Smaragd Weingut Knoll, Wachau, Ried Loibenberg	0,75 l	69
Grüner Veltliner Rotes Tor DAC, Weingut Hirtzberger, Spitz	0,75 l	49
Wiener Gemischter Satz 100% Bio, Weingut Hajszan - Neumann, Wien	0,75 l	36
Gelber Muskateller Weingut Grassl, Göttelsbrunn	0,75 l	34
Pinot Blanc Weingut Pichler-Krutzler, Oberloiben	0,75 l	49
Chardonnay „The Butcher“ Weingut Schwarz, Andau	0,75 l	32
Riesling Urgestein Weingut Schloss Gobelsburg, Niederösterreich	0,75 l	32
Sauvignon Blanc Weingut Dockner, Kremstal	0,75 l	31
Morillon Ried Sulz Weingut Tement, Südsteiermark	0,75 l	85



WINE & DINE

ÖSTERREICH ROT

Zweigelt, Rubin Carnuntum Weingut Markowitsch, Göttelsbrunn	0,75 l	43
Die Versuchung (CS/ME) Weingut Gustav Krug, Gumpoldskirchen	0,75 l	69
Kumarod (BF/ME) Weingut Schwarz, Andau	0,75 l	36
Pinot Noir Classique Weingut Pöckl, Mönchhof	0,75 l	42
Cabernet Sauvignon „Tabea“ Weingut Tesch, Neckenmarkt	0,75 l	89

AIX, Rosé, 0,75 l 42

GIN & TONIC

Hendrick's 2 cl, Tonic	9
Tanqueray 2 cl, Tonic	9

SPECIAL

Grüner Veltliner Hauswein, 0,75 l
28

Zweigelt Hauswein, 0,75 l
32

HOCHPROZENTIGES

Baileys Irish Cream	2 cl	4
Averna	2 cl	4
Ramazotti	2 cl	4
Amaro Montenegro	2 cl	4
Fernet Branca	2 cl	4
Herzog Marille / Zwetschke / Blutorange	2 cl	7
Grappa di Nonino	2 cl	5

