

KRAFTWERK **APERITIF / PRICKELNDES**

MUSKATELLER BRUT SEKT

Stefan Breuer, Geisenheim 0,1l 8

FRUCHTSECCO

Van Nahmen Frucht-Secco, Apfel/Quitte, alkoholfrei 0,1l 6,50

NACRÉ ROSÉ CRÉMANT

de Limoux, Maison Antech, Limoux, Languedoc 0,1l 7,50

CHAMPAGNER CHARPENTIER

Charpentier, Champagne 0,1l 11

KRAFTWERK / **OFFENE WEINE 0,2l**

Weißwein/Roséwein

2022 GRÜNER VELTLINER „Freiheit“ Kremstal DAC
Familie Proidl, Kremstal, Österreich 0,2l 13,00 Euro

2022 S³ B³ HANDWERK QbA Sauvignon Blanc sb
Stefan Breuer, Rheinhessen, Deutschland 0,2l 13,00 Euro

2018 „PLANTELE“ Marsannay Blanc, CH
Domaine Michel Magnien, Côte de Nuits, Burgund, Frankreich 0,2l 18,00 Euro

2021 PINUAGA „ROSÉ“ T, G
Bodegas Pinuaga, Toledo, Spanien 0,2l 13,00 Euro

Rotwein

2020 CAISSA, SY, GR
Domaine la Rouviolle, Languedoc, Frankreich 0,2l 15,00 Euro

2018 CHIANTI CLASSICO D.O.C.G., SG
Castello di Verrazzano, Toskana, Italien 0,2l 16,00 Euro

KRAFTWERK.CULINARY.EXPERIENCE

- VIENNA, PARIS, RIO, NEW YORK, TOKYO -
- Menü tischweise -

SCHNECKS kleine Knusperei

*

STARTER „Classique“ Rindertatar im Cone | Blini mit Caviar | Beeftea mit Sherry

*

MENÜ

LACHS & SPARGEL Tatar | Buttermilch | Kräuter

*

BANGKOK STREETFOOD Romanasalat | Laab Moo | Koriander

*

STEINBUTTFILET Caviar-Beurre Blanc | Schnittlauch | Püree

*

MAISHÄHNCHEN Morchel-Cremovosauce | Foie Gras | Vanille | Kaffee

*

SORBET geeister Mojito

*

LAMM 1000 & EINE NACHT rosa Rücken | geschmorte Keule | orientalische Aromen

*

NACHSCHLAG (auf Wunsch – nach Lust und Laune)

BERTL'S FLEISCHPFLANZERL Kartoffel-Rahmgurkensalat | Kürbiskernöl

*

CHEESECAKE dekonstruiert | Blaubeere

*

ABSCHLUSS Kraftwerk - Blumentopf

*

MENÜ PREIS pro Person € 149

JRE
JOHN REINHOLD

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir bei unseren Menüs Vorlieben, Intoleranzen und Allergien nicht berücksichtigen können.

GRAND CLASSIQUE.MENÜ

- Menü tischweise ab 2 Personen – **nur auf Vorbestellung, 48h Vorlauf**

SCHNECKS kleine Knusperei | 1 Glas Champagner

*

STARTER „Classique“ Rindertatar im Cone | Blini mit Caviar | Beeftea mit Sherry

*

MENÜ

FOIE GRAS TERRINE „klassisch“ persische Cassisfeige | Nanterre Brioche

*

HUMMER THERMIDOR Spinat | Tomate | Hollandaise | gratiniert

*

RINDERFILET WELLINGTON am Tisch tranchiert | Trüffeljus

*

CRÊPE SUZETTE am Tisch flambiert

*

ABSCHLUSS Macarons

MENÜ pro Person € 159

MENÜ.AROUND.THE.WORLD

TATAR VOM GEBEIZTEN WILDLACHS Buttermilch | Kräuteröl

oder

BURRATINA Tomaten-Paprikaragout | Pinienkerne | Garnitur

*

WELS „STEIRISCH“ Gemüse | Püree | Nage | Kren | Kürbiskernöl

*

MAISHÄHNCHENBRUST Morchel-Cremovosauce | Spargel | Vanille | Erdfruchtgratin

*

SCHOKOLADE HASELNUSS Delice | Himbeersorbet

oder

ÖSTERREICHISCHE KÄSE SELEKTION Chutney | Brot

MENÜPREIS pro Person € 79

MENÜPREIS tischweise pro Person € 69

MENÜ.PESCETARISCH

BURRATINA Tomaten-Paprikaragout | Pinienkerne | Garnitur

*

PILZ-NUDELRISSOTTO Erbsen | Trüffelschaum | Parmesan

*

GEBRATENER WILDLACHS Spargel | Beurre Blanc | Schnittlauchöl

*

CHEESECAKE dekonstruiert | Blaubeere

MENÜPREIS pro Person € 75

MENÜPREIS tischweise pro Person € 65

KRAFT.WERK EINZELGERICHTE

VORSPEISEN / STARTER

BURRATINA Tomaten-Paprikaragout Pinienkerne Garnitur	18
TATAR VOM GEBEIZTEN WILDLACHS Spargel Buttermilch Kräuteröl	19
CAVIAR 10g Dose Prunier Caviar "Kraftwerk Edition" Blinis Crème Fraîche	25
TATAKI VOM RINDERFILET Sukina eingelegte Pilze Sesammajo	21
FOIE GRAS TERRINE „klassisch“ persische Cassisfeige Nanterre Brioche	29

HAUPTGERICHTE

PILZ-NUDELRISSOTTO Erbsen Trüffelschaum Parmesan	26
WELS „STEIRISCH“ Gemüse Püree Nage Kren Kürbiskernöl	28
GEBRATENER WILDLACHS gebratener Spargel Beurre Blanc Schnittlauchöl	30
MAISHÄHNCHEN Morchel-Cremovosauce Spargel Vanille Erdfruchtgratin	30
BERTL'S FLEISCHPFLANZERL Kartoffel-Rahmgurkensalat Kürbiskernöl	25
RINDERFILET "ROSSINI" Pilz-Nudelrisotto gebratene Foie Gras Trüffel	49

KÄSE & SÜSSES

ÖSTERREICHISCHE KÄSE SELEKTION Chutney Brot	17
CHEESECAKE dekonstruiert Blaubeere	17
SCHOKOLADE-HASELNUSS Delice Himbeersorbet	17
MACARONS 6 Stück Selection Le Notre - zum Teilen oder Probieren	15
CRÊPES SUZETTE „CLASSIQUE“ am Tisch flambiert (ab 2 Personen) pro Person	18