

- PRICKELNDES ZUM STARTEN -
KRAFTWERK.APERITIF
- Glasweise -

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 13

- GROSSES KRAFTWERK MENÜ -
KRAFTWERK.TASTING.MENÜ
- Menü tischweise -

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

*

LACHS & SPARGEL Tatar | Buttermilch | Kräuter

*

TATAKI VOM RINDERFILET Sukina | eingelegte Pilze | Sesammajo

*

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

*

MAISHÄHNCHEN Morchel-Cremovosauce | Vanille | Kaffee

*

SORBET geeister Mojito

*

ROSA LAMMRÜCKEN Risotto | Tomate | Frühlingskräuter

*

NACHSCHLAG (auf Wunsch – nach Lust und Laune)

BERTL'S FLEISCHPFLANZERL Kartoffel-Rahmgurkensalat | Kürbiskernöl

*

ERDBEER-TIRAMISU no more words needed

*

ABSCHLUSS Kraftwerk - Blumentopf

*

MENÜ PREIS pro Person € 129

last order 20.00

MENÜPREIS PRE ORDER (Di-Do € 99 (bis 19.30 / Fr & Sa € 109)

- EINE KLEINE KULINARISCHE URLAUBSREISE -
MENÜ.CULINARY.WORLDTrip
- Menü tischweise -

LAAB MOO – Bangkok Streetfood | Thailand
*
LACHS CHEVICHE Ponzu | Koriander | Frühllauch | Peru
*
HUMMER MAC'N CHEESE gratiniert | USA
*
WIENER SCHNITZEL Kartoffel-Rahmgurkensalat | Österreich
*
ERDBEER-TIRAMISU no more words needed | Italien
*
MOJITO SORBET geeister Mojito | Kuba
*

MENÜPREIS pro Person € 99
last order 20.00
MENÜPREIS PRE ORDER (Di-Do € 79 bis 19.30 / Fr & Sa € 89)

Menü "Culinary Worldtrip" die besten Gerichte aus aller Welt, interpretiert im unverwechselbaren "Kraftwerk-Style". Erfahren Sie die Geschichte hinter jedem Gericht.

- 4 Gang Menü -
KLEINES.KRAFTWERK.MENÜ
- Menü einzeln & tischweise -

TATAKI VOM RINDERFILET Sukina | eingelegte Pilze | Sesammajo
*
WELS „STEIRISCH“ Gemüse | Püree | Nage | Kren | Kürbiskernöl
*
MAISHÄHNCHENBRUST Morchel-Cremovosauce | Spargel | Vanille | Erdfruchtgratin
*
SCHOKOLADE HASELNUSS Delice | Beerensorbet
oder
ÖSTERREICHISCHE KÄSE SELEKTION Chutney | Brot
*

MENÜPREIS einzeln pro Person € 79
MENÜPREIS tischweise pro Person € 69

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

KRAFT.WERK EINZELGERICHTE

VORSPEISEN / STARTER

GEBACKENES BIO EI Frankfurter grüne Sauce Spargel	18
TATAR VOM GEBEIZTEN WIDLACHS Spargel Buttermilch Kräuteröl	19
MELONEN-MANGOSALAT gegrillte Wildfang Garnelen Tomatenaioli	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

SPARGELRISOTTO gebackenes Bio Ei Tomaten Kräuter Parmesan	26
WELS „STEIRISCH“ Gemüse Püree Nage Kren Kürbiskernöl	28
GEBRATENER WIDLACHS Spargel Beurre Blanc Schnittlauchöl	32
MAISHÄHNCHEN Morchel-Cremovosauce Spargel Vanille Erdfruchtgratin	30
BERTL'S FLEISCHPFLANZERL Kartoffel-Rahmgurkensalat Kürbiskernöl	25
SURF & TURF Rinderfilet Wildfang Garnelen Spinat Tomate Süßkartoffelpommes	39
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL Kartoffel-Rahmgurkensalat Kürbiskernöl	Di .bis Do. 29

KÄSE & SÜSSES

ÖSTERREICHISCHE KÄSE SELEKTION Chutney Brot	17
ERDBEERTIRAMISU no more words needed	17
SCHOKOLADE-HASELNUSS Delice Beerensorbet	17
MACARONS 6 Stück Selection Le Notre - zum Teilen oder Probieren	15
CRÊPES SUZETTE „CLASSIQUE“ am Tisch flambiert (ab 2 Personen)	pro Person 18



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

- UNSERE EMPFEHLUNGEN -

KRAFTWERK.OFFENE WEINE

- Glasweise 0,2l -

Weißwein/Roséwein

2022 GRÜNER VELTLINER „Freiheit“ Kremstal DAC
Familie Proidl, Kremstal, Österreich 0,2l 14,00 Euro

2022 S³ B³ SAUVIGNON BLANC
Stefan Breuer, Rheinhessen, Deutschland 0,2l 13,00 Euro

2023 „KRAFTWERK-GRAUBURGUNDER“ Spezial Edition
Stefan Breuer, Rheinhessen, Deutschland 0,2l 13,00 Euro

2021 SAINT JOSEPH BLANC M, R
Domaine du Chêne, Rhone, Frankreich 0,2l 16,00 Euro

2023 HANDWERK ROSÉ
Stefan Breuer, Rheinhessen, Deutschland 0,2l 12,00 Euro

Rotwein

2021 ZWEIGELT
Johannes Trapl, Stixneusiedl, Niederösterreich 0,2l 13,00 Euro

2018 AMARONE della Valpolicella Classico D.O.C.G. Cor., Rond
Villa de Moreschi, Venetien, Italien 0,2l 19,00 Euro