

## KRAFTWERK APERITIF

<b>MUSKATELLER BRUT SEKT</b> Stefan Breuer, Geisenheim	0,1l	9
<b>FRUCHTSECCO</b> Van Nahmen Frucht-Secco, Apfel/Quitte, alkoholfrei	0,1l	7,50
<b>ROSÉ CRÉMANT</b> de Limoux, Maison Antech, Limoux, Languedoc	0,1l	8,50
<b>CHAMPAGNER</b> CHARPENTIER Charpentier, Champagne	0,1l	13

## BROT / SNACKS/ STARTER

<b>BROT &amp; BUTTER</b> kleines Kartoffelbrot   gesalzene Butter	5
<b>HUMMERSHOT</b> kleines Hummersüppchen   Sternanis   Hennessy	6
<b>BANGKOK STREETFOOD</b> Hack   Fischsauce   Limette   Koriander   Erdnuss ab 2 Stk.	Stk. 5
<b>WILDFANGGARNELEN „en papillote“</b> gebacken   spicy Majo   ab 3 Stk.	Stk. 5
<b>BERTL'S KALBFLEISCHPFLANZERL</b> ab 3 Stk.	Stk. 4,50
<b>TATAR „Deluxe“ Rindertatar</b> im Cone   Crème Fraiche   Prunier Caviar   ab 2 Stk.	Stk. 6
<b>STARTER „Classique“</b> Rindertatar im Cone   Blini mit Caviar   Beeftea mit Sherry	15
<b>PRUNIER CAVIAR 10g</b> „Kraftwerk Edition“ Blinis   Crème Fraîche	25

## VORSPEISEN & SALAT

<b>ZIEGENKÄSE CRÈME BRÛLÉE</b> eingelegte Beete   Feldsalat	16
<b>FRIED CHICKEN „Vienna-Tokio“</b> marinierte Gurken   Soja   Minze   Koriander   Sesam	15
<b>LACHS CEVICHE</b> Ponzu   Limette   Koriander   Frühlauch	18
<b>TATAKI VOM RINDERFILET</b> Sukina   eingelegte Pilze   Sesammayo	21
<b>FOIE GRAS TERRINE „klassisch“</b> Feige   Nanterre Brioche	29
<b>TATAR TORTE</b> Tatar vom Rinderfilet   Rösti   Prunier Caviar   Crème Fraiche	39
<b>RINDERFILET-TATAR „Surf &amp; Turf“</b> frittierte Wildfang Garnelen   spicy Mayo   Pilze	26
<b>FELDSALAT</b> Himbeerdressing   Edamame   Cashews	9
mit gebratenen Wildfang Garnelen	19

## SUPPE, ZWISCHEN & HAUPTGERICHTE

<b>KASPRESSKNÖDELSUPPN'</b> Knödel   Consomme   Sherry   Schnittlauch	15
<b>AUSGELÖSTER HUMMMER</b> feine Nudeln   Kaiserschoten   Trüffel	ZG 29
<b>GEBACKENES BIO EI</b> Spinat   Trüffelschaum   Trüffel	ZG 25
<b>GEBACKENES BIO EI</b> Erdäpfelpüree   Prunier Caviar   Beurre Blanc	ZG 30
<b>WELS „STEIRISCH“</b> Püree   Nage   Kren   Kürbiskernöl	ZG 20 HG 29
<b>WILDLACHSFILET</b> Püree   Champagner-Caviar Beurre Blanc   Schnittlauch	ZG 27 HG 39
<b>PILZ-NUDELRISSOTTO</b> Erbsen   Parmesan   Trüffelschaum (+ Trüffel € 3,-)	ZG 18 HG 24
<b>KASPRESSKNÖDEL</b> Letscho   Sauerrahm   marinierte Salatblätter	ZG 15 HG 24

## HAUPTGERICHTE

<b>TERIYAKI WILDLACHSFILET</b> Edamamegemüse   Sesam-Kokossauce   Erdnüsse	32
<b>ORIGINAL WIENER SCHNITZEL</b> Kartoffel-Rahmgurkensalat   steirisches Kürbiskernöl	29
<b>SURF &amp; TURF</b> Rinderfilet   Wildfanggarnelen   Spinatgemüse   Tomate   Fritten	36
<b>ROSA LAMMRÜCKEN</b> gratiniert   Letscho   Erdäpfelschmarrn   Jus	34
<b>RINDERFILET „ROSSINI“</b> Pilz-Nudelrisotto   gebratene Gänseleber   Trüffel	49
<b>BERTL'S KALBFLEISCHPFLANZERL</b> Kartoffel-Rahmgurkensalat   Kürbiskernöl oder Pilz-Nudelrisotto   Trüffelsauce (+ Trüffel € 3,-)	23 25

## KÄSE & SÜSSES

<b>TÊTE DE MOINE</b> Frischkäse   Salat   Balsamico   Cracker	15
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> Orange   Salzbutterm-Karamelleis	13
<b>WARMER SCHOKOKUCHEN</b> "Black Forest" (Zubereitung ca. 20 Min.)	15
<b>ZWETSCHGENCRUMBLE</b> Zwetschgen   Nuss   Streusel   Vanilleeis	13

- 16 JAHRE KRAFTWERK -  
**KRAFTWERK.SIGNATURE.MENÜ**  
- Menü fischweise -

**STARTER - zum Aufwärmen**

Hummersüppchen | getrüffelter Erbsencappuccino

\*

**FOIE GRAS TERRINE** „klassisch“ Feigencreme | Nanterre Brioche  
**LACHS CEVICHE** Ponzu | Limette | Koriander | Frühlauch  
**TATAKI VOM RINDERFILET** Sukina | eingelegte Pilze | Sesammayo

\*

**WELS „STEIRISCH“**

Gemüse | Püree | Nage | Kren | Kürbiskernöl

\*

**PILZ-NUDELRISSOTTO**

Erbsen | Parmesan | Trüffelschaum

\*

**ROSA LAMMRÜCKEN**

gratiniert | Letscho | Erdäpfelschmarrn

\*

*NACHSCHLAG (auf Wunsch – nach Lust und Laune)*

**BERTL'S FLEISCHPLANZERL** Kartoffel-Rahmgurkensalat | Kürbiskernöl

\*

**CRÈME BRÛLÉE**

Tonkabohne | Karamelleeis

\*

**ABSCHLUSS**

Blumentopf | Kürbiskernöl-Alpenmilchschokolade Praline

**MENÜPREIS** pro Person € 129 **PRE ORDER** € 99

**UNSER TIPP!!!**

**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL**

Kartoffel-Rahmgurkensalat & steirischem Kürbiskernöl  
(als zusätzlicher Gang +15 Euro)

**JRE**  
JOHANN REISSNER

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

- 2023 GRÜNER VELTLINER** „Freiheit“ Kremstal DAC, Familie Proidl, Österreich 14  
**2023 „KRAFTWERK-GRAUBURGUNDER“**, Stefan Breuer, Rheinhessen, Deutschland 13  
**2023 GEMISCHTER SATZ „HARMONY“**, Weingut Pfaffl, Weinviertel, Österreich 13  
**2022 SAINT JOSEPH BLANC**, Domaine du Chêne, Rhone, Frankreich 17,50  
**2019 BLAUFRÄNKISCH**, Roland Velich, Großhöflein, Österreich 17,50  
**2019 RIPASSO Classico Superiore** D.O.C, Villa dé Moreschi, Venetien, Italien 14,50

- DOPPELT GEMOPPELT -

## KRAFTWERK.FINEST.MENÜ

- Menü tischweise -

### BROT & BUTTER

*kleines Kartoffelbrot | gesalzene Butter*

\*

### STARTER

Erbsencappuccino | Hummersüppchen | Foie Gras Terrine "Classique"

\*

### TATAR TORTE

Rindertatar | Rösti | Caviar | Crème Fraîche

\*

### AUSGELÖSTER HUMMER

Feine Nudeln | Caviar-Champagner Beurre Blanc | Schnittlauch

\*

### RINDERFILET „ROSSINI“

Pilz-Nudelrisotto | gebratene Gänseleber | Trüffel

\*

### SCHOKOKUCHEN „SCHWARZWALD“

warmer Schokokuchen | Kirschen | Schnaps | Schlagobers

\*

### ABSCHLUSS

Kraftwerk – Blumentopf

**MENÜPREIS pro Person € 139 PRE ORDER € 119**

- KRAFTWERK CASUAL MENÜ -

## KLEINE.KULINARISCHE.REISE

- Menü tischweise -

### STARTER – STREET FOOD STYLE

Laab Moo – Bangkok Style – Hack, Fish Sauce, Minze

Lachs Ceviche – Japan trifft Peru- Limette, Koriander, Chili

Teriyaki Rindertatar – Teriyaki, Sesammajo

Fried Chicken – Vienna to Japan – Gurke, Reissessig, Sesamöl

\*

### GETRÜFFELTER ERBSENCAPPUCCINO

Erbsensüppchen, Trüffelschaum

\*

### SCHNITZEL HOCH [‘TSVAI]

Original Wiener Schnitzel vom Kalb, Kalbsbutter Schnitzel alias

Fleischpflanzerl mit Kartoffel- Rahmgurkensalat und steirischem Kürbiskernöl

\*

### FRUITCRUMBLE „english crumble meets Deutschen Streusel“

Zwetschgen | Nuss | Streusel | Vanilleeis

**MENÜPREIS pro Person € 89 PRE ORDER € 79**