

KRAFTWERK A LA CARTE

BROT / SNACKS / STARTER

BROT & BUTTER

kleines Kartoffelbrot | gesalzene Butter 5

HUMMERSHOT

Cheddar-Blätterteiggrissini mit Piment d'Espelette 7

BANGKOK STREETFOOD

Hack | Fischsauce | Limette | Koriander | Erdnuss ab 2 Stk. Stk. 5

WILDFANGGARNELEN „en papillote“

gebacken | spicy Majo | ab 3 Stk. Stk. 5

BERTL'S KALBFLEISCHPFLANZERL

kleiner Dip | ab 3 Stk. Stk. 5

TATAR „Deluxe“

Rindertatar im Cone | Crème Fraîche | Prunier Caviar | ab 2 Stk. Stk. 6

PRUNIER CAVIAR

10g "Kraftwerk Edition" | Blinis | Crème Fraîche 25

VORSPEISEN / KALT & WARM

BURRATINA „Thai Caprese“

Tomaten | Mango | Koriander | Wildfang Garnelen 23

LACHS CEVICHE

Ponzu | Limette | Koriander | Frühlauch 19

TATAKI VOM RINDERFILET

ingelegte Pilze | Sukina Marinade | Sesammayo 21

FOIE GRAS TERRINE „klassisch“

Feige | Nanterre Brioche 29

HUMMERSUPPE

Ausgelöster Hummer | Ravioli | Erbsen | Minze | Mango 21

CAVIARNUDELN

Feine Nudeln | Caviar-Champagner Beurre Blanc | Schnittlauch 29

HAUPTGERICHTE

PILZ-NUDELRISSOTTO	
Erbsen Parmesan Trüffelschaum (vegetarisch)	25
WELS „STEIRISCH“	
Erdäpfelpüree Gemüse-Senfnage Kren Kürbiskernöl	29
AUSGELÖSTER HUMMER	
Feine Nudeln Trüffelsauce Kaiserschoten Kerbel	59
LAUWARMER WILDLACHS	
Kartoffel-Lauchpüree Nussbutter Caviar	45
ROSA LAMMRÜCKEN	
mit Kräutern gratiniert Letscho gebratene Polenta Jus	32
ROSA RINDERFILET & WILDFANGGARNELE	
Surf & Turf Gemüse-Bohnengröstl Sukinajus Fries	35

ÖSI KLASSIKER

KASPRESSKNÖDEL	
Paprika-Tomatenletscho(vegetarisch)	25
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL	
vom Kalbsrücken Kartoffel-Rahmgurkensalat steirisches Kürbiskernöl	30
BERTL'S KALBFLEISCHPFLANZERL	
Kartoffel-Rahmgurkensalat steirisches Kürbiskernöl	25

KÄSE & SÜSSES

VORARLBERGER BERGKÄSE	
Feigensenf Brot	10
CRÈME BRÛLÉE	
Tonkabohne Karamelleis	13
„HUGO“	
Leicht geliertes Hollunderblütensüppchen Bizzl Joghurteis Beeren	13
SCHOKOKUCHEN “SACHER”	
Marillenröster Vanillerahmeis (ca.20 min.)	15

KRAFTWERK CLASSICS MENÜ

- Menü tischweise -

BROT & BUTTER

kleines Kartoffelbrot | gesalzene Butter

~

STARTER

Hummersüppchen | Cheddar-Blätterteiggrissini | Piment d'Eslette

~

LACHS CEVICHE

Ponzu | Limette | Koriander | Frühlauch

~

TATAKI VOM RINDERFILET

eingelegte Pilze | Sukina Marinade | Sesammayo

~

WELS „STEIRISCH“

Gemüse | Püree | Nage | Kren | Kürbiskernöl

~

PILZ-NUDELRISSOTTO

Erbsen | Parmesan | Trüffelschaum

~

MOJITO SORBET

~

ROSA LAMMRÜCKEN

gratinert | Paprika-Tomatenletscho | Polenta

~

NACHSCHLAG (auf Wunsch – nach Lust und Laune)

BERTL'S FLEISCHPFLANZERL

Kartoffel-Rahmgurkensalat | Kürbiskernöl

~

CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohne | Karamelleis

~

ABSCHLUSS

Kürbiskernöl-Alpenmilchschokolade Praline

MENÜPREIS pro Person € 89 PRE ORDER € 79
last Order 20.00 Uhr

CLASSICS MENÜ – 17 Jahre Kraftwerk

Genießen Sie ein Menü mit prägenden Klassikern und Gästelieblingen aus 17 Jahren Kraftwerk – begleitet von kleinen Geschichten und Anekdoten. Ein genussvoller Rückblick auf unvergessliche kulinarische Momente.

KRAFTWERK FINEST MENÜ

- Menü tischweise -

BROT & BUTTER

kleines Kartoffelbrot | gesalzene Butter

~

STARTER

Hummersüppchen | Cheddar-Blätterteiggrissini | Piment d'Eslette

~

FOIE GRAS TERRINE „klassisch“

Feige | Nanterre Brioche

und / oder

TATAR VOM RINDERFILET „ÖSIATISCH“

eingelegte Pilze | Sukina Marinade | Sesammayo | Kren | Kürbiskernöl

~

AUSGELÖSTER HUMMER

Feine Nudeln | Trüffelsauce | Kaiserschoten | Kerbel

~

LAUWARMER WILDLACHS

Kartoffel-Lauchpüree | Nussbutter | Caviar

~

ROSA LAMMRÜCKEN

gratiniert | Paprika-Tomatenletscho | Polenta

~

NACHSCHLAG (auf Wunsch – nach Lust und Laune)

BERTL'S FLEISCHPFLANZERL

Kartoffel-Rahmgurkensalat | Kürbiskernöl

~

„HUGO“

Leicht geliertes Hollunderblütensüppchen | Bizzl | Joghurteis | Beeren

und / oder

SCHOKOKUCHEN “SACHER”

Marillenröster | Vanillerahmeis

~

ABSCHLUSS

Kürbiskernöl-Alpenmilchschokolade Praline

MENÜPREIS pro Person € 119 **PRE ORDER € 99**

MENÜPREIS pro Person – kleine Version (1 Vorspeise / 1 Dessert) € 99 **PRE ORDER € 89**

- Menü tischweise (bis 6 Personen) last Order 20.00 Uhr