

KRAFTWERK **APERITIF / PRICKELNDES**

HAUSAPERITIF Winzersekt Hollunderblütensirup 0,1l 7

FRUCHTSECCO Van Nahmen Frucht-Secco, Apfel-Heidelbeere-Kirsche, alkoholfrei 0,1l 5

NACRÉ ROSÉ CRÉMANT de Limoux, Maison Antech, Limoux, Languedoc 0,1l 7,50

CHAMPAGNER Pommery Brut Apanage, Domaine Vranken Pommery, Reims 0,1l 11

KRAFTWERK **TASTING MENÜ**

- tischweise -

STARTER Lachstatar / Caviar Blini / Beef Tea

*

PASTRAMI SANDWICH dekonstruiert / Russian Cream / Gurke / Reypenaer VSOP / Brotchips

*

DELICE FOIE GRAS Mango / Arabica / Cremovo / Malzbrot

*

JAKOBSMUSCHEL & HUMMER Kürbis / Cashew / Sojabohnen / Kokos

*

STEINBUTT & KALBSKOPFRAVIOLI Spinat / Pilze / Trüffelsauce

*

SORBET Zitrone / Basilikum / Wodka

*

LAMM ORIENT -OKZIDENT

rosa Rücken / geschmort / Paprikagemüse / Polenta
Borettane-Balsamicojus / Ras el Hanout / Rosinen / Limonenjoghurt

*

TETE DE MOINE Kräuterfrischkäse

*

RUMMEL weißes Schokoladen-Süßholzwurzel mousse / Zuckerwatteeis / uvm.

*

Petit Four

PREIS PRO PERSON

99 Euro (bei Vorbestellung) / 119 Euro – Abendkasse

PREIS PRO PERSON - kleine Version -

79 Euro (ohne Foie Gras, Steinbutt & Käse)

KRAFTWERK KLASSIKER – zusätzlich:

WELS „STEIRISCH“ Gemüse / Püree / Nage / Kren / Kürbiskernöl - Aufpreis 10 Euro

*

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL Kartoffel-Rahmgurkensalat / steirisches Kürbiskernöl
kleine Portion - Aufpreis 10 Euro

*

Gerichte aus dem Menü können wir Ihnen aus logistischen Gründen **nicht** einzeln bzw. a la carte anbieten.

KRAFTWERK MENÜ 4 - GANG

- around the world -

SNACKS & VORSPEISEN ZUM TEILEN - SHARING IS CARING!

CAVIAR SHOT Prunier Caviar 10g Dose / Blinis / Creme Fraiche

ZIEGENKÄSE-CREME BRULEE Apfelchutney / Granatapfel

LACHSTATAR Sauerrahm / Gurke / Forellenkaviar

RINDERFILET „TATAKI“ japanische Marinade / Pilze / Sesammayo

HÜHNCHEN frittiert / Sweet Chili Sojatopping / Koriander / Mlnze

FOIE GRAS TERRINE „klassisch / Nanterre Brioche / Feigenchutney

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

SMOKEY SURF & TURF

Rinderfilet, leicht geräuchert / Wildfang Garnelen / Pfifferlinge
geschmolzene Tomaten / Knoblauch / Olivenöl / Parmesan / French Fries

WARMER SCHOKOKUCHEN Aprikosenherz / Joghurteis

PREIS PRO PERSON - Menü ab 2 Personen

75 Euro / 69 Euro - fischweise

KRAFTWERK MENÜ BEEF OBSESSION / SCHNITZELJAGD

- Sharing Menü ab 4 Personen – in 2 Varianten

HOT SHOT Rinderconsommé / Sherry

SNACKS & VORSPEISEN ZUM TEILEN - SHARING IS CARING – wie oben!

BEEF OBSESSION 3 verschiedene Cuts mit diversen Beilagen

oder

SCHNITZELJAGD Original Wiener Schnitzel mit verschiedenen Beilagen

DESSERT nach Wahl oder in die Mitte (zum Teilen)

PREIS PRO PERSON – BEEF OBSESSION

79 Euro – fischweise

PREIS PRO PERSON – SCHNITZELJAGD

69 Euro – fischweise

KRAFTWERK HERITAGE MENÜ

RINDERFILET WELLINGTON oder **CRÊPE SUZETTE** das wäre doch auch mal wieder was!

In Kürze bieten wir Ihnen an ausgewählten Tagen ein spezielles Heritage Menü mit diesen Klassikern an.
Weitere Informationen hierzu finden Sie auf unserer Homepage oder Sie melden sich einfach bei unserem Newsletter an.

KRAFTWERK A LA CARTE

VORSPEISEN / SUPPE

ZIEGENKÄSE-CREME BRULEE Apfelchutney / Granatapfel		16
HÜHNCHEN frittiert / Sweet Chili Sojatopping / Koriander / Minze		15
LACHSTATAR Sauerrahm / Gurke / Forellenkaviar zusätzlich 10g Dose Prunier Caviar	Aufpreis	18 15
RINDERFILET „TATAKI“ japanische Marinade / Pilze / Sesammayo		19
CAVIAR SHOT Prunier Caviar 10g Dose / Blinis / Creme Fraiche		21
FOIE GRAS TERRINE „klassisch“ / Nanterre Brioche / Feigenchutney		24
SHARING VORSPEISEN aus dem Tasting Menü / ab 2 Personen	pro Person	29
FRITTATENSUPPE Rinderconsommé / Frittaten / Wurzelgemüwestreifen		8

HAUPTGERICHTE

PILZ-NUDELRISSOTTO getrüffelt / Erbsen / vegetarisch mit gebratenem Wildlachs / mit gegrillten Jakobsmuscheln		21 27/30
WELS „STEIRISCH“ Gemüse / Püree / Nage / Kren / steirisches Kürbiskernöl		25
RINDERFILET & WILDFANG GARNELEN leicht geräuchert / rosa gebraten geschmolzene Tomaten / Pfifferlinge / Knoblauch / Olivenöl / Parmesan / French Fries		32
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL vom heimischen Kalbsrücken Kartoffel-Rahmgurkensalat / steirisches Kürbiskernöl		25

Auf vielfachen Wunsch haben wir unsere Portionsgrößen angepasst so dass ein genussvoller Abend durch unsere Speisekarte möglich ist.

Über weitere **Tagesgerichte** informieren wir SIE sehr gerne persönlich!

KRAFTWERK A LA CARTE

STEAKS / CUTS / FLEISCH

VERSCHIEDENE CUTS ZUR WAHL

Finden Sie auf unserer Tafel, gerne beraten wir Sie bei der Auswahl. TP

BEILAGE ZUR WAHL: bitte wählen Sie Ihre Beilage

GARPUNKT ZUR WAHL: bitte wählen Sie Ihren Garpunkt! Wir empfehlen med-rare / medium

KURZE FLEISCHKUNDE

RINDERFIET

Weil dieser Muskel kaum betätigt wird, ist das Fleisch besonders feinfasrig und zart, mager und saftig.

STRIPLOINSTEAK

Das Strip Loin stammt aus dem hinteren Rücken und ist auch bekannt als Roastbeef, Rumpsteak, Lendenstück, egal wie man das Stück nennt, man erkennt es immer am deutlich sichtbaren **Fettrand**.

RIBEYE

Das Ribeye Steak gehört zu den klassisch amerikanischen Cuts. Das Ribeye ist hierbei im Geschmack intensiver auch durch ein hohen Fettanteil, und etwas fester im Biss als ein Filet, ein Steak für echte Rinderfans.

COTE DE BOEUF

Dieser feine **Premium-Cut** aus dem Rücken des Rinds ist nichts anderes als ein Ribeye am Knochen.

KÄSE / DESSERT

CRÈME BRÛLÉE Tonkabohne / weiße Schokolade / Mango Sorbet 9

WARMER SCHOKOKUCHEN Aprikosenherz / Joghurteis / Zubereitung ca. 20 min. 12

TAGESDESSERT diese finden Sie auf unserer Tafel Tp

BERGKÄSE Vorarlberger Bergkäse / Fruchtsenf 8