

# HERZLICH WILLKOMMEN

IM



## 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*

11

# KRAFTWERK TASTING MENÜ

SNACKS & VORSPEISEN ZUM TEILEN!

**CAVIAR SHOT** Prunier Caviar 10g Dose / Blinis / Creme Fraiche  
**ZIEGENKÄSE-CREME BRULEE** Apfelchutney  
**LACHS CEVICHE** Mais / Tomate / Koriander / Chili / Ponzu  
**RINDERFILET „TATAKI“** japanische Marinade / Pilze / Sesammayo  
**HÜHNCHEN** frittiert / Sweet Chili Sojatopping / Koriander / Minze  
**FOIE GRAS TERRINE** „klassisch / Nanterre Bröche / Feigenchutney  
~

**EDELFISCHE & KRUSTENTIERE „latin style“** Gemüse / Brühe / Koriander  
~

**STEINBUTT & KALBSKOPFRAVIOLI** Gemüse / Spinat / Pilze / Trüffelsauce  
~

**MOJITO GEEIST** Sorbet / Minze / Limette  
~

**SURF & TURF** Rinderfilet, leicht geräuchert / Wildfang Garnelen / Pfifferlinge  
geschmolzene Tomaten / Knoblauch / Olivenöl / Parmesan / French Fries  
~

„RUMMEL“ weißes Schokoladen-Lakritzmousse / Zuckerwatteeis / uvm.

## Petit Four

### - Menü fischweise ab 2 Personen

Menü pro Person 99 Euro (bei Vorbestellung)

Menü pro Person 119 Euro - Abendkasse

### Kraftwerk Klassiker zusätzlich:

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

**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS

## SNACKS / VORSPEISEN & SALATE

<b>ZIEGENKÄSE-CREME BRULEE</b> Apfelchutney	16
<b>HÜHNCHEN</b> frittiert / Sweet Chili Sojatopping / Koriander / Minze	15
<b>LACHS CEVICHE</b> Mais / Tomate / Koriander / Chili / Ponzu	17
<b>RINDERFILET „TATAKI“</b> Sukina / Pilze / Sesammayo	18
<b>CAVIAR SHOT</b> Prunier Caviar 10g Dose / Blinis / Creme Fraiche	21
<b>FOIE GRAS TERRINE</b> „klassisch / Nanterre Brioche / Feigenchutney	21
<b>SHARING VORSPEISEN</b> aus dem Tasting Menü / ab 2 Personen	pro Person 29

## SUPPEN

<b>FRITTATENSUPPE</b> Rinderconsommé / Frittaten / Wurzelgemüwestreifen	8
<b>TAGESSUPPE</b> finden Sie auf unserer Tafel	Tp

## HAUPTGERICHTE

<b>WELS „STEIRISCH“</b> Gemüse / Püree / Nage / Kren / steirisches Kürbiskernöl	25
<b>EDELFISCHE &amp; KRUSTENTIERE „LATIN BOUILLABAISE“</b> Steinbutt / Jakobsmuschel / Lachs / Garnele / Gemüse / Brühe / Koriander	31
<b>KRAFTWERK BOWL</b> Rinderhack-Ragout / getrüffelt / japanische Marinade Sesammayo / Reis / Bioeigelb	21
<b>RINDERFILET &amp; WILDFANG GARNELEN</b> leicht geräuchert / rosa gebraten geschmolzene Tomaten / Pfifferlinge / Knoblauch / Olivenöl / Parmesan / French Fries	32
<b>ORIGINAL WIENER SCHNITZEL</b> vom heimischen Kalbsrücken Kartoffel-Rahmgurkensalat mit steirischem Kürbiskernöl oder	25
<b>PILZ-NUDELRISSOTTO</b> getrüffelt / Erbsen / vegetarisch mit gebratenem <b>Wildlachs</b> / mit gegrillten <b>Jakobsmuscheln</b>	21 27/30

Über weitere Tagesgerichte informieren wir SIE sehr gerne  
persönlich!

## 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

NEW STYLE - Süßkartoffelpommes / Caesar Salad / Trüffelmayo

KLASSIK - Pommes / Salat / Balsamicodressing.

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

## KURZE ERKLÄRUNG

### RINDERFILET

Das Filet hat seinen Namen ursprünglich aus dem Französischen – "dünner Faden" und wird im Deutschen von seinem Herkunftsort als Lende bezeichnet. Im Englischen wird das ganze Stück auch als "Tenderloin" bezeichnet, was schon alles über das Stück Vorweg nimmt: "zarte Lende". In Österreich wird es wiederum Lungenbraten bezeichnet, was auf das Lateinische ("Lumbus": Lende) zurückzuführen ist. Das Fleisch wird aus dem Lendenbereich des Rindes entlang der Wirbelsäule herausgeschnitten. Weil dieser Muskel kaum betätigt wird, ist das Fleisch besonders feinfaserig, zart, mager und saftig. Da es davon nur wenig Anteil am Gesamtschlachtgewicht (ca. 2-3 % eines Tieres) hat sind die Stücke entsprechend seltener und teurer.

### STRIPLOINSTEAK

Das Strip Loin stammt aus dem hinteren Rücken und ist auch bekannt als Roastbeef, Rumpsteak, Lendenstück, Nierenstück oder (New York) Strip Steak. Die Bezeichnung in Österreich ist Beiried. Egal wie man das Stück nennt, man erkennt es immer am deutlich sichtbaren **Fettrand**.

### RIBEYE

Das Ribeye Steak gehört zu den klassisch amerikanischen Cuts. Es wird ohne Knochen aus der Hochrippe, dem Rinderrücken zwischen der 8 und 12 Rippe geschnitten, zwischen dem Rindernacken und dem Roastbeef. Der Name Ribeye ist auf den runden Muskelstrang zurückzuführen, der in der Mitte des Steaks, im Auge (engl. Eye) liegt und ein Ausläufer des Roastbeefs ist. Umgeben wird dieser zentrale Muskel von etwas durchwachsenerem Fleisch, dem Hochrippendeckel. Das Ribeye ist hierbei im Geschmack intensiver und etwas fester im Biss als ein Filet, ein Steak für echte Rinderfans.

### COTE DE BOEUF

Nennen die Franzosen den Schnitt, den man in Italien unter dem Begriff „Costata" erhält und der im deutschsprachigen Raum auch als „Ochsenkotelett" bekannt ist. Schließlich handelt es sich hierbei um ein Stück aus dem vorderen und somit höheren Teil des Rinderrückens, der Stammuskulatur und enthalten noch den eingewachsenen Rippenknochen. Dieser feine Premium-Cut aus dem Rücken des Rinds ist nichts anderes als ein Ribeye am Knochen.

## KÄSE / DESSERT

**CRÈME BRÛLÉE** Tonkabohne / weiße Schoko / Mango Sorbet 9

**WARMER SCHOKOKUCHEN** Aprikosenherz / Joghurteis / Zubereitung ca. 20 min. 10

**TAGESDESSERT** diese finden Sie auf unserer Tafel Tp

**BERGKÄSE** Vorarlberger Bergkäse / Fruchtsenf 8