

KRAFTWERK 3-GANG SHARING MENÜ

BEEF OBSESSION ODER SCHNITZELJAGD

Menü ab 4 Personen tischweise

Gemeinsames Teilen am Tisch, alle unsere Vorspeisen in der Mitte, 3 verschiedene Cuts zum Teilen oder unser Wiener Schnitzel für alle mit verschiedenen Beilagen in der Mitte! Dessert zum Teilen oder jeder einzeln!

HOT SHOT Rinderconsommé / Sherry
*

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

BURRATINA SIZILIANISCHE CAPONATA Paprika / Tomate / Aubergine

LACHS CEVICHE Blutorangen-Ponzu / Tomate / Frühlingszwiebel / Chili / Koriander

RINDERFILET „TATAKI“ japanische Marinade / Pilze / Sesammayo

HÜHNCHEN frittiert / Sweet Chili Sojatopping / Koriander / Mlnze

FOIE GRAS TERRINE „klassisch / Nanterre Brioche / Feigenchutney
*

BEEF OBSESSION 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 - 75 Euro

PREIS PRO PERSON – SCHNITZELJAGD - 65 Euro

KLASSIKER MENÜ

AM SONNTAG FÜR 2 PERS.

Auf Vorbestellung bis Samstag / Preis inkl. Gruß aus der Küche & Petit Fours € 89,00 p.P

FOIE GRAS TERRINE Nanterre Brioche / Feigenchutney

HUMMER THERMIDOR Spinat / Tomate / Hollandaise / Cheddar

RINDERFILET WELLINGTON

CRÊPE SUZETTE am Tisch flambiert

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

2012 CHAMPAGNE CHARPENTIER

PM, CH, PN, Act'2012, Champagne Charpentier 0,1l 11

KRAFTWERK **GENIEßER MENÜ**

- tischweise -

STARTER Ziegenkäsecreme im Cone / Caviar Blini / Beef Tea - Sherry

*

LACHS CEVICHE Blutorangen-Ponzu / Tomate / Frühlingszwiebel / Chili / Koriander

*

FOIE GRAS TERRINE „klassisch“ / Nanterre Brioche / Feigenchutney

*

JAKOBSMUSCHEL Pilz-Nudelrisotto / Erbsen / Trüffel

*

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

*

SORBET Mojito

*

SURF & TURF Rinderfilet / Hummer / Wildfang Garnelen/ Spinat / Tomaten / Süßkartoffelcreme

*

VACHERIN MONT-D'OR Kartoffel / Schnittlauch

*

WARMER SCHOKOKUCHEN Orangerherz / Joghurteis / Zubereitung ca. 20 min.

*

Petit Four

PREIS PRO PERSON - 119 Euro

Kleines GENIEßER MENÜ - **79 Euro**

Starter / Vorspeise / Zwischengericht / Sorbet / Hauptgang / Käse oder Dessert

LAST ORDER 20:30 Uhr

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

KRAFTWERK A LA CARTE

VORSPEISEN

BURRATINA SIZILIANISCHE CAPONATA Paprika / Tomate / Aubergine / italienische Kräuter	16
HÜHNCHEN / FRITTIERT Sweet Chili Sojatopping / Koriander / Minze / Gurke	15
LACHS CEVICHE Blutorangen-Ponzu / Tomate / Frühlingszwiebel / Chili / Koriander	17
RINDERFILET „TATAKI“ japanische Marinade / Pilze / Sesammayo	19
CAVIAR SHOT Prunier Caviar 10g Dose / Blinis / Creme Fraiche	21
FOIE GRAS TERRINE „klassisch“ / Brioche / Feigenchutney	24

SUPPEN

FRITTATENSUPPE Rinderconsommé / Frittaten / Wurzelgemüwestreifen	8
HUMMERSÜPPCHEN Gebratene Edelfische / Erbsen	18

FLEISCH/CUT'S

VERSCHIEDENE CUTS ZUR WAHL finden Sie auf unserer Tafel, gerne beraten wir Sie bei der Auswahl.	
„ NEW STYLE “ – Süßkartoffelpommes / Trüffelmayo / Caesarsalad	
„ KLASSIK “ – French Fries / Salat mit Balsamicodressing	

KRAFTWERK A LA CARTE

HAUPTGERICHTE

PILZ-NUDELRISSOTTO

getruffelt / Erbsen / vegetarisch 21
mit gebratenem **Wildlachs** / mit gegrillten **Jakobsmuscheln** 27/30

WELS „STEIRISCH“

Gemüse / Püree / Nage / Kren / steirisches Kürbiskernöl 25

EDELFISCHE & KRUSTENTIERE „LATIN STYLE BOUILLABAISE“

Gemüse / Brühe / Mais / Koriander / Limette 32

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL vom heimischen Kalbsrücken

Kartoffel-Rahmgurkensalat / steirisches Kürbiskernöl 25

SURF & TURF

Gebrautes Rinderfilet 150g / Spinat / kandierte Tomaten / Süßkartoffelcreme
gegrillte **Wildfang Garnelen** oder ausgelöster, **halber Hummer** 39/45

RINDERFILET „ROSSINI“

Rinderfilet 150g/ Pilz-Nudelrisotto / Wintertrüffel / gebratene Gänseleber 45

KÄSE / DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohne / weiße Schokolade / Mandarinsorbet 10

WARMER SCHOKOKUCHEN

Orangenherz / Joghurteis / Zubereitung ca. 20 min. 12

ZWEIERLEI SCHOKOTÖRCHTEN

Pflaumen / Vanilleeis 10

BERGKÄSE

Vorarlberger Bergkäse / Fruchtsenf 8