KRAFT
WERK

SPEISEKARTE

KRAFTWERK KÜCHE

Contemporary Austrian Cuisine

Unsere Küche beginnt dort, wo Erinnerungen lebendig werden: in der Heimat. In Düften, Geschmäckern und Momenten, die uns geprägt haben. Wie man bei uns in der Steiermark sagt – verwurzelt im Boden, aber mit offenem Blick in die Welt. Genau das verstehen wir unter *Contemporary Austrian Cuisine*.
Es ist eine Küche, die ihre Herkunft nie vergisst und zugleich den Mut hat, Neues zu wagen. Eine Küche, die Tradition respektiert, Innovation lebt und Emotion spürbar macht.

Innovation
Für uns bedeutet Innovation, österreichische Wurzeln neu zu denken. Bekannte Aromen treffen auf weltoffene Ideen, moderne Kochtechniken und Inspirationen aus aller Welt – immer mit Respekt vor dem Ursprung.

Tradition
Sie ist unser Fundament. Klassiker, die seit Generationen bestehen, bleiben für uns perfekt, so wie sie sind. Hier sprechen beste Produkte, handwerkliche Präzision und ehrliche Küche für sich.

Emotion
Es sind nicht nur die Gerichte, die uns seit unserer Kindheit begleiten – die nach Zuhause schmecken, nach Sonntagstisch und nach Oma –, sondern auch die Gefühle, die wir in unserer Küche leben. Emotion bedeutet für uns, die Begeisterung und Neugier an der traditionellen Heimatküche zu spüren, sie wiederzuentdecken und in jedem Teller zum Ausdruck zu bringen. Es ist das Zusammenspiel von Erinnerung und Leidenschaft, von Geborgenheit und Kreativität. Mit jedem Gericht möchten wir diese Emotionen weitergeben – spürbar, ehrlich und von Herzen.
Essen beginnt nicht erst auf dem Teller – es entsteht aus Ideen, Erinnerungen und Leidenschaft. Hinter vielen unserer Gerichte verbergen sich genau diese Geschichten.
Auf unserer Homepage laden wir Sie ein, mehr darüber zu erfahren.

JRE

KRAFTWERK A LA CARTE

Brot & Vorspeisen

BROT & BUTTER
kleines Kartoffelbrot | gesalzene Butter 5

KAISERINNENSALAT
Gegrillter Römersalt | Kernöl-Frenchdressing | Asmonte | Brotchips 17

LACHS CEVICHE
Ponzu | Limette | Koriander | Frühlauch 21

FOIE GRAS TERRINE „klassisch“
Feige | Nanterre Brioche 29

TATAR VOM RINDERFILET „ÖSIATISCH“
eingelegte Pilze | Sukina Marinade | Sesammayo | Kren | Kernöl 25

Suppe und Zwischengericht

HUMMER & KRAUTFLECKERL
Ausgelöster Hummer | Hummerrahmsauce | Krautfleckerl 25

TAFELSPITZSUPPE
Einlage nach Angebot | Gemüsejulienne | Sherry 14

Hauptgerichte

KASPRESSKNÖDEL
Paprika-Tomatenletscho(vegetarisch) 26

WELS „STEIRISCH“
Erdäpfelpüree | Gemüse-Senfnage | Kren | Kürbiskernöl 30

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL
vom Kalbsrücken | Kartoffel-Rahmgurkensalat | Kürbiskernöl 30

BERTL’S KALBFLEISCHPFLANZERL
Kartoffel-Rahmgurkensalat | steirisches Kürbiskernöl 25

RINDERFILET TEGETTHOFF MEETS GULASCH
Garnelen | Paprika | Oliven | Brot 36

Käse & Süsses

KÄSE VARIATION
Feigensenf | Brot 15

GEBRANNTE VANILLECREME
Tonkabohne | Karamelleis 15

SCHOKOKUCHEN “SACHER”
Marillenröster | Vanillesauce (ca.20 min.) 15

KAISERSCHMARRN (ab 2 Personen - ca.20 min.)
Zwetschgenröster | Vanillesauce
- mit Puderzucker p.P 15
- karamellisiert (Butter, Zucker, Rum) p.P 17

TAGESGERICHTE

(Di-Do, Fr. nach Verfügbarkeit)

...da wird gerade dran gearbeitet!

PROBIEREN GEHT ÜBER STUDIEREN!

(Di-Do, Fr. nach Verfügbarkeit)

Nach dem Motto „Probieren geht über Studieren“ servieren wir werktags einige unserer Gerichte – auch neue auf der Speisekarte – in kleinen Probierportionen. Perfekt, um Neues zu entdecken und einfach mal mutig zu sein.

...da wird gerade dran gearbeitet!

Für topaktuelle News rund um unser Angebot einfach unseren WhatsApp-Kanal checken

MENÜ FELIX AUSTRIA

KRAFTWERK INNOVATION

- Menü tischweise -

STARTER
Kleine Tafelspitzbrühe

~

BROT & BUTTER
kleines Kartoffelbrot | gesalzene Butter

~

GETRÜFFELTES KALBS-LEBERWURSTBROT
Röstbrot | Kalbstatar | Foie Gras | Trüffel

~

LACHS ÖSIATISCH
Sashimi | Ponzu | Kren | Vogerlsalat | Käferbohnencreme | Kürbiskernöl

~

HUMMER & KRAUTFLECKERL
Ausgelöster Hummer | Hummerrahmsauce | Krautfleckerl

~

ÖSI PULLED PORK BURGER
Zupfbratl' | Kaspressknödel | Kraut | Senf

~

RINDERFILET TEGETTHOFF MEETS GULASCH
Garnelen | Paprika | Oliven

~

NACHSCHLAG (auf Wunsch – nach Lust und Laune)

BERTL'S FLEISCHPFLANZERL
Kartoffel-Rahmgurkensalat | Kürbiskernöl

~

KAISERSCHMARRN
"Dubai vs. Mozartkugel" Nougat & Pistazie

~

ABSCHLUSS
Kürbiskernöl-Alpenmilchschokolade-Praline | Blumentopf

MENÜ - PREIS pro Person € 149

MENÜ – PREIS PRE-ORDER pro Person € 124

last Order 20.00 Uhr

ZUSÄTZLICH

WELS „STEIRISCH"
Gemüse | Püree | Nage | Kren | Kürbiskernöl

Aufpreis 15 Euro

Unser neues Menü

Mit unserem neuen Menü folgen wir konsequent unserer aktuellen Ausrichtung:
heimatlich im Ursprung, weltoffen im Denken und innovativ in der Umsetzung.
Felix Austria – das „glückliche Österreich“ – verstehen wir nicht historisch oder politisch, sondern als kulinarisches Bild: für Vielfalt, Qualität, Handwerk und ein positives Miteinander. Österreich zeigt sich hier nicht als starres Konstrukt, sondern als lebendige Küche, die seit jeher von Einflüssen, Begegnungen und Offenheit geprägt ist. Regionale Produkte, vertraute Aromen und klassische Techniken treffen auf neue Ideen, moderne Zugänge und internationale Inspirationen.
Der zweite Gedanke, Viribus Unitis – mit vereinten Kräften, beschreibt das Fundament unserer Arbeit. Kulinarische Leistung entsteht nie allein. Dieses Menü ist das Ergebnis von Teamarbeit, gemeinsamer Haltung und dem Zusammenspiel vieler Hände, Köpfe und Ideen. Jeder Teller trägt diese kollektive Handschrift.
Einige Gerichte mögen auf den ersten Blick überraschend oder nicht eindeutig „österreichisch“ erscheinen. Genau hier beginnt unsere Erzählung: In jedem Gang steckt ein Bezug, eine Erinnerung, ein Produkt, eine Technik oder ein Gedanke, der seine Wurzeln in der heimischen Küche hat – manchmal klar erkennbar, manchmal erst auf den zweiten Blick. Wir laden Sie ein, diese Zusammenhänge zu entdecken und vielleicht das eine oder andere Aha zu erleben.
Felix Austria ist für uns ein Ausdruck von Freude am Produkt, Respekt vor der Herkunft und Neugier auf das, was möglich ist – ein glückliches Österreich, das sich weiterentwickelt und offen bleibt.

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

STARTER – Tafelspitzsüppchen

Der Auftakt unseres Menüs ist bewusst vertraut gewählt. Eine klare Tafelspitzbrühe – die Rindsuppe als Fundament der österreichischen Küche. Ob auf der Skihütte oder im Wirtshaus, als Frittatensuppe, mit Grießnockerl oder Kaspressknödel: Sie ist allgegenwärtig und tief verankert.
Unsere Brühe wird klassisch angesetzt, sorgfältig geklärt und je nach Saison mit wechselnden Einlagen serviert. Die aktuelle Begleitung greift Motive der traditionellen österreichischen Suppenküche auf – vielleicht bekannt, vielleicht neu interpretiert. Ein ruhiger Beginn, der Heimat schmecken lässt und Raum für Entdeckungen öffnet.

GETRÜFFELTES KALBS-LEBERWURSTBROT

Röstbrot | Kalbstatar | Foie Gras | Trüffel

Der Name klingt vertraut – nach Frühstück, Jause und Kindheitserinnerung. Und genau dort liegt der Ausgangspunkt dieses Ganges. Die Idee des klassischen Leberwurstbrots bleibt erhalten, wird jedoch in eine bewusst luxuriöse und zeitgenössische Form übersetzt. Anstelle klassischer Leberwurst servieren wir eine feine Foie-Gras-Terrine – opulent, seidig und von zeitloser Eleganz. Ergänzt wird sie durch ein Tatar vom Milchkalb und Wintertrüffel, das Tiefe, Frische und aromatische Spannung bringt.
So entsteht vielleicht die exklusivste Interpretation einer Stulle: verwurzelt in der österreichischen Jausenkultur, gedacht mit französischer Grandezza und moderner Produktlogik. Ein augenzwinkernder Gang, der zeigt, wie weit Heimatküche getragen von Idee und Handwerk reichen kann.

LACHS ÖSIATISCH

Sashimi | Ponzu | Kren | Vogerlsalat | Käferbohnencreme | Kürbiskernöl

Der Name ist ein augenzwinkerndes Wortspiel – österreichisch gedacht, asiatisch inspiriert. Lachs ist kein alpiner Fisch, auch wenn es mit dem Huchen durchaus so etwas wie einen „Alpenlachs“ gibt. Hier steht jedoch bewusst ein hochwertiger Lachs im Mittelpunkt, dessen feines Fett wir mit klarer, präziser Säure ausbalancieren.
Diese Säure stammt aus einer Ponzu, einer klassischen japanischen Marinade, und verweist auf unsere große Wertschätzung für die japanische Küche: reduziert, produktfokussiert und in perfekter Balance.
Dem gegenüber stehen eindeutig heimische Elemente: eine Creme aus steirischen Käferbohnen, Kürbiskernöl, Kren und Vogerlsalat. Zutaten, die tief in der österreichischen Küche verwurzelt sind und dem Gericht seine Identität geben.
So entsteht ein Gang, der Österreich nicht verlässt, sondern erweitert – ösiatisch eben: vertraut, offen und mit Freude am kulturellen Austausch.

HUMMER & KRAUTFLECKERL

Ausgelöster Hummer | Hummerrahmsauce | Krautfleckerl

Dieser Gang vereint Vertrautheit und Wagemut. Krautfleckerl sind in Österreich fest verankert – ein schlichtes, bodenständiges Gericht, geprägt von karamellisiertem Kraut, feiner Säure, dezenter Süße und der warmen Würze des Kümmels.
Dem gegenüber steht Hummer – ein absolutes Premiumprodukt. Das ausgelöste Fleisch wird in kleine Stücke geschnitten und in einer cremigen Hummer-Rahmsoße eingelegt. Diese Sauce, auf Sahnebasis, umschmeichelt alle Komponenten, verbindet die Aromen und trägt das Gericht in seiner Gesamtheit.
Kümmel in den Krautfleckerl und ein feiner Hauch Sternanis in der Hummer-Rahmsoße greifen ineinander und schaffen eine überraschend harmonische Aromenwelt zwischen Einfachheit und Eleganz.
Hummer & Krautfleckerl lebt vom bewussten Kontrast – und davon, wie sich Gegensätze auf natürliche Weise zu etwas Neuem und Stimmigem verbinden.

ÖSI PULLED PORK BURGER

Zupfbratl‘ | Kaspressknödel | Kraut |Senf

Nach viel Eleganz darf es nun ein wenig rustikal und deftig werden. Unser Ösi Pulled Pork Burger greift die Aromen und Produkte eines klassischen Schweinsbratens auf: Kümmel, Majoran, Knoblauch – vertraut, herzhaft und unverwechselbar. Dazu gehören Krautsalat und Knödel – typisch österreichisch, typisch bodenständig.
Damit dieser Klassiker elegant ins Menü eingebunden wird, verwandeln wir ihn in einen Burger: Das Bun besteht aus einem Kaspressknödel, saftig, aromatisch und mit Käse veredelt. Der Schweinsbraten selbst wird nicht in einer großen Scheibe serviert, sondern gezupft, ganz wie beim Pulled Pork. Eine feine Senf-Creme, Mayonnaise, mariniertes Kraut und ein wenig Kren bringen zusätzlich Würze und eine angenehme Schärfe.
Der Ösi Pulled Pork Burger ist ein kleiner Ausflug in die österreichische Hausmannsküche – deftig, charmant und überraschend neu interpretiert. Ein Gang, der zeigt, wie rustikale Tradition und kreative Technik wunderbar zusammenfinden.

RINDERFILET TEGETTHOFF MEETS GULASCH

Garnelen | Paprika | Oliven

Mit diesem Gang betreten wir die Hauptspeisen-Ebene: ein Gericht, das Tradition, Geschichte und moderne Interpretation vereint.
Ausgangspunkt ist das Gulasch – ein Klassiker der österreichischen Küche. Ob Rind, Schwein oder Kalb, ob Fiaker-Gulasch oder andere Varianten: würzig, kräftig und tief verwurzelt. Unsere Soße basiert auf traditioneller ungarischer Paprika, die dem Gericht seine aromatische Basis verleiht.
Dazu gesellt sich das Konzept des Rostbraten Tegethoff. Ursprünglich bestand dieses Gericht aus Rinderrücken, Paprika, Oliven und Garnelen – Zutaten, die auf den ersten Blick nicht typisch österreichisch erscheinen. Ein Blick in die Geschichte zeigt jedoch die Verbindung: Admiral Tegethoff, Namensgeber des Gerichts, war Admiral zur See in der k.u.k. Monarchie. Österreich hatte damals Zugang zur Adria und über sein erweitertes Kaiserreich Kontakt zu Balkanregionen. Paprika, Oliven und Garnelen waren damals „österreichische Produkte“ – und spiegeln den kosmopolitischen Charakter dieser Küche wider.
Für unser Menü haben wir das Original veredelt: Statt des Rostbratens servieren wir ein zartes Rinderfilet, ergänzt durch Wildfang-Garnelen. Die Kombination mit dem Gulasch ergibt eine reichhaltige, aromatische Soße, die das Beste aus beiden Welten vereint. Als kleine Anspielung auf die Gulaschtradition begleitet ein Mini-Brotscheibchen das Gericht – ein charmantes Augenzwinkern an die klassische Art, Gulasch zu genießen.
Rinderfilet Tegethoff & Gulasch ist ein kosmopolitisches Gericht mit Geschichte: heimisch verwurzelt, historisch inspiriert und in der heutigen Küche neu gedacht – ein Hauptgang, der Überraschung, Harmonie und Genuss vereint.

BERTL'S FLEISCHPFLANZERL

Kartoffel-Rahmgurkensalat | Kürbiskernöl

Nachschlag – Kalbfleischpflanzerl

Wer bis hierhin noch ein kleines Stück Hunger verspürt, darf sich unseren Nachschlag gönnen: saftige Kalbfleischpflanzerl. In Bayern eher bekannt, bei uns würde man von kleinen Kalbsbutterschnitzeln sprechen – doch Vorsicht, Wiener Schnitzel erwartet hier niemand. Unsere Pflanzerl sind kleine, feine Bulette aus Kalbfleisch, ergänzt durch bis zu 15 % Rindfleisch für zusätzliche Tiefe. Serviert werden sie klassisch mit Kartoffel-Rahm-Gurkensalat – eine Kombination, wie wir sie am liebsten genießen.
Ein kleines, aber feines Detail: Wir verzichten bewusst auf Ei zur Bindung. Stattdessen nutzen wir das natürliche Klebereiweiß des Kalbfleischs und erzeugen durch sorgfältiges Rühren eine luftige, zarte Konsistenz, die ganz ohne zusätzliche Bindemittel auskommt. Ein bodenständiger, herzlicher Abschluss, der noch einmal die Qualität und Technik unseres Handwerks zeigt.

KAISERSCHMARRN

"Dubai vs Mozartkugel" Nougat & Pistazie

Zum Abschluss servieren wir einen klassischen Kaiserschmarrn – ein unverzichtbarer Klassiker der österreichischen Dessertküche. An der Basis halten wir uns eng am Originalrezept: luftig, leicht karamellisiert und goldbraun.
Veredelt wird er mit einer modernen Aromenkombination: Nougat und Pistazien, eine Kombination, die aktuell gern in trendigen Dessertvarianten auftaucht – manchmal mit einem Hauch von „Firlefanz" à la Dubai interpretiert. Gleichzeitig steckt in dieser Zusammenstellung ein Stück Tradition: Diese Aromen sind auch aus der Mozartkugel seit Jahrzehnten bekannt. Mit dem Untertitel „Dubai versus Mozartkugel" spielen wir auf diese Doppelrolle an: modern, international inspiriert und gleichzeitig tief verwurzelt in Österreichs klassischer Süßwarenkunst – ein süßer, frecher Abschluss, der Tradition und Gegenwart charmant verbindet.

ABSCHLUSS

Kürbiskernöl-Alpenmilchschokolade Praline | Blumentopf

Zum krönenden Abschluss servieren wir kleine Petit Fours, liebevoll heimatlich interpretiert. Die erste Köstlichkeit ist eine Schokoladepraline aus Zartbitterschokolade, gefüllt mit Kürbiskernöl und weißer Altmilchschokolade. Ein Hinweis: Am besten die Praline als Ganzes genießen, sonst könnte die Füllung sich ungebeten auf Kleidung oder Tisch ausbreiten.
Der zweite Petit Four ist der Blumentopf – ein kleiner Klassiker unserer Dessertwelt. Hier steckt eine Hommage an niemand Geringeren als Kaiserin Sisi: Ein zartes Schokomousse, fein abgeschmeckt mit Veilchensirup, erinnert an Sisis Liebe zu kandierten Veilchenblättern. Die Blume der Monarchie, eine Ikone Österreichs, lebt so noch einmal in diesem feinen Dessert weiter – verspielt, elegant und voller Charme.
Unsere Petit Fours sind der süße Gruß zum Abschluss: heimatlich, liebevoll und mit einem Augenzwinkern serviert.

Ich will unter keinen Umständen
ein Allerweltskoch sein.
Ich wünsche mir Chancen,
keine Vorverurteilungen.
I ch will kein angepasster Koch sein,
der ausschliesslich ausgetretene Pfade geht.
Ich will dem Risiko der Innovation begegnen,
meine kulinarischen Träume verwirklichen,
Schiffbruch erleiden und Erfolge haben.
Ich lehne es ab, mir den eigenen Antrieb
durch Bequemlichkeit nehmen zu lassen.
Lieber will ich
den Schwierigkeiten des Lebens entgegentreten,
als einen gesicherten Köchealltag zu führen.
Lieber die gespannte Erregung des Erfolges,
statt die dumpfe Ruhe des Nachahmers fühlen.
Ich will meine Freiheit nicht gegen die Sicherheit
des kompetenzfreien Kochs eintauschen.
Ich habe gelernt,
der Welt und meinen Gästen
gerade ins Gesicht zu sehen und zu bekennen,
dies ist meine Welt.

Dies alles ist gemeint, wenn ich sage:

Ich bin ein freier & kreativer Koch

Bertl Seebacher
Interpretiert nach Didi Dorner

KRAFT
WERK