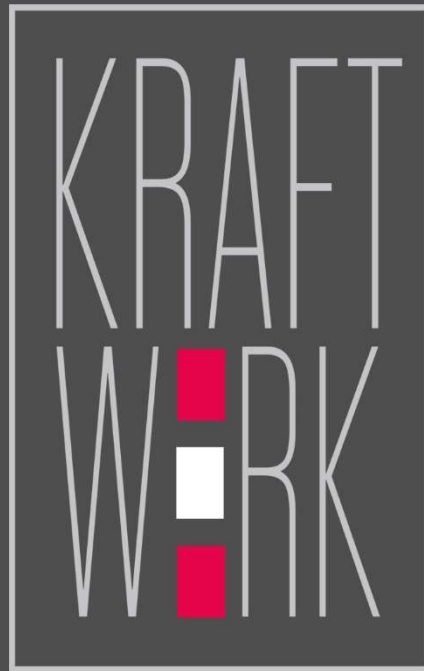




SPEISEKARTE

ÖSTERREICHISCHE [WELT]KÜCHE

In zwei Varianten

Aktuell fahren wir ein **wechselndes Wochenkonzept**:

Dienstags steht unsere **Heimatküche** im Mittelpunkt – unkompliziert, ehrlich und zu fairen Wirtshauspreisen. Mit Wiener Schnitzel, Backhendl, Fleischpflanzerl und weiteren Klassikern heißt es:

Schnitzeldienstag & Heimatküche.

Von **Mittwoch bis Samstag**

servieren wir unser gewohntes **Casual Fine Dining** – kreative österreichische Küche, Menüs, Klassiker und wechselnde Gerichte mit etwas mehr Raffinesse.

Einzelne Tagesgerichte können sich dabei überschneiden, grundsätzlich gilt jedoch an jedem Tag die jeweils vorgesehene Speisekarte.

Unser Tipp für Mittwoch bis Samstag:

Wer eines unserer Menüs vorbestellt, kann gegenüber der regulären Bestellung zusätzlich sparen.



KRAFTWERK OBERURSEL



HEIMATKÜCHE

unplugged

2026



AUS DONNERSTAG WIRD DIENSTAG. SCHNITZEL - DIENSTAG

Was vor der Sommerpause als Schnitzel-Donnerstag begonnen hat, bekommt jetzt einen eigenen Abend: *Heimatküche Unplugged am Dienstag.*

Dienstags servieren wir ausschließlich diese Speisekarte – mit Wiener Schnitzel, Alt-Wiener Backhendl, Fleischpflanzerl, Bosna und weiteren Gerichten aus unserer Heimatküche. Unkompliziert, handwerklich sauber und zu bewusst fairen Wirtshauspreisen.

Dabei geht es uns nicht nur um bekannte Klassiker. Heimatküche sind für uns auch Gerichte, mit denen wir aufgewachsen sind, die Erinnerungen wecken und die vielleicht nicht jeder kennt. Manches ist vertraut, manches ein bisschen anders.

Heimatküche Unplugged ist zunächst ein Angebot für begrenzte Zeit. Gemeinsam mit unseren Gästen möchten wir schauen, wie sich dieser Dienstag entwickelt – und was daraus vielleicht noch entstehen kann. Genau darauf freuen wir uns.

Von *Mittwoch bis Samstag* bleibt unser gewohntes Kraftwerk-Angebot bestehen.

Dienstag ist also bewusst anders. Ein eigener Abend. Eine eigene Karte. Und vielleicht der Anfang von etwas Neuem.

Schön, dass ihr dabei seid.

Euer Kraftwerk-Team

KRAFTWERK



GUTE ZUTATEN
BESSERE ZEITEN

SCHNITZELMANUFAKTUR x KRAFTWERK

Finest Schnitzel. Austrian Soul. Limited Edition.

„Dienstags servieren wir ausschließlich diese Speisekarte“



DAVOR, ALLEIN ODER MITEINANDER ZUM TEILEN

BROT & BUTTER <i>kleines Kartoffelbrot gesalzene Butter</i>	€ 4,90
KAISERINNENSALAT <i>Römersalat Kernöl-Frenchdressing Asmonte Brotchips</i>	€ 14,90
WILDE WIENER GARNELEN – 3 Stück <i>Wildfanggarnelen Wiener Art Cocktailsauce</i>	€ 15,90
STEIRER CEVICHE (TAGESFISCH) <i>Ponzu Limette Koriander Kukuruz Kren steirisches Kürbiskernöl</i>	€ 18,90
TATAR VOM RINDERFILET <i>Klassisch mariniert Erdäpfelwürferl Grüne Sauce</i>	€ 19,90
FEINE MINI CORNETTO – 3 Stück <i>Tatar vom Rinderfilet Cone Caviar Crème fraîche</i>	€ 18,90
FOIE GRAS TERRINE „MARIE ANTOINETTE 1770“ <i>French-style Cassisfeige Brioche</i>	€ 29,90
RINDSUPPE <i>Rinderconsommé Sherry Einlage nach Angebot</i>	€ 11,90

MITEINANDER & ZUM TEILEN – GEMEINSAM GENIESSEN

HAUSPLATTE FÜR ZWEI PERSONEN <i>Wiener Schnitzel Alt-Wiener Backhendl Fleischpflanzerl Kartoffel-Gurkensalat Pommes frites</i>	€ 59,90
SCHNITZEL & WEIN FÜR ZWEI PERSONEN <i>2 Wiener Schnitzel Kartoffel-Rahmgurkensalat 1 Flasche Hauswein 0,7 l</i>	€ 79,90
FÜR FAMILIE & FREUNDE – AB VIER PERSONEN <i>Wiener Schnitzel Alt-Wiener Backhendl Fleischpflanzerl Kartoffel-Gurkensalat Pommes frites Besonders für Familien und größere Runden geeignet.</i>	pro Person € 29,90



KRAFTWERK



GUTE ZUTATEN
BESSERE ZEITEN

SCHNITZELMANUFAKTUR x KRAFTWERK

Finest Schnitzel. Austrian Soul. Limited Edition.

„Dienstags servieren wir ausschließlich diese Speisekarte“



HERZHAFTES AUS DER HEIMATKÜCHE

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN	Spezialpreis € 25,90
<i>Kartoffel-Rahmgurken-Salat</i>	
ORIGINAL ALT-WIENER BACKHENDL	Spezialpreis € 19,90
<i>Kartoffel-Rahmgurken-Salat steirisches Kürbiskernöl</i>	
KALBSBUTTERSCHNITZERL (AKA FLEISCHPFLANZERL)	Spezialpreis € 19,90
<i>wahlweise mit Kartoffel-Rahmgurken-Salat steirisches Kürbiskernöl</i>	
HALB & HALB – BACKHENDL & FLEISCHPFLANZERL	Spezialpreis € 19,90
<i>Kartoffel-Rahmgurken-Salat steirisches Kürbiskernöl</i>	
HERZHAFTE KASPRESSKNÖDEL	Spezialpreis € 19,90
<i>Paprika-Tomatenletscho Schmand</i>	
WELS „STEIRISCH“	€ 29,90
<i>Erdäpfelpüree Gemüse-Senfnage Kren Kürbiskernöl</i>	
GETRÜFFELTES SCHWAMMERL-NUDEL RISOTTO	€ 25,90
<i>Erbsen Parmigiano Sommertrüffel</i>	

KÄSE ODER WAS SÜSSES DANACH

VORARLBERGER BERGKÄSE	€ 9,90
<i>Feigensenf Brot</i>	
WARMER APFELSTRUDEL	€ 9,90
<i>Vanillesauce</i>	
KAISERSCHMARRN – AB ZWEI PERSONEN	pro Person € 13,90
<i>frisch karamellisiert zum Teilen (ca. 20 Min. Zubereitungszeit)</i>	
WOLFERL' NOT A MOZARTKUGEL – kleines Dessert	€ 8,90
<i>Pistazieneis Marzipan Schoko-Nougatsauce</i>	
EISSPEZIALITÄTEN	€ 5,00
<i>1 Kugel Vanilleeis Ennstaler Zirbensirup</i>	
EISSPEZIALITÄTEN	€ 5,00
<i>1 Kugel Schoko-Brownieeis steirisches Kürbiskernöl</i>	

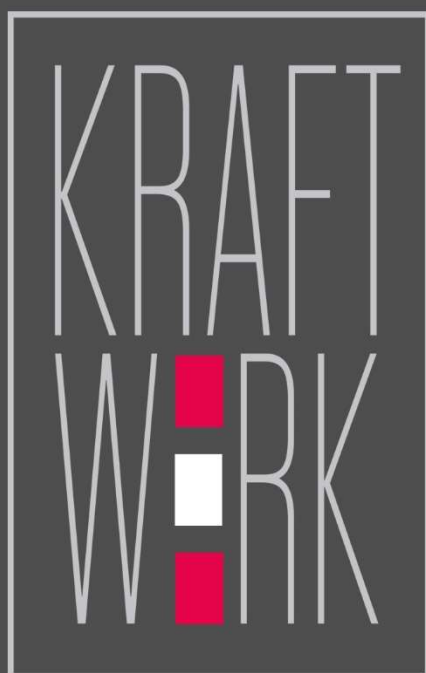
TAGESANGEBOT

Je nach Tagesangebot ergänzen wir unsere Karte um weitere Gerichte.

*Dienstags wird das Kraftwerk zur Schnitzelmanufaktur – mit ausgewählten Klassikern,
Backhendl und österreichischer Küche. Vorerst nur an ausgewählten Terminen und für begrenzte Zeit.*

SCHNITZEL VERBINDET





SPEISEKARTE

ÖSTERREICHISCHE [WELT]KÜCHE

In zwei Varianten

Aktuell fahren wir ein **wechselndes Wochenkonzept**:

Dienstags steht unsere **Heimatküche** im Mittelpunkt – unkompliziert, ehrlich und zu fairen Wirtshauspreisen. Mit Wiener Schnitzel, Backhendl, Fleischpflanzerl und weiteren Klassikern heißt es:

Schnitzeldienstag & Heimatküche.

Von **Mittwoch bis Samstag**

servieren wir unser gewohntes **Casual Fine Dining** – kreative österreichische Küche, Menüs, Klassiker und wechselnde Gerichte mit etwas mehr Raffinesse.

Einzelne Tagesgerichte können sich dabei überschneiden, grundsätzlich gilt jedoch an jedem Tag die jeweils vorgesehene Speisekarte.

Unser Tipp für Mittwoch bis Samstag:

Wer eines unserer Menüs vorbestellt, kann gegenüber der regulären Bestellung zusätzlich sparen.

[FRANZL'] ÖSTERREICHISCHE WELTKÜCHE

Menü Felix Austria

Menü tischweise | last order 19.30 Uhr

[ZUM ANKOMMEN]

RIND FEST-FLÜSSIG

Tafelspitzbrühe mit Sherry | Rindertatar im Cone | geklopftes Rind | Caviar Blini

UNSERE BROTZEIT

Brot | Butter | Aufstriche

[MENÜ]

FOIE GRAS TERRINE „MARIE ANTOINETTE 1770“

French-style | Cassisfeige | Brioche

~

KAISERGRANAT – WIENER ART

Krustentierrahmsauce | Krautfleckerl

~

ROSA LAMM „ZWIEBELROSTBRATEN“

Lammrücken | Zwiebel | Erdäpfelpüree

NOCH EIN BISSL WAS? (Nach Lust und Laune)

BERTL'S FLEISCHPFLANZERL

Kartoffel-Rahmgurkensalat | Kürbiskernöl

~

KAISERSCHMARRN

karamelisiert | Zwetschenröster | Vanilleeis | Rosinen

[EIN LETZTER GRUSS]

Kürbiskernöl-Alpenmilchschokolade-Praline

MENÜ - PREIS pro Person 109 Euro

MENÜPREIS bei Vorbestellung pro Person 99 Euro

JRE
JOHNES RESTAURANTS

MENÜ [LIEBLINGE]

Lieblingsgerichte unserer Gäste

Menü fischweise | last order 19.30 Uhr

AUF GEHT'S

Kleines Rahmsüppchen vom Kaisergranat

~

LACHS CEVICHE

Ponzu | Limette | Koriander | Frühlauch

~

TATAKI VOM RINDERFILET

eingelegte Pilze | Sukina Marinade | Sesammayo

~

WELS „STEIRISCH“

Gemüse | Püree | Nage | Kren | Kürbiskernöl

~

SCHWAMMERL-NUDELRISSOTTO

Erbsen | Parmesan | Trüffelschaum

~

MOJITO SORBET

~

ALTWIENER BACKHENDL' & KALBSBUTTERSCHNITZEL

Kartoffel-Rahmgurkensalat | Kürbiskernöl

~

*NOCH EIN BISSL WAS? (Nachschlag - Nach Lust und Laune)
gibt's noch Butterschnitzerl aka Fleischpflanzerl*

~

CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohne | weiße Alpenmilchschokolade | Karamelleis

~

ABSCHLUSS

Kürbiskernöl-Alpenmilchschokolade Praline

MENÜPREIS pro Person 89 Euro

MENÜPREIS bei Vorbestellung pro Person 79 Euro

CLASSICS MENÜ – 18 Jahre Kraftwerk

Genießen Sie ein Menü mit prägenden Klassikern und Gästelieblingen aus 18 Jahren Kraftwerk – begleitet von kleinen Geschichten und Anekdoten. Ein genussvoller Rückblick auf unvergessliche kulinarische Momente.

JRE
JOHANNES REITHARTNER

[ROCK ME AUSTRIA] MENÜ

Österreichische Wurzeln. Moderne Töne

last order 19.30 Uhr

LACHS CEVICHE „ÖSIATISCH“

Ponzu | Limette | Koriander | Frühllauch | Kren | Kernöl

~

KRAUTFLECKERL & KAISERGRANATRAHM

Krustentierrahmsauce | Krautfleckerl

~

RINDERFILET MEDAILLON

Schwammerl-Nudelrisotto | Erbsen | Parmesan | Trüffelschaum

~

NOCH EIN BISSL WAS? (*Nach Lust und Laune*)

BERTL'S FLEISCHPFLANZERL aka Butterschnitzerl'

Kartoffel-Rahmgurkensalat | Kürbiskernöl

~

HEIDELBEER-TIRAMISU

no more words needed

MENÜ - PREIS am Abend (tischweise) 69 Euro

MENÜ - PREIS am Abend (nicht tischweise) 79 Euro

ÖSTERREICHISCHE WELTKÜCHE - A LA CARTE

Verwurzelt in Österreich. Inspiriert von der Welt

VORSPEISEN

BROT & BUTTER

kleines Kartoffelbrot | gesalzene Butter

5

KAISERINNENSALAT (no Caesar)

gegrillter Römersalat | Kernöl-Frenchdressing | Asmonte | Brotchips

16

LACHS CEVICHE classic ODER ösiatisch

Ponzu | Limette | Koriander | Frühllauch (ösi) Kren & Kernöl

21

TATAR VOM RINDERFILET „ÖSIATISCH“

ingelegte Pilze | Sukina Marinade | Sesammayo | Kren | Kernöl

25

FOIE GRAS TERRINE „MARIE ANTOINETTE 1770“

French-style | Cassisfeige | Brioche

32

ZWISCHENGERICHT

KRAUTFLECKERL & KAISERGRANATRAHM	
Krustentierrahmsauce Krautfleckerl	19
Zusätzlich mit Kaisergranat "Wiener Art"	28

HAUPTGERICHTE

GETRÜFFELTES SCHWAMMERL-NUDELRISSOTTO	
Eierschwammerl Erbsen Parmigiano Kräuteröl	28
WELS „STEIRISCH“	
Erdäpfelpüree Gemüse-Senfnage Kren Kürbiskernöl	30
ALTWIENER BACKHENDL' & KALBSBUTTERSCHNITZEL	
einzelnd oder gemischt Kartoffel-Rahmgurkensalat Kürbiskernöl	28
ROSA LAMM „ZWIEBELROSTBRATEN“	
Lammrücken Zwiebel Kartoffelpüree	34
RINDERFILET MEDAILLONS	
rosa gebraten Erdäpfel-Bohnengröstl' kandierte Paradeiser Cafe de Paris Butter	34

KÄSE & SÜSSES

VORARLBERGER BERGKÄSE	
Feigensenf Brot	10
HEIDELBEER-TIRAMISU	
no more words needed	15
GEBRANNT KREME - CRÈME BRÛLÉE	
Tonkabohne weiße Alpenmilchschokolade Karamelleis	15
WOLFERL' NOT A MOZARTKUGEL	
Pistazieneis Marzipan Schoko-Nougatsauce	10
EIS SPEZIALITÄTEN	
1 Kugel Vanilleeis Ennstaler Zirbensirup	5
1 Kugel Schoko-Brownieeis steirisches Kürbiskernöl	5