



SPEISEKARTE

KRAFTWERK A LA CARTE

Contemporary Austrian Cuisine.

BROT & VORSPEISEN

BROT & BUTTER

kleines Kartoffelbrot | gesalzene Butter 5

KAISERINNENSALAT (no Caesar)

Gegrillter Römersalat | Kernöl-Frenchdressing | Asmonte | Brotchips 15

STEIRER-CEVICHE

Lachs | Ponzu | Kren | Vogerlsalat | Käferbohnencreme | Kernöl 21

GETRÜFFELTES KALBS-LEBERWURSTBROT

Röstbrot | Kalbstatar | Foie Gras Terrine | Trüffel 35

TATAR VOM RINDERFILET „ÖSIATISCH“

eingelegte Pilze | Sukina Marinade | Sesammayo | Kren | Kernöl 25

BERTL'S KALBFLEISCHPFLANZERL (Faschierte Laiberl)

Kartoffel-Rahmgurkensalat | steirisches Kürbiskernöl VS 18 / HG 26

ZWISCHENGERICHTE

HUMMER & KRAUTFLECKERL

Ausgelöster Hummer | Hummerrahmsauce | Krautfleckerl 25

ZUPFBRATL' SLIDER (3 Stk. – auch zum Teilen)

Pulled Pork vom Schweinsbraten | Kaspressknödel | Kraut | Senf 29

RAHMSCHWAMMERLGULASCH

Kaspressknödel | Sauerrahm (fast vegetarisch) 19
- zusätzlich mit cremigem Kalbskopf + 5

SUPPE

TAFELSPITZSUPPE

Einlage nach Angebot | Gemüsejulienne | Sherry 14

HAUPTGERICHTE

KASPRESSKNÖDEL

Paprika-Tomatenletscho (vegetarisch) 26

WELS „STEIRISCH“

Erdäpfelpüree | Gemüse-Senfngage | Kren | Kürbiskernöl 30

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

vom Kalbsrücken | Kartoffel-Rahmgurkensalat | Kürbiskernöl 30

ROSA LAMM „ZWIEBELROSTBRATEN“

Lammrücken | Zwiebel | Topfenspätzle 34

RINDERFILET TEGETTHOFF MEETS GULASCH

Rosa Rinderfilet | Garnelen | Gulaschsauce | Oliven | Topfenspätzle 36

BERTL'S KALBFLEISCHPFLANZERL

Erdäpfelpüree | Schmorzwiebel 26

- zusätzlich gebratene Gänseleber +15

- zusätzlich Trüffel +10

KÄSE

KÄSE VARIATION

Feigensenf | Brot 15

SÜSSES FÜR NASCHKATZEN

VANILLEEIS - 1 Kugel	
Ennstaler Zirbensirup	5
SCHOKOLADEEIS 1 Kugel	
Steirisches Kürbiskernöl	5
„WOLFERL“ NOT A MOZARTKUGEL	
1 Kugel Pistazieneis Steusel warme Schoko-Nougatsauce Marzipan	10
„ALMKAFFEE“ CRÈME BRÛLÉE	
Almraunkerl Salzbutterm-Karamelleis	15
SCHOKOKUCHEN „SACHER“	
Marillenröster Vanillesauce (ca.20 min.)	15
KAISERSCHMARRN (ab 2 Personen - ca.20 min.)	
- mit Puderzucker	p.P. 13
- karamellisiert (Butter, Zucker, Rum)	p.P. 15
DAZU NACH WAHL:	
Zwetschkenröster	5
Vanillesauce	5
Nougat-Schokosauce	5
Kugel Eis	3

ZUM TRINKEN WAS BSONDERS

ALMKAFFEE & RAUNKERL	
Kaffee Rum Gewürze Schmalzgebäck	12
ENNSTALER ZIRBENSCHNAPS 4cl	
Handgepflückt und selbstgemacht	8
KÜRBISKERNÖL-LIKÖR 4cl	
Samtig, sahnig, vanillig	6

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 zu Hause 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.

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 TEGETHOFF MEETS GULASCH

Garnelen | Paprika | Oliven

~

NACHSCHLAG (auf Wunsch – nach Lust und Laune)

BERTL'S FLEISCHPFLANZERL

Kartoffel-Rahmgurkensalat | Kürbiskernöl

~

„ALMKAFFEE“ CRÈME BRÛLÉE

Almraunkerl | Salzbutterm-Karamelleis

~

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 unsere 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

STARTER – Tafelspitzüppchen

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 | Vogersalat | 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 Vogersalat. 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-Rahmsauce 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-Rahmsauce 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

Zupfbrat'l | 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, herzlich 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 TEGETHOFF 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 Ficker-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 Pflanzler sind kleine, feine Buletten 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.

ALMKAFFEE CRÈME BRÛLÉE

Gewürzkaffee · Rahm · Schmalzgebäck

Diese Crème Brûlée ist eine Hommage an das traditionelle Almkaffee – jenen kräftigen, wärmenden Kaffee, wie er früher von Sennerinnen auf der Alm zubereitet wurde. Die Basis bleibt klassisch: eine feine, seidige Vanillecreme mit knackiger, karamellisierter Zuckerkruste. Neu interpretiert wird sie durch die Aromenwelt des Alm-Cafés: Gewürzkaffee, verfeinert mit Rahm, warmen Gewürznoten und einem dezenten Schuss Schnaps oder Rum, der Tiefe und alpine Wärme verleiht.

Serviert wird die Crème Brûlée mit Schmalzgebäck – Alm-Raunkerl – wie man sie traditionell zum Kaffee auf der Hütte genießt.

Ein Dessert, das französische Patisserie auf alpine Kaffeekultur trifft: bodenständig, aromatisch und voller Erinnerung an die Alm.

ABSCHLUSS

Kürbiskernöl-Alpenmilchschokolade Praline | Blumentopf

Zum krönenden Abschluss servieren wir kleine Petit Fours, liebevoll heimatisch 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: heimatisch, liebevoll und mit einem Augenzwinkern serviert.

Ich will unter keinen Umständen
ein Allerweltskoch sein.

Ich wünsche mir Chancen,
keine Vorverurteilungen.

Ich 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

Berti Seebacher
Unterwiesental Koch & Catering

KRAFT
WERK