



SPEISEKARTE

MENÜ [AUSZEIT]

Felix Austria – Gourmet Menü

Menü tischweise | last order 19.30 Uhr | nur Vorbestellung

[EINSTIMMUNG]

PRICKELNDER AUFTAKT

Blinis | Crème Fraiche | Caviar | Glas Champagner

RIND FEST-FLÜSSIG

Tafelspitzbrühe mit Sherry | Rindertatar im Cone | geklopftes Rind

BROTZEIT

Brot | Butter | Aufstriche

[MENÜ]

ALPEN & MEER

Wildlachs | gebeizt | Gurke | Buttermilch | Kräuteröl | Kaviar

~

*KALBSKOPF

Lauwarm | Tomatenvinaigrette | Eierschwammerl

~

KAISERGRANAT – WIENER ART

Krustentierrahmsauce | Krautfleckerl

~

*JAKOBSMUSCHEL

Topinambur

~

ZWIEBELROSTBRATEN „GRAF ANDRÁSSY“

Australisches Sirloin | Foie Gras | Essigzwiebel | Erdäpfelpüree

NACHSCHLAG (auf Wunsch – nach Lust und Laune)

BERTL'S FLEISCHPFLANZERL

Kartoffel-Rahmgurkensalat | Kürbiskernöl

~

ERDBEER-TIRAMISU

Österreichischer Klassiker

[ABSCHLUSS]

Kürbiskernöl-Alpenmilchschokolade-Praline
Blumentopf

GROSSES MENÜ - PREIS pro Person 149 Euro (inkl. Glas Champagner)

KLEINES MENÜ - PREIS pro Person 119 Euro (inkl. Glas Champagner)

(*ohne Kalbskopf und Zwischengericht 2)

DAS MENÜ [AUSZEIT]

Unser Menü steht für das, was unsere Küche ausmacht: sorgfältig ausgewählte Produkte, klare Aromen und viel Liebe zum Detail.

Wir bieten unser Menü in **zwei Größen** an. Darüber hinaus haben Sie die Möglichkeit, das Menü, um ausgewählte Kraftwerk-Klassiker zu erweitern.

Um die bestmögliche Qualität und Vorbereitung zu gewährleisten, ist das Menü ausschließlich auf **Vorbestellung** und **tischweise** erhältlich (Bestellung bis 15:00 Uhr am selben Tag).

Bitte haben Sie Verständnis, dass individuelle Änderungen am Menü grundsätzlich nicht vorgesehen sind. Sollten Allergien oder Unverträglichkeiten vorliegen, informieren Sie uns bitte bereits bei der Reservierung. Gerne prüfen wir, ob und in welchem Umfang eine Berücksichtigung möglich ist.

WEITERE GERICHTE

Kraftwerk Klassiker

Nach Lust und Laune lässt sich das Menü noch um drei absolute Kraftwerk-Klassiker erweitern – unsere ganz persönlichen Gäste-Favoriten, die seit Jahren für Begeisterung sorgen.

FOIE GRAS TERRINE „MARIE ANTOINETTE 1770“

French style | Cassisfeige | Brioche

Aufpreis 15 Euro

~

WELS „STEIRISCH“

Erdäpfelpüree | Gemüse-Senfzunge | Kren | Kürbiskernöl

Aufpreis 15 Euro

~

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

vom Kalbsrücken | Kartoffel-Rahmgurkensalat | Kürbiskernöl

Aufpreis 15 Euro

JRE
JOHN REINOLD RESTAURANT

MENÜ [LIEBLINGE]

Lieblingsgerichte unserer Gäste

- Menü fischweise -

AUFTAKT
Kleines Süppchen

~
LACHS CEVICHE
Ponzu | Limette | Koriander | Frühllauch

~
TATAKI VOM RINDERFILET
eingelegte Pilze | Sukina Marinade | Sesammayo

~
WELS „STEIRISCH“
Gemüse | Püree | Nage | Kren | Kürbiskernöl

~
SCHWAMMERL-NUDELRISSOTTO
Erbsen | Parmesan | Trüffelschaum

~
MOJITO SORBET

~
ROSA LAMM „ZWIEBELROSTBRATEN“
Lammrücken | Zwiebel | Spätzle

~
NACHSCHLAG (auf Wunsch – nach Lust und Laune)
BERTL'S FLEISCHPFLANZERL
Kartoffel-Rahmgurkensalat | Kürbiskernöl

~
CRÈME BRÛLÉE
Tonkabohne | weiße Alpenmilchschokolade | Karamelleis

~
ABSCHLUSS
Kürbiskernöl-Alpenmilchschokolade Praline

MENÜPREIS pro Person € 99
MENÜPREIS bei Vorbestellung € 89

last Order 19.30 Uhr

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.

[KLASSIK] MENÜS

Contemporary Austrian Cuisine.

GENIESSEN SIE UNSERE MENÜS ZUM ATTRAKTIVEN VORZUGSPREIS.

Die günstigsten Preise gelten bei **Vorbestellung** bzw. bei einer **einheitlichen Menüwahl** für den gesamten Tisch.

Selbstverständlich können Sie die Menüs auch individuell bestellen, untereinander kombinieren oder mit À-la-carte-Gerichten ergänzen. In diesem Fall gilt der reguläre Menüpreis, da die Preisvorteile ausschließlich auf der organisatorischen Vereinfachung beruhen. Dies gilt auch für den Austausch einzelner Gerichte.

MENÜ [MITEINANDER]

für Freunde. für Neugierige. für Genießer.

Sharing Vorspeisen und Dessert - ab 2 Personen

[SHARING VORSPEISEN]

ALTWIENER BACKHENDL AUF ASIA REISEN

Hähnchenkeule gebacken | marinierte Gurken | Koriander | Minze

&

CEVICHE

Ponzu | Limette | Koriander | Frühlauch

&

TATAR VOM RINDERFILET „ÖSIATISCH“

eingelegte Pilze | Sukina Marinade | Sesammayo | Kren | Kernöl

[ZWISCHENGERICHT]

WELS „STEIRISCH“

Erdäpfelpüree | Gemüse-Senfzange | Kren | Kürbiskernöl

[HAUPTGERICHT]

ROSA LAMM „ZWIEBELROSTBRATEN“

Lammrücken | Zwiebel | Spätzle

[DESSERT]

KARAMELLISierter KAISERSCHMARRN

Zwetschkenröster | Vanilleeis | Rosinen

MENÜ - PREIS bei Vorbestellung (tischweise) € 75

MENÜ - PREIS am Abend (tischweise) € 85

MENÜ - PREIS am Abend (nicht tischweise) € 95

[SOMMER] MENÜ

Sommerlich, leicht und lecker.

LACHS CEVICHE

Ponzu | Limette | Koriander | Frühllauch

~

GETRÜFFELTES SCHWAMMERL-NUDELRISSOTTO

Eierschwammerl | Erbsen | Parmigiano | Sommertrüffel

~

ALTWIENER BACKHENDL'

Keulen ausgelöst | Kartoffel-Rahmgurkensalat | Kürbiskernöl

~

WOLFERL' NOT A MOZARTKUGEL

Pistazieneis | Marzipan | Schoko-Nougatsauce

MENÜ - PREIS bei Vorbestellung (tischweise) € 55

MENÜ - PREIS am Abend (tischweise) € 65

MENÜ - PREIS am Abend (nicht tischweise) € 75

MENÜ [BELVEDERE]

Wenn's was Besonderes sein darf.

FOIE GRAS TERRINE „MARIE ANTOINETTE 1770“

French-style | Cassisfeige | Brioche

~

KAISERGRANAT – WIENER ART

Krustentierrahmsauce | Krautfleckerl

~

RINDERFILET MEDAILLONS

rosa gebraten | Erdäpfel-Bohnengröstl' | kandierte Paradeiser

~

ERDBEER-TIRAMISU

Pistazieneis

MENÜ - PREIS bei Vorbestellung (tischweise) € 75

MENÜ - PREIS am Abend (tischweise) € 85

MENÜ - PREIS am Abend (nicht tischweise) € 95

ÖSTERREICHISCHE WELTKÜCHE - A LA CARTE

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
ALTWIENER BACKHENDL AUF ASIA REISEN Hähnchenkeule gebacken marinierte Gurken Koriander Minze	18
TATAR VOM RINDERFILET „ÖSIATISCH“ ingelegte Pilze Sukina Marinade Sesammayo Kren Kernöl	25
FOIE GRAS TERRINE „MARIE ANTOINETTE 1770“ French-style Cassisfeige Brioche	32

HAUPTGERICHTE

GETRÜFFELTES SCHWAMMERL-NUDELRISSOTTO Eierschwammerl Erbsen Parmigiano Kräuteröl	26
WELS „STEIRISCH“ Erdäpfelpüree Gemüse-Senfzange Kren Kürbiskernöl	30
ALTWIENER BACKHENDL' Keulen ausgelöst Kartoffel-Rahmgurkensalat Kürbiskernöl	28
ROSA LAMM „ZWIEBELROSTBRATEN“ Lammrücken Zwiebel Spätzle	34
RINDERFILET MEDAILLONS rosa gebraten Erdäpfel-Bohnengröstl' kandierte Paradeiser Cafe de Paris Butter	34

KÄSE & SÜSSES

VORARLBERGER BERGKÄSE Feigensenf Brot	10
ERDBEER-TIRAMISU Pistazieneis no more words needed	15
WOLFERL' NOT A MOZARTKUGEL Pistazieneis Marzipan Schoko-Nougatsauce	10
KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN Zwetschenröster Vanilleeis Rosinen (für 2 Personen) ca. 20 Minuten	p.P. 18
EIS SPEZIALITÄTEN 1 Kugel Vanilleeis Ennstaler Zirbensirup	5
1 Kugel Schoko-Brownieeis steirisches Kürbiskernöl	5