KRAFT
W:RK

SPEISEKARTE

KRAFTWERK SIGNATURE

das große Genussmenü

Nur auf Vorbestellung | last order 19.30 Uhr

BROT & BUTTER
kleines Kartoffelbrot | gesalzene Butter

"ZUM ANFANGEN"
Rindertatar im Cone | Caviar & Blinis | Tafelspitzbrühe mit Sherry

~

FOIE GRAS TERRINE „MARIE ANTOINETTE 1770"
French-style | Cassisfeige | Brioche

~

LACHS CEVICHE Ponzu | Limette | Koriander | Frühlauch

~

WELS „STEIRISCH"
Erdäpfelpüree | Gemüse-Senfnage | Kren | Kürbiskernöl

~

BACKFISCH „Maria Theresia"
Steinbutt | Püree | Erbsen | Caviar-Champagner Beurre Blanc

~

SCHWAMMERL-NUDELRISOTTO
Onsenei | Erbsen | Parmesan | Trüffelschaum | Trüffel

~

GRATINIERTER ROSA LAMMRÜCKEN „Zwiebelrostbraten"
Lammrücken | Zwiebel | Kartoffelpüre

~

CRÈME BRÛLÉE
Tonkabohne | weiße Alpenmilchschokolade | Karamelleis

~

PRALINE
Schokolade | Kürbiskernöl

MENÜPREIS pro Person 149 Euro
MENÜPREIS bei Vorbestellung pro Person 129 Euro

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

FELIX AUSTRIA

die österreichische Weltküche

LACHS CEVICHE ösiatisch
Ponzu | Limette | Koriander | Frühlauch | Kukuruz | Kren | Kernöl

~

BACKFISCH „Maria Theresia“
Steinbutt | Püree | Erbsen | Caviar-Champagner Beurre Blanc

~

RINDERFILET „ROSSINI“
Rosa Rinderfilet | Foie Gras | Trüffel | Schwammerl - Nudelrisotto

~

CRÈME BRÛLÉE
Tonkabohne | weiße Alpenmilchschokolade | Karamelleis

MENÜ - PREIS pro Person 109 Euro
MENÜPREIS bei Vorbestellung pro Person 99 Euro

FELIX AUSTRIA VERDE

die vegetarische Variante

ZIEGENKÄSE CRÈME BRÛLÉE
Rote Beete mariniert | Brotchips

~

GETRÜFFELTES SCHWAMMERL-NUDELRISOTTO
Eierschwammerl | Erbsen | Parmigiano | Kräuteröl | Trüffel

~

KASPRESSKNÖDEL
Gebratene Knödel mit Bergkäse | Tomaten – Paprika Letscho

~

WARMER SCHOKOKUCHEN “SACHER”
Marille | Vanille

MENÜ - PREIS pro Person 79 Euro

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

ÖSTERREICHISCHE WELTKÜCHE - A LA CARTE

Verwurzelt in Österreich. Inspiriert von der Welt

FANCY STARTER

CHICKEN NUGGETS [BACKHENDL'] „PEARLS"
10g Dose Caviar „Kraftwerk Edition" | Sour Cream 35

CHICKEN NUGGETS [BACKHENDL'] „YUMMY"
melting Foie Gras Terrine | Preiselbeer-Dip 35

VORSPEISEN

BROT & BUTTER
kleines Kartoffelbrot | gesalzene Butter 5

CAVIAR & BLINIS
10g Dose Caviar „Kraftwerk Edition | Blinis | Creme Fraiche 25

ZIEGENKÄSE CRÈME BRÛLÉE
Rote Beete mariniert | Brotchips 21

LACHS CEVICHE classic ODER ösiatisch
Ponzu | Limette | Koriander | Frühlauch (ösi) Kren | Kernöl 21

TATARTORTE „KAISER FRANZ"
Rinderfilet | Rösti | Creme Fraiche | Caviar 45

FOIE GRAS TERRINE „MARIE ANTOINETTE 1770"
French-style | Cassisfeige | Brioche 32

HAUPTGERICHTE – AUSTRIAN CLASSIC

KASPRESSKNÖDEL
Gebratene Knödel | Bergkäse | Tomaten – Paprika Letscho 28

ALTWIENER BACKHENDL'
panierte & marinierte Keulen | Kartoffel-Rahmgurkensalat | Kürbiskernöl 28

KALBFLEISCHPFLANZERL [aka KALBSBUTTERSCHNITZERL]
Kartoffel-Rahmgurkensalat | Kürbiskernöl 30

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL
vom heimischen Kalbsrücken | Kartoffel-Rahmgurkensalat | Kürbiskernöl 36

HAUPTGERICHTE – ÖSTERREICHISCHE WELTKÜCHE

GETRÜFFELTES SCHWAMMERL-NUDELRISOTTO
Eierschwammerl | Erbsen | Parmigiano | Kräuteröl | Trüffel 30

WELS „STEIRISCH“
Erdäpfelpüree | Gemüse-Senfnage | Kren | Kürbiskernöl 34

GRATINIERTER ROSA LAMMRÜCKEN
Lammrücken | Zwiebel | Kartoffelpüree 38

BACKFISCH „Maria Theresia“
Steinbutt | Püree | Erbsen | Caviar-Champagner Beurre Blanc 49

RINDERFILET „ROSSINI“
Rosa Rinderfilet | Foie Gras | Trüffel | Schwammerl – Nudelrisotto 55

KÄSE & SÜSSES

VORARLBERGER BERGKÄSE
Feigensenf | Brot 10

OOPS WE TROPPED THE APFELTARTE [OWIGFOIN]
Salzbutter Karamelleis 15

GEBRANNTE KREME - CRÈME BRÛLÉE
Tonkabohne | weiße Alpenmilchschokolade | Karamelleis 15

WARMER SCHOKOKUCHEN “SACHER”
Marille | Vanille 15

AUF VORBESTELLUNG (bis 15:00 Uhr)

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN [FÜR 2 PERSONEN]
Klassisch | Zwetschkenröster | Rosinen | Rum 29

CRÊPES SUZETTE [FÜR 2 PERSONEN]
Am Tisch flambiert 39
Ab 15.11 vorbestellbar

MENÜS AB 5 PERSONEN

Kraftwerk Menüs – die Gruppenangebote

Ab 5 Personen servieren wir aus logistischen Gründen ein einheitliches Menü für alle Gäste; bitte entscheiden Sie sich daher gemeinsam für eines der nachstehenden Menüs. Bei Unverträglichkeiten oder Allergien bitten wir um rechtzeitige Information.

WEINBEGLEITUNG & APERITIFS

Runden Sie Ihren Abend mit unserer ausgewählten Weinbegleitung ab – zu einem besonders attraktiven Vorbestellungspreis. Sie wählen ganz nach Ihrem Geschmack zwischen Weißwein, Rotwein oder einer Kombination aus beiden. Die Weinbegleitung begleitet Sie von der Vorspeise bis zum Dessert. Solange Speisen am Tisch stehen, schenken wir im vereinbarten Rahmen gerne nach – unbegrenzt.
Für einen entspannten Start in den Abend können Sie außerdem bereits vorab aus unseren ausgewählten Aperitifs wählen.

Bitte beachten Sie: Die angeführten Sonderpreise gelten ausschließlich bei Vorbestellung. Bei einer Bestellung am Abend gelten unsere regulären Restaurantpreise.

APERITIFS BEI VORBESTELLUNG

PROSECCO
ValdobbiadeneSuperiore D.O.C.G., Venetien Fl. á € 29,00

ROSÉ CRÉMANT
de Limoux, Maison Antech, Limoux, Languedoc Fl. á € 45,00

CHAMPAGNER
Cuvee Cupidon, Gustave Clement, Champagne Fl. á € 65,00

JRE

KRAFTWERK MENÜ KLASSIK

LACHS CEVICHE
Ponzu | Limette | Koriander | Frühlauch | Kukuruz

~

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

~

ALTWIENER BACKHENDL’ & Kalbfleischpflanzerl
Kartoffel-Rahmgurkensalat | Kürbiskernöl

~

CRÈME BRÛLÉE
Tonkabohne | weiße Alpenmilchschokolade | Karamelleis

MENÜ - PREIS pro Person 79 Euro

WEINBEGLEITUNG

WEISSWEIN
2025 GRÜNER VELTLINER „Freiheit“ Kremstal DAC, *Familie Proidl, Kremstal Fl. (einzeln á € 41,00)*

~

ROTWEIN
2019 CHÂTEAU DES TOURTES, *Côtes de Bourg, Bordeaux, Frankreich Fl. (einzeln á € 42,00)*

WEINBEGLEITUNG PREIS pro Person 39 Euro

KRAFTWERK MENÜ VEGETARISCH

ZIEGENKÄSE CRÈME BRÛLÉE
Rote Beete mariniert | Brotchips

~

GETRÜFFELTES SCHWAMMERL-NUDELRISOTTO
Eierschwammerl | Erbsen | Parmigiano | Kräuteröl | Trüffel

~

KASPRESSKNÖDEL
Gebratene Knödel mit Bergkäse | Tomaten – Paprika Letscho

~

WARMER SCHOKOKUCHEN “SACHER”
Marille | Vanille

MENÜ - PREIS pro Person 79 Euro

WEINBEGLEITUNG

WEISSWEIN
2024 SONNENZEIT, SB/WB, Baden, Fl. (*einzeln* á € 30,00)

~

ROTWEIN
2019 CHÂTEAU DES TOURTES, *Côtes de Bourg, Bordeaux, Frankreich Fl.(einzeln á € 42,00)*

WEINBEGLEITUNG PREIS pro Person 35 Euro

KRAFTWERK MENÜ HEIMAT & WELT

TATAR VOM RINDERFILET „SUKINA“
eingelegte Pilze | Sukina Marinade | Sesammayo

~

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

~

GRATINIERTER ROSA LAMMRÜCKEN „Zwiebelrostbraten“
Lammrücken | Zwiebel | Kartoffelpüre

~

WARMER SCHOKOKUCHEN “SACHER”
Marille | Vanille

MENÜ - PREIS pro Person 89 Euro

WEINBEGLEITUNG

WEISSWEIN
2024 „KRAFTWERK-GRAUBURGUNDER“ Limited Edition, *Stefan Breuer, Rheinhessen Fl.(einzeln á € 38,00)*

~

ROTWEIN
2019 AMARONE della Valpolicella D.O.C.G., *Villa Belvedere, Venetien Fl. (einzeln á € 61,00)*

WEINBEGLEITUNG PREIS pro Person 50 Euro

FELIX AUSTRIA

die österreichische Weltküche

LACHS CEVICHE ösiatisch
Ponzu | Limette | Koriander | Frühlauch | Kukuruz | Kren & Kernöl

~

BACKFISCH „Maria Theresia“
Steinbutt | Püree | Erbsen | Caviar-Champagner Beurre Blanc

~

RINDERFILET „ROSSINI“
Rosa Rinderfilet | Foie Gras | Trüfel | Schwammerl - Nudelrisotto

~

WARMER SCHOKOKUCHEN “SACHER”
Marille | Vanille

MENÜ - PREIS pro Person 99 Euro

WEINBEGLEITUNG

WEISSWEIN
2025 GRÜNER VELTLINER „Freiheit“ Kremstal DAC, *Familie Proidl, Kremstal Fl. (einzeln á € 41,00)*

~

ROTWEIN
2022 PINOTAGE, *Kanonkop, Stellenbosch, Südafrika Fl. (einzeln á € 69,00)*

WEINBEGLEITUNG PREIS pro Person 55 Euro

KRAFTWERK SIGNATURE

das große Genussmenü

BROT & BUTTER
kleines Kartoffelbrot | gesalzene Butter

"ZUM ANFANGEN"
Rindertatar im Cone | Caviar & Blinis | Tafelspitzbrühe mit Sherry

~

FOIE GRAS TERRINE „MARIE ANTOINETTE 1770"
French-style | Cassisfeige | Brioche

~

LACHS CEVICHE Ponzu | Limette | Koriander | Frühlauch

~

WELS „STEIRISCH"
Erdäpfelpüree | Gemüse-Senfnage | Kren | Kürbiskernöl

~

BACKFISCH „Maria Theresia"
Steinbutt | Püree | Erbsen | Caviar-Champagner Beurre Blanc

~

SCHWAMMERL-NUDELRISOTTO
Onsenei | Erbsen | Parmesan | Trüffelschaum | Trüffel

~

GRATINIERTER ROSA LAMMRÜCKEN „Zwiebelrostbraten"
Lammrücken | Zwiebel | Kartoffelpüre

~

CRÈME BRÛLÉE
Tonkabohne | weiße Alpenmilchschokolade | Karamelleis

~

PRALINE
Schokolade | Kürbiskernöl

MENÜPREIS pro Person 129 Euro

WEINBEGLEITUNG

WEISSWEIN
2025 GRÜNER VELTLINER „Freiheit" Kremstal DAC, *Familie Proidl, Kremstal Fl. á € 41,00*

~

ROTWEIN
2022 PINOTAGE, *Kanonkop, Stellenbosch, Südafrika Fl. á € 69,00*

WEINBEGLEITUNG PREIS pro Person 69 Euro

JRE
JEUNES RESTAURATEURS