



SPEISEKARTE

# KRAFTWERK A LA CARTE

*Contemporary Austrian Cuisine.*

Restaurant & Wirtshausküche

## BROT & VORSPEISEN

BROT & BUTTER	
kleines Kartoffelbrot   gesalzene Butter	5
KAISERINNENSALAT (no Caesar)	
Gegrillter Römersalat   Kernöl-Frenchdressing   Asmonte   Brotchips	15
STEIRER-CEVICHE	
Lachs   Ponzu   Kren   Vogersalat   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

## SUPPE / ZWISCHENGERICHT

TAFELSPITZSUPPE	
Einlage nach Angebot   Gemüsejulienne   Sherry	14
KRAUTFLECKERL & HUMMERSAUCE	
Hummerrahmsauce   Krautflecker	19

## TAGESGERICHTE

NACH ANGEBOTSLAGE	
Neukreationen und Klassiker aus der Wirtshausküche	TP

## HAUPTGERICHTE

KASPRESSKNÖDEL "Letscho" Paprika-Tomatenragout (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
BERTL'S KALBFLEISCHPFLANZERL (Faschierte Laiberl') Kartoffel-Rahmgurkensalat   steirisches Kürbiskernöl	26
PAPRIKAHENDL „ALTWIENER ART“ gebackene Hendlkeule   Paprikarahmragout   Topfenspätzle	29

## KÄSE & SÜSSES

VORARLBERGER BERGKÄSE Feigensenf   Brot	10
EIS SPEZIALITÄTEN	
1 Kugel Vanilleeis   Ennstaler Zirbensirup	5
1 Kugel Schoko Brownieeis   steirisches Kürbiskernöl	5
„WOLFERL“ NOT A MOZARTKUGEL - Mini Dessert Pistazieneis   Streusel   warme Schoko-Nougatsauce   Marzipan	10
„ALMKAFFEE“ CRÈME BRÛLÉE Almraunkerl   Salzbutter-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, Vanillesauce, Nougat-Schokosauce	jeweils 5
Kugel Eis	3

## KLEINES KRAFTWERK MENÜ

*Contemporary Austrian Cuisine.*

### BROT & BUTTER

kleines Kartoffelbrot | gesalzene Butter

~

### STEIRER-CEVICHE

Lachs | Ponzu | Kren | Vogerlsalat | Käferbohnencreme | Kernöl

oder

### TATAR VOM RINDERFILET „ÖSIATISCH“

ingelegte Pilze | Sukina Marinade | Sesammayo | Kren | Kernöl

~

### HUMMERSAUCE & KRAUTFLECKERL

Hummerrahmsauce | Krautfleckerl

~

### ROSA LAMM „ZWIEBELROSTBRATEN“

Lammrücken | Zwiebel | Topfenspätzle

~

### SCHOKOKUCHEN "SACHER"

Marillenröster | Vanillesauce (ca.20 min.)

MENÜ - PREIS pro Person € 89 PRE ORDER PREIS pro Person € 79 (fischweise)  
last Order 20.00 Uhr

### ZUSÄTZLICH

#### WELS „STEIRISCH“

Gemüse | Püree | Nage | Kren | Kürbiskernöl

Aufpreis 15 Euro

## ZUM TRINKEN WAS BESONDERS

### ENNSTALER ZIRBENSCHNAPS 4cl

Handgepflückt und selbstgemacht - 8 Euro

### KÜRBISKERNÖL- LIKÖR 4cl

Samtig, sahnig, Vanillie - 6 Euro

**JRE**  
JOHN REINOLD

# GROSSES KRAFTWERK MENÜ

*Felix Austria – Menü 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 | Vogersalat | 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 PRE ORDER PREIS pro Person € 125

last Order 20.00 Uhr

## ZUSÄTZLICH

### WELS „STEIRISCH“

Gemüse | Püree | Nage | Kren | Kürbiskernöl

Aufpreis 15 Euro

# 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.



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*

Bertl Seebacher  
Hilf mir weiter, wenn du kannst

