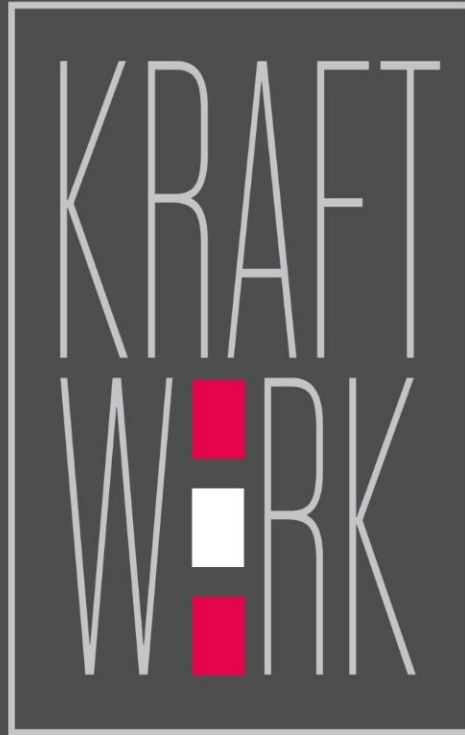




SPEISEKARTE

SPEISEKARTE VON DONNERSTAG BIS SAMSTAG!

[ÖSTERREICHISCHE] WELTKÜCHE

Menü Felix Austria

Menü fischweise | last order 19.30 Uhr

BROT & BUTTER

kleines Kartoffelbrot | gesalzene Butter

~

"ZUM ANFANGEN"

Rindertatar im Cone | Blinis mit Caviar | Tafelspitzbrühe mit Sherry

~

FOIE GRAS TERRINE „MARIE ANTOINETTE 1770“

French-style | Cassisfeige | Brioche

~

WELS „STEIRISCH“

Gemüse | Püree | Nage | Kren | Kürbiskernöl

~

ROSA LAMM „ZWIEBELROSTBRATEN“

Lammrücken | Zwiebel | Erdäpfelpüree

NOCH EIN BISSL WAS? (Nach Lust und Laune)

BERTL'S FLEISCHPFLANZERL

Kartoffel-Rahmgurkensalat | Kürbiskernöl

~

WARMER SCHOKOKUCHEN "SACHER"

Marille | Vanille

~

PRALINE

weiße Alpenmilch | steirisches Kürbiskernöl

MENÜ - PREIS pro Person 109 Euro

MENÜPREIS bei Vorbestellung pro Person 99 Euro

MENÜ [LIEBLINGE]

Lieblingsgerichte unserer Gäste

Menü fischweise | last order 19.30 Uhr

BROT & BUTTER

kleines Kartoffelbrot | gesalzene Butter

~

LACHS CEVICHE

Ponzu | Limette | Koriander | Frühlauch

~

TATAR VOM RINDERFILET

eingelegte Pilze | Sukina Marinade | Sesammayo

~

WELS „STEIRISCH“

Gemüse | Püree | Nage | Kren | Kürbiskernöl

~

SCHWAMMERL-NUDELRISSOTTO

Erbsen | Parmesan | Trüffelschaum

~

ALTWIENER BACKHENDL' & KALBFLEISCHPFLANZERL

Kartoffel-Rahmgurkensalat | Kürbiskernöl

~

CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohne | weiße Alpenmilchschokolade | Karamelleis

~

MOJITO SORBET

MENÜPREIS pro Person 89 Euro

MENÜPREIS bei Vorbestellung pro Person 79 Euro

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

ÖSTERREICHISCHE WELTKÜCHE - A LA CARTE

Verwurzelt in Österreich. Inspiriert von der Welt

VORSPEISEN

BROT & BUTTER

kleines Kartoffelbrot | gesalzene Butter 5

CAVIAR & BLINIS

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

KAISERINNENSALAT (no Caesar)

Römersalat | Kernöl-French Dressing | Parmesan | Brotchips 14

LACHS CEVICHE classic ODER östatisch

Ponzu | Limette | Koriander | Frühlach (ösi) Kren & Kernöl 21

TATAR VOM RINDERFILET „ÖSIATISCH“

eingelegte 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 | Trüffel 28

WELS „STEIRISCH“

Erdäpfelpüree | Gemüse-Senfnage | Kren | Kürbiskernöl 30

ALTWIENER BACKHENDL' & KALBFLEISCHPFLANZERL

einzelne 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

APFEL-KARAMELL TIRAMISU

no more words needed 15

GEBRANNT KREME - CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohne | weiße Alpenmilchschokolade | Karamelleis 15

WARMER SCHOKOKUCHEN "SACHER"

Marille | Vanille 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

🍷 BUBBLES, PEARLS & PANIER 🍷

Aufgrund der großen Nachfrage geht unsere **Schnitzel Manufaktur** im Oktober in die nächste Runde! ❤️

Ab Oktober gibt es unser Pop-Up-Konzept sogar **an zwei Tagen pro Woche – dienstags & mittwochs.**

👉 Reservierungen sind ab sofort online möglich.

Die aktuelle Speisekarte und alle weiteren Infos sind auf Instagram, Facebook und unserer Homepage.

Und dann wartet noch etwas ganz Besonderes auf euch:

🍷 BUBBLES, PEARLS & PANIER -Schnitzel. Champagner. Kaviar.

Ein besonderes Special für alle, die es gerne etwas luxuriöser mögen. ✨

Ausblick auf November & Dezember:

Wir planen, unser **Menü Grand Classic** wieder anzubieten. Freuen Sie sich auf Klassiker wie **Hummer Thermidor**, **Rinderfilet Wellington** und **Crêpe Suzette**, die direkt am Tisch flambiert wird. 🍷✨

Weitere Informationen erhaltet ihr bei unseren Servicemitarbeitern oder bald auf unserer Homepage.

Ihr Kraftwerk-Team



LET'S TALK ABOUT [SCHNITZEL]

The Art of Schnitzel.

www.schnitzelmannfaktor.com



Dienstag & Mittwoch servieren wir im Oktober **ausschließlich diese Speisekarte**

EMPFEHLUNG



BUBBLES, PEARLS & PANIER FÜR ZWEI PERSONEN

2 Wiener Schnitzel | 1 Flasche Bizzl | 1 Caviar Shot | 2 Tatar Cones
mit 1 Flasche Prosecco / mit 1 Fl. Champagner

129 / 149

STARTER, AUCH ZUM TEILEN

BROT & BUTTER

Kleines Kartoffelbrot | gesalzene Butter

5

KLEINER GRÜNER SALAT

Chiffonade | Dressing nach Wahl | Vorspeise oder Beilage

6

KAISERINNEN SALAT – NO CAESAR

Romana | Frenchdressing | Parmesan | knuspriges Schwarzbrot

11

WILDE WIENER GARNELEN - 3 Stück

Wildfanggarnelen | Wiener Art | Cocktailsauce

15

FEINE MINI CORNETTO – 3 Stück

Tatar vom Rinderfilet | Cone | Caviar | Creme Fraiche

18

CAVIAR SHOT

10g Dose Prunier Caviar „Kraftwerk Edition“ | Blinis | Creme Fraiche

25

CREMIGES LACHSTATAR

Sesammayo | Knusprige Wan Tan Blätter

19

STEIRER CEVICHE (TAGESFISCH)

Ponzu | Limette | Koriander | Kukuruz | Kren | steirisches Kürbiskernöl

18

TATAR VOM RINDERFILET

Klassisch mariniert | Erdäpfelwürferl' | Bosnasauce

19

FOIE GRAS TERRINE „MARIE ANTOINETTE 1770“

French-style | Cassisfeige | Brioche

29

MITEINANDER, GEMEINSAM GENIESSEN

HAUSPLATTE FÜR ZWEI PERSONEN

Wiener Schnitzel | Alt-Wiener Backhendl | Fleischpflanzerl
Kartoffel-Gurkensalat | Pommes frites

59

FÜR FAMILIE & FREUNDE – AB VIER PERSONEN

Wiener Schnitzel | Alt-Wiener Backhendl | Fleischpflanzerl
Kartoffel-Gurkensalat | Pommes frites

pro.Person 29

Noch ein bisserl' mehr? Sehr gerne – zusätzlicher Nachschlag wird separat berechnet.

Frisch zubereitet braucht ein wenig Zeit. Überbrücken Sie die Wartezeit doch mit einem kleinen Starter – zum Teilen oder einfach ganz für Sie allein.

HAUPTGERICHTE

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN Kartoffel-Rahmgurken-Salat	29
ALT-WIENER BACKHENDL ausgelöste Keulen Kartoffel-Rahmgurken-Salat steirisches Kürbiskernöl	25
FLEISCHPFLANZERL (AKA KALBSBUTTERSCHNITZERL) wahlweise mit Kartoffel-Rahmgurken-Salat steirisches Kürbiskernöl	25
HERZHAFTE KASPRESSKNÖDEL (KÄSEKNÖDEL) Paprika-Tomatenletscho Schmand vegetarisch	25
GETRÜFFELTES SCHWAMMERL-NUDELRISSOTTO Erbsen Parmigiano Herbsttrüffel vegetarisch	25
WELS „STEIRISCH“ Erdäpfelpüree Gemüse-Senfzange Kren Kürbiskernöl	28

BEYOND CLASSIC - THE CREATIVE SIDE

KREATIVE SCHNITZELKREATIONEN & TAGESGERICHTE unsere aktuellen Highlights finden Sie auf der Tagesempfehlung.	TP
--	----

BEILAGEN & SAUCEN

PORTION FRIES	5
BOSNA FRIES	9
TRÜFFEL-PARMESAN FRIES	10
KETCHUP / MAJO	1
TRÜFFELMAYO	3
BOSNA SAUCE	3

KÄSE ODER WAS SÜSSES

VORARLBERGER BERGKÄSE Feigensenf Brot	9
WARMER APFELSTRUDEL Vanillesauce	9
CREME BRULEE weiße Alpenmilchschokolade Tonkabohne	9
WARMER SCHOKOKUCHEN „SACHER“ Marille Vanille	13
WOLFERL' NOT A MOZARTKUGEL Pistazieneis Marzipan Schoko-Nougatsauce	9
EIS SPEZIALITÄTEN 1 Kugel Vanilleeis Ennstaler Zirbensirup 1 Kugel Schoko-Brownieeis steirisches Kürbiskernöl	5



BUBBLES, PEARLS & PANIER

FÜR ZWEI PERSONEN

2 Wiener Schnitzel
1 Flasche Bizzl
1 Caviar Shot
2 Tatar Cones

MIT 1 FLASCHE
PROSECCO

129

MIT 1 FLASCHE
CHAMPAGNER

149

