



KÜHSTEIN.SPEZIALITÄTEN kalt

kühstein.JAUSE A, C, D, G, M, O Variation von Heurigen.Klassikern	12,80
Beef Tartare A, C, D, G, M, O mit Rotweinzwiebeln, Christbirne, Senfmayonnaise, Butter & getoastetem Sauerteigbrot	* 15,80 ** 19,60
Zartrosa Roastbeef von der Beiried C, G, M, O mit Knoblauch-Senfsauce, Rotweinzwiebeln & Christbirne	16,20
Räucherlachstatar C, G, M, O mit Dillgurken & getoastetem Sauerteigbrot	* 14,20 ** 17,90
Burrata G, O mit Ratatouille & Pesto	* 13,10 ** 15,20
Chioggiarübenscarpaccio mit Frühlingssalat & Apfel-Sellerievinaigrette	11,20

SUPPEN

Rindsuppe mit Wurzelgemüse A, C, G, L wahlweise mit Frittaten mit Fleischstrudel	5,10 5,40
Cremesuppe nach Saison	5,90

* Vorspeisenportion | ** Hauptspeisenportion

Alle Preise verstehen sich in EURO und inklusive aller gesetzlicher Abgaben.



SAISONELLE SPEZIALITÄTEN warm

Cordon Bleu A, C, G gefüllt mit Hausgeräuchertem und Bergkäse, mit Petersilerdäpfel	19,40
Kurzgebratener Zwiebelrostbraten von der Beiried A, C, G, L, O mit Serviettenknödel & Röstzwiebeln	24,60
Gebratenes Lachsforellenfilet A, D, G mit Strozzapreti & Grillgemüse	23,80
Spinatknödel A, C, G mit Butter, Parmesan & Blattsalat	16,20
Gemüsecurry L mit Reis	15,60
Erdäpfel-Gemüserouladen G, L auf Lauchragout	16,10

TAGESEMPFEHLUNG

Fragen Sie gerne unser Serviceteam
nach aktuellen Tagesempfehlungen.
Preis auf Anfrage.



KÜHSTEIN.KLASSIKER warm

Ofenfrischer Schweinsbraten, täglich frisch gebraten A, O mit Erdäpfelknödel & warmem Speckkraut	18,10
Surschnitzel A, C, M, O mit Erdäpfelsalat & Preiselbeeren	17,30
Kalbsrahmbeuscherl A, C, D, G, L, M, O mit gebratenen Serviettenknödel	18,50
Rindsgulasch A, C, G mit gebratenen Serviettenknödel	14,80
Backhendlstreifen in Cornflakespanier A, C, M, O auf Erdäpfel-Blattsalat mit Kürbiskernöl	15,60

SALATE

Gemischter Salat M, O	4,80
Blattsalat M, O	4,20
Erdäpfelsalat M, O	4,40
Gurkensalat M, O	4,40
Krautsalat M, O	4,40



HEURIGEN.KLASSIKER

Schweinsbraten garniert A, C, O	7,10
Kümmelbraten garniert A, C, O	7,10
Surbraten garniert A, C, O	7,80
Geselchtes gekocht garniert C, O	7,80
Hausgeräuchertes Schweinskarree garniert A, C, O	8,10
Emmentaler geschnitten mit Butter G, O	7,80
Käsevariation Schaf Kuh Ziege mit Feigensenf, Nüssen & Oliven G, H, M, O	13,50
Großes Brett im Heurigenstil zum Teilen (ab 4 Personen) A, C, D, G, M, O	p.P. 9,80
Großes Käsebrettl zum Teilen (ab 4 Personen) G, H, M, O	p.P. 11,40

AUFSTRICHE

Liptauer G	4,60
Kräuteraufstrich G	4,60
Eiaufstrich C, G, M	4,80
Bohnen-Avocadofaufstrich G	5,10
Hummus natur mit Oliven (vegan) N	5,10
Aufstrichvariation	7,20
Liptauer, Hummus, Eiaufstrich, Bohnen-Avocadofaufstrich, Kräuteraufstrich	

GEBÄCK

Landbrot A	1,40
Salzstangerl Käsestangerl Original Wachauer Laberl A	2,20
Jausenspitz Vintschgerl A	2,40

Alle Preise verstehen sich in EURO und inklusive aller gesetzlicher Abgaben.



DESSERT

Hausgemachter Mohr im Hemd mit Schokosauce & Schlagobers A, C, G, H wahlweise mit Eis	9,60 + 2,20
kühstein.DESSERT im Glas zweierlei Schokomousse (glutenfrei) G	10,80
Somlauer Nockerl mit Beeren & Schokosauce A, C, G, H	10,50
Brandteigkrapfen mit Erdbeermousse A, C, G	9,20
Topfen-Mohnknödel auf Erdbeer-Rhabarberragout A, G	11,70
Hausgemachte Tagesmehlspeise	5,20
Hausgemachtes Tagesdessert	9,60
Großes süßes Brettli zum Teilen (ab 4 Personen)	p.P. 7,90

FÜR DIE KLEINEN

Backhendlsticks A, C, G mit Ketchup	7,10
Erdäpfelknödel oder Serviettenknödel A, C, G mit Bratensaft	4,80
Strozzapreti A, G, L mit Gulaschsauce	5,20

KNABBEREIEN

Soletti Chips	2,20
Wachauer Schnitte	1,80

Alle Preise verstehen sich in EURO und inklusive aller gesetzlicher Abgaben.