



KÜHSTEIN.SPEZIALITÄTEN kalt

kühstein.JAUSE A, C, D, G, M, O Variation von Heurigen.Klassikern	12,80
Beef Tatar A, C, D, G, M, O Rotweinzwiebeln Senfmayonnaise Butter getoastetes Sauerteigbrot	* 15,80 ** 19,60
Zartrosa Roastbeef von der Beiried C, G, M, O Knoblauch-Senfsauce Rotweinzwiebeln	16,20
Lauwarm marinierte Rinderzunge im Wurzelsud G, L, O Kernöl Kren	14,60
Sommerlich mariniertes Knackwurstsalat C, O	10,40
Räucherlachstatar C, G, M, O Dillgurken getoastetes Sauerteigbrot	* 14,20 ** 17,90
griechischer Bauernsalat G, O Feta Oliven Gemüse	11,60
Büffelmozzarella G, O Ratatouille Pesto	* 13,10 ** 15,20
Wrap gefüllt mit Hummus und orientalischem Gemüse A, G, F, L, N, O Salat Curry-Knoblauchdip (ohne Dip vegan)	13,60

SUPPEN

Rindssuppe mit Wurzelgemüse A, C, G, L wahlweise mit Frittaten mit Fleischstrudel	5,30 5,60
Cremesuppe nach Saison	6,10

* Vorspeisenportion | ** Hauptspeisenportion

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



SAISONALE SPEZIALITÄTEN warm

Cordon Bleu A, C, G <i>gefüllt mit Hausgeräuchertem & Bergkäse</i> Petersilerdäpfel	20,40
Rumpsteak medium gebraten 250g Ofenerdäpfel Grillgemüse	36,20
Kurzgebratener Zwiebelrostbraten von der Beiried A, C, G, L, O Serviettenknödel Röstzwiebeln	25,60
Geschmortes Schulterscherz vom Rind G, L, M, O Strozzapretti	23,60
Gebratenes Lachsforellenfilet A, D, G Zitronentagiatelle	24,80
Ofenerdäpfel M, N, O Ratatouille Sauerrahmdip (ohne Dip vegan)	13,20
Zartweizenrisotto Blattsalat	14,80
Spinatknödel A, C, G Butter Parmesan Blattsalat	16,20

TAGESEMPFEHLUNG

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



KÜHSTEIN.KLASSIKER warm

Ofenfrischer Schweinsbraten, täglich frisch gebraten A, O Erdäpfelknödel warmes Speckkraut	18,70
Surschnitzel A, C, M, O Erdäpfelsalat Preiselbeeren	17,90
Kalbsrahmbeuscherl A, C, D, G, L, M, O gebratene Serviettenknödel	20,60
Backhendlstreifen in Cornflakespanier A, C, M, O Erdäpfel-Blattsalat Kürbiskernöl	16,10

SALATE

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



HEURIGEN.KLASSIKER

Schweinsbraten garniert A, C, O	7,40
Kümmelbraten garniert A, C, O	7,40
Surbraten garniert A, C, O	8,10
Geselchtes gekocht garniert C, O	8,10
Pikant gefüllter und gesurter Schweinebauch garniert A, C, O	8,40
Emmentaler geschnitten Butter G, O	8,10
Käsevariation Schaf Kuh Ziege Feigensenf Nüsse Oliven G, H, M, O	13,50
Großes Brett im Heurigenstil zum Teilen (ab 4 Personen) A, C, D, G, M, O	p.P. 10,80
Großes Käsebrettl zum Teilen (ab 4 Personen) G, H, M, O	p.P. 12,30

AUFSTRICHE

Liptauer G	4,80
Kräuteraufstrich G	4,80
Eiaufstrich C, G, M	5,10
Bohnen-Avocadofaufstrich G	5,40
Hummus natur mit Oliven (vegan) N	5,40
Aufstrichvariation	8,10
Liptauer Hummus Eiaufstrich Bohnen-Avocadofaufstrich Kräuteraufstrich	

GEBÄCK

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



DESSERT

Hausgemachter Mohr im Hemd Schokosauce Schlagobers A, C, G, H wahlweise mit Eis	9,60 + 2,20
kühstein.DESSERT im Glas zweierlei Schokomousse (glutenfrei) G	10,80
Brandteigkrapfen Kaffeemousse Schokosauce A, C, G	10,40
Topfen-Mohnknödel Himbeersauce A, C, G, H	11,70
Mohn-Birnenkuchen A, C, G	6,40
Gedeckter Apfelkuchen A, C, G	6,20
Hausgemachte Tagesmehlspeise	5,40
Hausgemachtes Tagesdessert	10,80
Großes süßes Brettli zum Teilen (ab 4 Personen)	p.P. 8,40

FÜR DIE KLEINEN

Backhendlsticks A, C, G Ketchup	7,10
Erdäpfelknödel oder Serviettenknödel A, C, G Bratensaft	5,40
Strozzapreti A, G, L Gulaschsauce	5,40

KNABBEREIEN

Soletti Chips	2,60
Wachauer Schnitte	2,10

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