



KÜHSTEIN.SPEZIALITÄTEN kalt

kühstein.JAUSE A, C, D, G, M, O

Variation von Heurigen.Klassikern

11,80

Beef Tartare A, C, D, G, M, O

mit Rotweinzwiebeln, Christbirne, Senfmayonnaise,
Butter & getoastetem Sauerteigbrot

*15,80

**19,60

Zartrosa Roastbeef von der Dry Aged Beiried C, G, M, O

mit Knoblauch-Senfsauce, Rotweinzwiebeln & Christbirne

16,20

Gebackenes Ei A, C, G, L, M

mit Gemüse & winterlichem Blattsalat

9,80

wahlweise mit hausgeräuchertem Schweinskarree

14,70

SUPPEN

Rindsuppe mit Wurzelgemüse A, C, G, L

wahlweise mit Frittaten

mit Leberknödel

4,80

5,10

Cremesuppe nach Saison

5,80

* Vorspeisenportion | ** Hauptspeisenportion

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



SAISONELLE SPEZIALITÄTEN warm

Krenfleisch vom Schweinsbackerl G, L mit Wurzelgemüse, Petersilerdäpfel & Kren	17,20
Kurzgebratener Zwiebelrostbraten von der Dry Aged Beiried A, C, G, L, O mit Serviettenknödel & Röstzwiebeln	24,60
Gebratenes Lachsforellenfilet A, C, D, G, L mit Rieslingtagliatelle	22,40
Mit Gemüse gefüllte Krautrouladen L auf Kürbispüree & geröstetem Gemüse	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	17,60
Surschnitzel A, C, M, O mit Erdäpfelsalat & Preiselbeeren	16,80
Kalbsrahmbeuscherl A, C, D, G, L, M, O mit gebratenen Serviettenknödel	18,50
Backhendlstreifen in Kürbiskernpanier A, C, M, O auf Erdäpfel-Blattsalat mit Kürbiskernöl	15,60

SALATE

Gemischter Salat M, O	4,40
Blattsalat M, O	3,90
Erdäpfelsalat M, O	4,20
Gurkensalat M, O	4,20
Krautsalat M, O	4,20



HEURIGEN.KLASSIKER

Schweinsbraten garniert A, C, O	6,90
Kümmelbraten garniert A, C, O	6,90
Surbraten garniert A, C, O	7,40
Geselchtes gekocht garniert C, O	7,40
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 Käsebrett zum Teilen (ab 4 Personen) G, H, M, O	p.P. 11,40

AUFSTRICHE

Liptauer G	4,40
Eiaufstrich C, G, M	4,80
Hummus natur mit Oliven (vegan) N	4,80

GEBÄCK

Landbrot A	1,40
Salzstangerl Käsestangerl A	2,00
Jausenspitz Vintschgerl Original Wachauer Laberl A	2,40



DESSERT

Topfenstrudel mit Vanillesauce A, C, G	8,60
Mohr im Hemd mit Schokosauce & Schlagobers A, C, G, H	9,10
Eisweintiramisu A, G, O	9,60
kühstein.DESSERT im Glas (glutenfrei) G	9,10
Hausgemachte Tagesmehlspeise A, C, G	4,90
Hausgemachtes Tagesdessert A, C, G	8,60
Großes süßes Brettl zum Teilen (ab 4 Personen) A, C, G, H	p.P. 7,40

FÜR DIE KLEINEN

Backhendlsticks A, C, G mit Ketchup	7,10
Erdäpfelknödel oder Serviettenknödel A, C, G mit Bratensaft	4,80
Tagliatelle A, G mit Rahmsauce	5,60

KNABBEREIEN

Soletti Chips	2,20
Wachauer Schnitte	1,80