

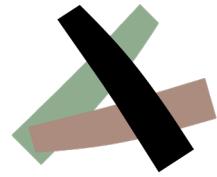
SAISONELLE SPEZIALITÄTEN kalt

Rosa Entenbrust mit Waldorfsalat und cremigem Trüffeldressing	G, H	17,10
Lauwarm marinierte Rinderzunge im Wurzelsud mit Kernöl und Kren	G, L, O	12,10
geräucherte Forelle mit Oberskren und lauwarmem Chicoree	G	15,10
Schafkäse mit mariniertem Kürbis und Kürbiskernpesto	G, M	11,80
Bunter Quinoosalat mit mariniertem Radicchio und Birnen	M	11,60
Kürbisterrine mit Pumpernickel und Blattsalat	G, M	* 10,70
		** 13,80

KÜHSTEIN.KLASSIKER kalt

kühstein.JAUSE Variation im Heurigenstil	A, C, D, G, M, O	11,80
Beef Tartare	A, C, D, G, M, O	* 15,80
mit eingelegtem Kürbis, Senfmayonnaise, Butter und getoastetem Sauerteigbrot		** 19,60
Zartrosa Roastbeef von der Dry Aged Beiried	C, G, M, O	16,20
mit Knoblauch-Senfsauce und eingelegtem Kürbis		
Schinkenrolle vom Durocschwein	C, G, M, O	* 8,50
gefüllt mit Gemüsemayonnaise und Blattsalat		** 10,90
Wrap gefüllt mit Hummus und orientalischem Gemüse	A, G, F, L, N, O	12,40
mit Salat und Curry-Knoblauchdip (ohne Dip vegan)		
Burrata	G, H	* 12,60
mit mariniertem Pilzsalat, gerösteten Walnüssen und Walnusspesto		** 14,70

* Vorspeisenportion | ** Hauptspeisenportion



HEURIGENSTIL

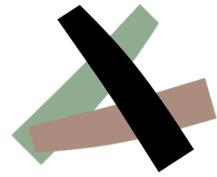
Schweinsbraten garniert A, C, O	6,90
Kümmelbraten garniert A, C, O	6,90
Surbraten garniert A, C, O	7,40
Pikant gefüllter und gesurter Schweinebauch garniert A, C, O	7,90
Geselchtes gekocht garniert C, O	7,40
Emmentaler geschnitten mit Butter G, O	7,80
Käsevariation Schaf Kuh Ziege mit Feigensenf, Nüssen und 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	4,40
Eiaufstrich C, G, M	4,80
Karotte-Sellerie-Lauch-Aufstrich G, L, H	5,10
Hummus natur mit Oliven (vegan) N	4,80
Rote-Rüben-Kren-Aufstrich (vegan)	5,10
Aufstrichvariation C, G, M	7,40

GEBÄCK

Landbrot A	1,40
Salzstangerl Käsestangerl A	1,80
Jausenspitz Vintschgerl Original Wachauer Laberl A	2,10



SUPPEN

Rindsuppe mit Wurzelgemüse A, C, G, L

wahlweise mit Frittaten
mit Leberknödel

4,80
5,10

Cremesuppe nach Saison

5,60

SAISONELLE SPEZIALITÄTEN warm

Tafelspitz G, L

mit Erdäpfelschmarrn und Rahmgemüse

19,70

Hirschschlögl A, C, G, L, O

mit Apfel-Pastinaken-Karotten-Gemüse und Serviettenknödel

25,10

Tagliatelle A, G

mit Pilzen und Trüffelsauce

16,20

Mit Gemüse gefüllte Krautrouladen L

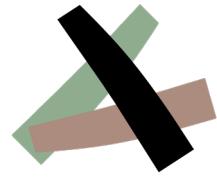
auf Kürbispüree

15,60

Kalbsleber G, L, O

mit Speck, Äpfeln und Erdäpfelpüree

23,90

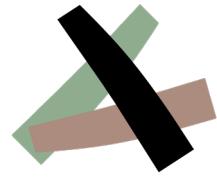


KÜHSTEIN.KLASSIKER warm

Ofenfrischer Schweinsbraten, täglich frisch gebraten A, O mit Erdäpfelknödel und warmem Speckkraut	17,60
Surschnitzel A, C, M, O mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren	16,80
Kalbsrahmbeuscherl A, C, D, G, L, M, O mit gebratenen Serviettenknödel	17,80
Gebratenes Forellenfilet A, G, L mit Zartweizen-Kürbisrisotto und Krenschaum	24,80
Backhendlstreifen in Kürbiskernpanier A, C, M, O auf Erdäpfel-Blattsalat, mit Kürbiskernöl	15,20

SALATE

Gemischter Salat M, O	4,10
Blattsalat M, O	3,70
Erdäpfelsalat M, O	3,90
Gurkensalat M, O	3,90
Krautsalat M, O	3,90



DESSERT

Gedeckter Apfelkuchen A, C, G	5,90
Birnen-Mohnkuchen glutenfrei A, C, G	6,10
Hausgemachter Mohr im Hemd mit Schokosauce und Schlagobers A, C, G, H	9,10
Brandteigkrapfen mit weißem Schokomousse und Beerenragout A, C, G	9,40
Hausgemachtes Tagesdessert A, C, G	4,70
Hausgemachtes Dessert A, C, G	8,50
Großes süßes Brettl zum Teilen (ab 4 Personen) A, C, G, H	p.P. 7,40

FÜR DIE KLEINEN

Backhendlsticks A, C, G	6,80
mit Ketchup	
Erdäpfelknödel oder Serviettenknödel A, C, G	4,80
mit Bratensaft	
Tagliatelle G, A	5,60
mit Rahmsauce	

KNABBEREIEN

Soletti Chips	2,20
Wachauer Schnitte	1,80