



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

Räucherlachstatar C, G, M, O

Dillgurken | getoastetes Sauerteigbrot

* 14,20

** 17,90

gemischter Blattsalat

cremiges Trüffeldressing | Parmesan | Croutons

wahlweise mit gebratener Hühnerbrust

Wrap gefüllt mit Hummus und orientalischem Gemüse A, F, G, 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

gefüllt mit Beinschinken vom Durocschwein & 2erlei Käse
Petersilerdäpfel

20,40

Rumpsteak medium gebraten 250g

Rosmarinbraterdäpfel | Grillgemüse | Pfeffersauce

36,20

Kurzgebratener Zwiebelrostbraten von der Beiried A, C, G, L, O

Serviettenknödel | Röstzwiebeln

25,60

Gekochtes Rindermeisel G, L, M, O

Rahmgemüse | Erdäpfelschmarrn

Gebratenes Lachsforellenfilet A, D, G

Fregola | Kürbis

26,20

Erdäpfel-Fleisch-Roulade

warmes Speckkraut

Cremige Fregola

Kürbis | Herbstgemüse

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 Kürbispanier A, C, M, O Erdäpfel-Blattsalat Kürbiskernöl	16,90

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 Käsebrett 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
Kürbiskernaufstrich	5,40
Hummus natur mit Oliven (vegan) N	5,40
Aufstrichvariation	8,10
Liptauer Hummus Eiaufstrich Kürbiskernaufstrich Kräuteraufstrich	

GEBÄCK

Landbrot A	1,40
Salztangerl 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
lauwarmes gebackenes Frischkäsetörtchen Hollerkoch (glutenfrei) G	
Brandteigkrapfen Kaffeemousse Schokosauce A, C, G	10,40
Mohn-Birnenkuchen (glutenfrei) A, C, G	6,40
Gedeckter Apfelkuchen A, C, G	6,20
Hausgemachte Tagesmehlspeise	5,40
Hausgemachtes Tagesdessert	10,80
Großes süßes Brettl zum Teilen (ab 4 Personen)	p.P. 8,40

FÜR DIE KLEINEN

Backhendlsticks in Kürbispanier A, C, G Ketchup	7,10
Erdäpfelknödel oder Serviettenknödel A, C, G Bratensaft	5,40
Fregola A, G, L Paradeisersauce	5,40

KNABBEREIEN

Soletti Chips	2,60
Wachauer Schnitte	2,10