



SAISONELLE SPEZIALITÄTEN kalt

Hausgeräuchertes Schweinskarree mit Krengemüse & gebackenem Ei	14,80
Lauwarm marinierte Rinderzunge im Wurzelsud mit Kernöl & Kren	12,10
geräucherte Forelle mit Oberskren & lauwarmem Chicoree	15,10
Pasta-Salat mit getrockneten Tomaten & Feta	12,60

KÜHSTEIN.KLASSIKER kalt

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

* Vorspeisenportion | ** Hauptspeisenportion

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



HEURIGENSTIL

Schweinsbraten garniert	6,90
Kümmelbraten garniert	6,90
Surbraten garniert	7,40
Pikant gefüllter und gesurter Schweinebauch garniert	7,90
Geselchtes gekocht garniert	7,40
Emmentaler geschnitten mit Butter	7,80
Käsevariation Schaf Kuh Ziege mit Feigensenf, Nüssen & Oliven	13,50
Großes Brett im Heurigenstil zum Teilen (ab 4 Personen)	p.P. 9,80
Großes Käsebrett zum Teilen (ab 4 Personen)	p.P. 11,40

AUFSTRICHE

Liptauer	4,40
Eiaufstrich	4,80
Camembertaufstrich mit gerösteten Pinienkernen	6,10
Hummus natur mit Oliven (vegan)	4,80
Rote-Rüben-Kren-Aufstrich (vegan)	5,10
Aufstrichvariation	7,40

GEBÄCK

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



SUPPEN

Rindsuppe mit Wurzelgemüse

wahlweise mit Frittaten

mit Leberknödel

4,80

5,10

Cremesuppe nach Saison

5,60

SAISONELLE SPEZIALITÄTEN warm

Krenfleisch vom Schweinsbackerl

mit Wurzelgemüse, Petersilerdäpfel & Kren

16,90

Zwiebelrostbraten von der Dry Aged Beiried

mit Serviettenknödel

23,60

Tagliatelle

mit Pilzen & Trüffelsauce

16,20

Mit Gemüse gefüllte Krautrouladen

auf Kürbispüree

15,60

Kalbsleber

mit Speck, Äpfeln & Erdäpfelpüree

23,90

TAGESEMPFEHLUNG

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



KÜHSTEIN.KLASSIKER warm

Ofenfrischer Schweinsbraten, täglich frisch gebraten mit Erdäpfelknödel & warmem Speckkraut	17,60
Surschnitzel mit Erdäpfelsalat & Preiselbeeren	16,80
Kalbsrahmbeuscherl mit gebratenen Serviettenknödel	18,50
Gebratenes Welsfilet mit Paprika-Erdäpfel-Gulasch	21,40
Backhendlstreifen in Kürbiskernpanier auf Erdäpfel-Blattsalat, mit Kürbiskernöl	15,60

SALATE

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



DESSERT

Topfenstrudel mit Vanillesauce	7,20
Maronischnitte glutenfrei	6,30
Schoko-Gewürzaufbau mit Apfel-Orangenragout	9,10
Bratapfeltiramisu	9,40
Hausgemachtes Tagesmehlspeise	4,90
Hausgemachtes Tagesdessert	8,60
Großes süßes Brett zum Teilen (ab 4 Personen)	p.P. 7,40

FÜR DIE KLEINEN

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

KNABBEREIE

Soletti Chips	2,20
Wachauer Schnitte	1,80