

Herzlich Willkommen in der



Zum Starten möchten Sie vielleicht einen Aperitif?!

Glas Prosecco	4,20
Campari Orange	4,30
Campari Soda	3,80
Martini Bianco	3,60
Pfiff	3,00
Aperol Spritz	5,90
Hugo	5,90

Oder doch lieber einen *Gin Tonic*?

Hausgin	12,80
Gordon's	9,10
Hendrick's	13,20
Bulldog	12,80
Gin Mare (1724 Tonic)	12,80
WacholderBär	13,80

jeder Gin wird mit Thomas Herny Tonic serviert.

Wir und unser Kaminstubenteam wünschen einen schönen und geselligen Abend.

Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Kräutersalat € 15,60
Carpaccio of beef served with parmesan and wild herb salad C, G, M, O

Gebackene Champignons mit Sauce Tartar € 9,30
Fried mushrooms with Tatar sauce A, C, G, M

½ Dutzend Weinbergschnecken € 9,30
in Knoblauchbutter mit Toastbrotstreifen
½ dozen snails in garlic butter with toast A, G, R

Trüffeltagliolini € 12,60
Tagliolini with truffle sauce A, G

auf Wunsch mit frischem Trüffel p.G.
on request with fresh truffle p.g.

Alaskalachs mit Sahnekren, Butter und Toast € 14,60
Salmon from Alaska with creamy horseradish, butter and toast A, G, L

Scampi auf Blattsalat € 16,30
Prawns served with leaf salad D, G, M, O

Blattsalat mit Avocado, Apfel und gerösteten Nüssen € 9,60
Mixed leaf salad with avocado, apple and roasted nuts A, C, E, M, N, O

mit Entenbruststreifen / with duck breast stripes € 12,60

Grüner oder Gemischter Salat € 4,30 / € 5,10
Green leaf or mixed salad A, C, M, O

SUPPEN

SOUP

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten € 4,70

Clear soup with sliced savory pancakes A, C, G, L

Kräftige Rindssuppe mit Leberspätzle € 4,80

Clear soup with liver spaetzle A, C, G, L

Knoblauchcremesuppe mit Brotroutons € 5,60

Creamy garlic soup with bread croutons D, G, L, M

Französische Zwiebelsuppe mit Toast und Käse überbacken € 6,50

French onion soup gratinated with toast and cheese A, G, O, L

KAMINSTUBENKUCH'L

MAIN COURSE

Steinpilzrisotto mit frischem Spinat € 13,10

Boletus risotto with fresh spinach A,C,G,M,O

„Jägerpfand'l“ Schweinemedallions in Jägerrahmsauce € 19,30

dazu Butterspätzle und Wintergemüse

Medallions of pork with creamy mushrooms - bacon sauce,

“Spätzle” and vegetables A, C, G, L

Grillteller verschiedene Sorten Fleisch von unseren Bauern € 19,30

dazu Pommes und Grillgemüse

Mixed Grill served with French fries and grilled vegetables A, G

Goldgelb gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalb € 22,80

mit Pommes und gemischtem Salat A, C, G, M, O

Fried bread crumbed veal escalope with French fries and mixed salad

„Kaminstubensteak“ in der Riesenpfanne € 39,50
mit frischen Röstzwiebeln dazu Pommes und Wintergemüse
Beef steak served in the pan with fresh fried onions,
french fries and vegetables A, G, M

Rosa gebratener Lammrücken auf Thymianjus € 28,80
mit Pommes Duchesse und Speckbohnen
Medium roasted lamb with thyme jus, duchesse potatoes,
beans and bacon A, G, L, M

Rosa gebratenes Kalbsfilet an einer Pfeffersauce € 30,50
mit Tagliolini und Mais-Lauch-Bouquet
Medium roasted veal tenderloin
in creamy pepper sauce with tagliolini and broccoli roses A, G, L

Cordon bleu vom Schwein € 19,80
mit Pommes und gemischtem Salat
Fried bread crumbed pork escalope stuffed with ham and cheese,
french fries and mixed salad A, C, G

Käsespätzle serviert mit grünem Salat € 12,80
Local cheese “Spätzle” served in the pan with green leaf salad A, C, G, L, M, O

AUS DEM WASSER

FISH

Seesaiblingfilet auf Zitronen-Limettenschaum € 23,60
auf Tomatenrisotto und Blattspinat A, D, G, L, O
Filet of Lake trout with lemon-lime sauce, tomato risotto and spinach

Gebratene Riesengarnelen in Knoblauchbutter € 23,10
dazu Basmatireis und Gemüse D, G, L
Roasted king prawns with garlic butter, Basmati rice and vegetables

AUF VORBESTELLUNG

ONLY ON PRE-ORDER

ab 2 Personen

for 2 persons and up

Kalbs- oder Schweinshax'n € 20,90/ € 17,90 Person

mit Sauerkraut und Knödel

Veal or pork knuckle with sauerkraut and dumplings A, G, M

Fondue Chinoise mit verschiedenen Saucen € 34,90/Person

Dazu serviert Pommes Frites, Salat und Brot A, C, G, H, L, M, O

Fondue Chinoise with different sauces, French fries, salad and bread

Käsefondue mit frischen Früchten, Salat und Brot € 34,90/Person

Cheese Fondue with fresh fruits, salad and bread A, C, G, M, O

Für Fleisch-/ Käsesupplements G verrechnen wir pro Portion € 15,90

FEINES ZUM NACHTISCH

DESSERT

Käseteller fein garniert mit Feigen-Senf-Chutney und Brot € 9,90

Cheese plate served with fig-mustard Chutney and bread A, G, M

Crème Brûlée mit frischen Früchten € 9,10

Crème brûlée with fresh fruits A, C, E, F, G

Mousse au chocolate € 9,50

Chocolate mousse A, C, E, G

Eispalatschinken mit Schokoladensauce und Sahne € 7,30

Pancake stuffed with vanilla ice cream

garnished with chocolate sauce and whipped cream A, C, E, F, G

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster oder Apfelmus € 10,80

“Kaiserschmarrn” served with plum compote or apple stew A, C, G

UNSERE EISSPEZIALITÄTEN

ICE CREAM

Heiße Liebe - Hot Love € 7,10

Coup Dänemark - Coup Denmark € 7,10

Bananen Split - Banana split € 7,10

Eiskaffee - Iced coffee € 6,70

Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne € 4,90 / € 4,30

Assorted ice cream with or without whipped cream

Affogato - 1 scoop of vanilla ice cream with Espresso € 4,70

Steirischer Kuss € 3,70

1 scoop of vanilla ice cream and pumpkin seed oil and seeds

Alle Eissorten beinhalten / All ice creams contain: A, C, E, F, G

Alkoholfreie Getränke

non alcoholic

Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Apfelsaft 0,2l	€ 2,40
Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Apfelsaft 0,4l	€ 4,80
Mineralwasser 0,33l - mit oder ohne Gas	€ 2,90
Mineralwasser 0,75l - mit oder ohne Gas	€ 5,80
Cola light 0,33l	€ 3,80
Eistee 0,33l	€ 3,80
Almdudler 0,35l	€ 3,80
Tonic Water 0,2l	€ 3,70
Bitter Lemon 0,2l	€ 3,70
Ginger Ale 0,2l	€ 3,70
Red Bull 0,25l	€ 4,30
Schwasser 0,3l	€ 3,10
Schwasser 0,5l	€ 4,10
Apfelsaft 0,2l	€ 2,40
Apfelsaft mit Soda gespritzt 0,2l	€ 2,10
Apfelsaft mit Wasser gespritzt 0,2l	€ 1,90
Apfelsaft 0,4l	€ 4,80
Apfelsaft mit Soda gespritzt 0,4l	€ 4,20
Apfelsaft mit Wasser gespritzt 0,4l	€ 3,80
Orangensaft 0,2l	€ 3,20
Orangensaft 0,4l	€ 6,40
Orangensaft mit Soda gespritzt 0,4l	€ 4,80
Orangensaft mit Wasser gespritzt 0,4l	€ 4,40
Multivitamin 0,2l	€ 3,20
Mango 0,2l	€ 3,20
Johannisbeere 0,2l	€ 3,20

Fohrenburger Biere vom Fass (A) Beer

Pfiff oder Pfiff Radler 0,2l	€ 3,00
Seidl Bier oder Seidl Radler 0,3l	€ 4,00
Großes Bier 0,5, Radler 0,5l	€ 5,50
Hefeweizen vom Fass 0,3l	€ 4,20
Hefeweizen 0,5l	€ 5,80
Russ 0,5, Cola Weizen 0,5l	€ 5,80

Bier aus der Flasche (A) Bottle beer

Dunkles Hefe 0,5l	€ 5,80
Alkoholfreies Bier 0,5l	€ 5,50
Alkoholfreies Weizen 0,5l	€ 5,80
Stiegl 0,33l	€ 4,00

Gspritzter (O) Spritz wine

1/8 Gespritzter Weiß oder Rot	€ 2,40
1/4 Gespritzter Weiß oder Rot	€ 3,90
Aperol Spritz	€ 5,90
Hugo	€ 5,90

Weißwein im Glas 1/8 l (O) White wine by glass

Grüner Veltliner Löss I 2018	€ 4,80
Grüner Veltliner Toni's 2018	€ 4,80
Sauvignon Blanc SCA-Wein 2018	€ 5,10
Chardonnay Michael Auer 2019	€ 4,50
Riesling Mordthal 1 ÖTW 2017	€ 5,70

Rotwein im Glas 1/8 l (O) Red wine by glass

Blaifränkisch SCA-Wein 2017	€ 6,00
Cabernet Sauvignon Salzl 2016	€ 6,30
Zweigelt Rubin Carnuntum Markowitsch 2018	€ 4,80
Cuvée Mosaik Rot Egermann 2018	€ 5,40

Roséwein im Glas 1/8 l (O) Rosé wine by glass

Tetuna Rosé 2018
Rioja Rosado D.O.Ca. 2018

€ 4,80
€ 5,20

Zur Verdauung!

Schnapps2 cl

Obstler	€ 3,10
Enzian	€ 3,70
Marillenbrand	€ 3,70
Zirbenschnap	€ 4,20
Haselnussschnaps	€ 4,20
Williams Birne	€ 4,20
Honig Williams	€ 4,20
Flüüügerl	€ 4,20
Heiße Witwe (G)	€ 4,20
Flying Hirsch	€ 5,10

Aus der Hämmerlekollektion

2 cl

Echte Williams Birne	€ 4,90
Echte Vogelbeere	€ 6,90
Echte Himbeere	€ 4,90

Feindestillerie Christoph Kössler

2 cl

Wald-Himbeerbrand	€ 9,20
Heidelbeerbrand	€ 9,20
Wildkirschbrand	€ 6,90

Whisk(e)y

4 cl

Glenfiddich	€ 7,90
Talisker 10 years Single Malt	€ 9,40
Chivas Regal 12 years Blended scotch	€ 7,90
Jack Daniel's Tennessee Bourbon Whiskey	€ 7,90
Macallan 10 years Single Malt	€ 16,30
Lagavulin 16 years islay Single Malt	€ 15,90
SCA - Single Malt	€ 19,01

Spirituosen

2 cl

Havana Club Anejo 3 Anos	€ 4,10
Diplomatico Reserva Exclusiva 12 years	€ 8,90
Absolut Vodka	€ 4,10
Beluga Vodka	€ 7,90
Stolichnaya Elit Ultra Premium Wodka	€ 9,80
Olmecca Golden Tequila	€ 4,10
Asbach Uralt	€ 4,10
Remy Martin VSOP	€ 4,90

Gin Tonics

4 cl

Gordon's Gin mit Thomas Henry Tonic	€ 9,10
Hendrick's mit Thomas Henry Tonic	€ 13,20
Bulldog mit Thomas Henry Tonic	€ 12,80
Gin Mare mit 1724 Tonic	€ 12,80
WacholderBär mit Thomas Henry Tonic	€ 13,80
Köss & Friends mit Thomas Henry Tonic	€ 12,80

Longdrinks

4 cl

Havana Cola	€ 9,10
Vodka Bull	€ 9,10
Whiskey Cola	€ 9,10

Cocktails

Caipirinha	€ 9,80
Mojito	€ 9,80
Moscow Mule	€ 9,80
Arlberg Mule	€ 11,80
Espresso Martini	€ 10,90
Cosmopolitan	€ 10,20
KÖSSmopolitan	€ 14,20

Grappa – Nonino – Antinori 2 cl

Moscato – Nonino	€ 8,10
Vuisinar Riserva – Nonino	€ 7,30
Tignanello – Antinori	€ 9,40
Sarpa Oro – Poli	€ 5,30

Liköre 2 cl

Baileys (G)	€ 3,90
Eierlikör (G)	€ 3,90
Grand Marnier (G)	€ 3,90
Amaretto (G)	€ 4,20
Jägermeister	€ 3,90
Fernet Branca	€ 4,20
Averna	€ 4,20
Ramazotti	€ 4,20

Warme Getränke

Hot drinks

Tasse Kaffee	€ 3,30
Cappuccino (G)	€ 3,80
Latte Macchiato (G), Milchkaffee (G)	€ 4,20
Espresso	€ 3,30
Doppelter Espresso	€ 4,50
Kaffee Hag	€ 3,30
Tee	€ 2,80
Heiße Zitrone	€ 2,80
Heiße Schoko (G)	€ 4,10
Heiße Schoko mit Rum (G)	€ 6,30
Glühwein (O), Jagatee (O)	€ 5,40
Irish Coffee (G)	€ 9,10

Allergeninformation / allergen information

A	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse /gluten
B	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse / crustaceans
C	Eier und Eierzeugnisse / egg
D	Fisch und Fischerzeugnisse / fish
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / peanuts
F	Soja und Sojaerzeugnisse /soya
G	Milch, Laktose und Milcherzeugnisse / milk
H	Schalenfrüchte (Nüsse) und Schalenfruchterzeugnisse / nuts
L	Sellerie und Sellerieerzeugnisse / celery
M	Senf und Senferzeugnisse / mustard
N	Sesam und Sesamerzeugnisse / seeds
O	Sulfite / sulphites
P	Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse / lupins
R	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / molluscs

Unsere Brote können folgende Allergene enthalten: A, F, G, N, P

Bread may contains: A, F, G, N, P

Trotz der sorgfältigen Zubereitung unserer Speisen ist es durchaus möglich, dass Spuren nicht ausgewiesener Allergenstoffe darin enthalten sein können.

Even though we prepare our dishes carefully it may contains not mentioned allergen substances.