

VORSPEISEN und SALATE

STARTER

Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Kräutersalat € 16,60
Carpaccio of beef served with parmesan and wild herb salad C, G, M, O

Gebackene Champignons mit Sauce Tartar € 9,80
Fried mushrooms with tatar sauce A, C, G, M

½ Dutzend Weinbergschnecken € 9,80
in Knoblauchbutter mit Toastbrotstreifen
½ dozen snails in garlic butter with toast A, G, R

Trüffelfettuccine € 13,20
Truffle fettuccine A, G

Auch als Hauptspeise möglich € 16,20
also possible as a main course

auf Wunsch mit frischem Trüffel/pro Gramm € 3,80
on request with fresh truffle/per gram € 3,80

Avocado-Crevetten-Cocktail mit Toastbrot € 11,20
Avocado-shrimps-cocktail with toast

Scampi auf Blattsalat € 17,30
Prawns with leaf salad D, G, M, O

Blattsalat mit Quinoa, Orangenfilet und Parmesan € 11,90
Mixed leaf salad with quinoa, orange fillet and parmesan A, C, E, M, N, O

Grüner oder Gemischter Salat € 4,90 / € 5,70
Green leaf or mixed salad A, C, M, O

SUPPEN

SOUP

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten € 5,50

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

Kräftige Rindssuppe mit Leberknödel € 5,60

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

Knoblauchcremesuppe mit Brotroutons € 6,10

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

Französische Zwiebelsuppe mit Toast und Käse überbacken € 6,90

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

KAMINSTUBENKUCH'L

MAIN COURSE

Steinpilzrisotto mit Kräutersalat € 14,20

Boletus risotto with wild herb salad A,C,G,M,O

„Jägerpfand'l“ Schweinemedallions in Jägerrahmsauce € 19,90

dazu Butterspätzle und Gemüse

Medallions of pork with creamy mushrooms - bacon sauce,

“Spätzle” and vegetables A, C, G, L

Grillteller Rind-, Schwein-, Putenfleisch, Würstel und Speck € 19,30

dazu Pommes, Grillgemüse und Kräuterbutter

Beef, pork, turkey, sausage and bacon served with French fries, grilled vegetables and herb butter A, G

Goldgelb gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalb € 24,40

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 € 39,80
mit frischen Röstzwiebeln dazu Pommes und Gemüse
Beef steak served in the pan with fresh fried onions,
french fries and vegetables A, G, M

Rosa gebratener Lammrücken auf Thymianjus € 29,90
mit Rosmarinkartoffel und Speckbohnen
Medium roasted lamb with thyme jus, rosemary potatoes
beans and bacon A, G, L, M

Barbarieentenbrust mit Preiselbeersauce € 23,90
Apfelrotkraut und Krokette
Barbarie duck breast with cranberry sauce
red cabbage with apple and croquettes A, G, L

Rosa gebratener Kalbsrücken an einer Pfeffersauce € 28,80
mit Fettuccine und Thaispargel-Zucchini-Bouquet
Medium roasted veal tenderloin
in creamy pepper sauce with fettuccine and thai asparagus and courgette A, G, L

Tiroler Cordon bleu vom Schwein € 20,80
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 € 14,80
Local cheese “Spätzle” served in the pan with green leaf salad A, C, G, L, M, O

AUS DEM WASSER

FISH

Seesaiblingsfilet auf Limettenschaum € 24,60
auf Gurken-Dill-Risotto und Blattspinat A, D, G, L, O
Filet of Lake trout with lemon-lime sauce, cucumber-dill risotto and spinach

Gebratene Riesengarnelen in Knoblauchbutter € 24,10
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 or more

Chateaubriand mit Pommes und verschiedene Gemüsesorten € 36,90/Person

Chateaubriand with french fries and different vegetables A, G, M

Fondue Chinoise mit verschiedenen Saucen € 35,90/Person

Dazu serviert Pommes, 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 € 35,90/Person

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

Für Fleisch-/ Käsesupplements G verrechnen wir pro Portion € 20,90

FEINES ZUM NACHTISCH

DESSERT

Käseteller fein garniert mit Feigen-Senf-Chutney und Brot € 12,90

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

Crème Brûlée mit Vanilleeis € 9,80

Crème brûlée with vanilla ice cream A, C, E, F, G

Eispalatschinken mit Schokoladensauce und Sahne € 8,30

Pancakes stuffed with vanilla ice cream

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

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster oder Apfelmus € 12,80

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

Apfel – oder Topfenrahmstrudel € 4,50

Apple or curd cheese strudel a,c,g,h,o

mit Sahne € 5,20

with whipped cream

mit Vanillesauce € 6,30

with vanilla sauce

Inklusivpreise in Euro / All Prices in Euro include VAT

UNSERE EISSPEZIALITÄTEN

ICE CREAM

Heiße Liebe - Hot Love € 7,50

Coup Dänemark - Coup Denmark € 7,50

Bananen Split - Banana split € 7,50

Eiskaffee - Iced coffee with vanilla ice cream € 7,50

Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne € 5,20 / € 4,50
Assorted ice cream with or without whipped cream

Affogato - Espresso with vanilla ice cream € 5,00

Steirischer Kuss € 3,70
Vanilla ice cream with pumpkin seed oil

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

Alkoholfreie Getränke

non alcoholic

Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Apfelsaft 0,2l	€ 2,80
Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Apfelsaft 0,4l	€ 5,30
Mineralwasser 0,33l - mit oder ohne Gas	€ 3,30
Mineralwasser 0,75l - mit oder ohne Gas	€ 6,50
Cola light 0,33l	€ 4,10
Eistee 0,33l	€ 4,10
Almdudler 0,35l	€ 4,10
Tonic Water 0,2l	€ 4,10
Bitter Lemon 0,2l	€ 4,10
Ginger Ale 0,2l	€ 4,10
Ginger Beer 0,2l	€ 4,10
Red Bull 0,25l	€ 4,90
Schwasser 0,3l	€ 3,60
Schwasser 0,5l	€ 4,90
Apfelsaft mit Soda gespritzt 0,2l	€ 2,50
Apfelsaft mit Wasser gespritzt 0,2l	€ 2,40
Apfelsaft mit Soda gespritzt 0,4l	€ 4,70
Apfelsaft mit Wasser gespritzt 0,4l	€ 4,30
Orangensaft, Multivitamin, Mango und Johannisbeere 0,2l	€ 3,60
Orangensaft, Multivitamin, Mango und Johannisbeere 0,4l	€ 6,90
mit Soda gespritzt 0,4l	€ 5,30
mit Wasser gespritzt 0,4l	€ 4,90

Fohrenburger Biere vom Fass (A) Beer

Pfiff oder Pfiff Radler 0,2l	€ 3,20
Kleines Bier oder Kleiner Radler 0,3l	€ 4,50
Großes Bier 0,5l, Radler 0,5l	€ 5,90
Hefeweizen 0,3l	€ 4,70
Hefeweizen 0,5l	€ 6,20
Russ 0,5, Cola Weizen 0,5l	€ 6,20

Bier aus der Flasche (A) Bottle beer

Dunkles Hefe 0,5l	€ 6,20
Alkoholfreies Bier 0,5l	€ 5,90
Alkoholfreies Weizen 0,5l	€ 6,20
Stiegl 0,33l	€ 4,60

Gspritzter (O) Spritz wine

1/8 Gespritzter Weiß oder Rot	€ 2,80
1/4 Gespritzter Weiß oder Rot	€ 4,20
Aperol Spritz	€ 6,90
Hugo	€ 6,90

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

Grüner Veltliner Hasel 2020	€ 5,20
Sauvignon Blanc SCA-Wein 2018	€ 5,90
Chardonnay Michael Auer 2019/2020	€ 5,20
Riesling Mordthal 1 ÖTW 2018	€ 6,40

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

Blaufränkisch SCA-Wein 2017	€ 6,30
Cabernet Sauvignon Salzl 2017	€ 6,80
Zweigelt Rubin Carnuntum Markowitsch 2018	€ 5,20
Cuvée Mosaik Rot Egermann 2019	€ 5,50

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

Tetuna Rosé 2018	€ 5,20
------------------	--------

Zur Verdauung!

Schnapps2 cl

Obstler	€ 3,50
Enzian	€ 4,10
Marillenbrand	€ 4,10
Zirbenschnap	€ 4,60
Haselnussschnaps	€ 4,60
Williams Birne	€ 4,60
Honig Williams	€ 4,60
Flüüüügerl	€ 4,60
Heiße Witwe (G)	€ 4,60
Flying Hirsch	€ 5,50

Aus der Hämmerlekollektion

2 cl

Echte Williams Birne	€ 5,90
Echte Vogelbeere	€ 8,10
Echte Himbeere	€ 5,90

Feindestillerie Christoph Kössler

2 cl

Wald-Himbeerbrand	€ 9,90
Heidelbeerbrand	€ 9,90
Wildkirschbrand	€ 7,50
Roter Williams	€ 5,50

Whisk(e)y

4 cl

Glenfiddich 12 years Single Malt	€ 9,90
Talisker Single Malt Skye	€ 11,90
Chivas Regal 12 years Blended scotch	€ 8,90
Jack Daniel's Tennessee Bourbon Whiskey	€ 7,90
Macallan 12 years Single Malt	€ 16,30
Lagavulin 16 years islay Single Malt	€ 15,90
SCA - Austrian Single Malt	€ 13,20

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	€ 5,40

Gin Tonics

4 cl

Gordon´s Gin mit Thomas Henry Tonic	€ 9,80
Hendrick´s mit Thomas Henry Tonic	€ 13,80
Bulldog mit Thomas Henry Tonic	€ 13,20
Gin Mare mit 1724 Tonic	€ 14,40
WacholderBär mit Thomas Henry Tonic	€ 14,40
Köss & Friends mit Thomas Henry Tonic	€ 13,20

Longdrinks

4 cl

Havana Cola	€ 9,80
Vodka Bull	€ 9,80
Whiskey Cola	€ 9,80

Cocktails

Caipirinha	€ 10,60
Mojito	€ 10,60
Moscow Mule	€ 10,60
KÖSS Mule	€ 13,20
Espresso Martini	€ 11,90

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)	€ 4,30
Eierlikör (G)	€ 4,30
Grand Marnier (G)	€ 4,30
Amaretto (G)	€ 4,60
Jägermeister	€ 4,30
Fernet Branca	€ 4,60
Averna	€ 4,60
Ramazotti	€ 4,60
Pfefferminzlikör	€ 4,60

Portwein 5 cl (O) Port wine 5 cl

Quinta Do Noval Late Bottled Vintage 2013	€ 4,20
---	--------

Warme Getränke

Hot drinks

Tasse Kaffee	€ 3,50
Cappuccino (G)	€ 4,00
Latte Macchiato (G), Milchkaffee (G)	€ 4,40
Espresso	€ 3,50
Doppelter Espresso	€ 4,70
Kaffee Hag	€ 3,50
verschiedenste Teesorten	€ 3,10
Heiße Zitrone	€ 3,10
Heiße Schoko (G)	€ 4,50
Heiße Schoko mit Rum (G)	€ 6,70
Glühwein (O)	€ 5,80
Jagatee (O)	€ 6,20
Irish Coffee (G)	€ 9,30

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 Allergene Stoffe darin enthalten sein können.

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

Inklusivpreise in Euro / All Prices in Euro include VAT