

Tischlein DECK DICH!

LIEBE GÄSTE!

In unserem Konzept ist das Gedeck aus frischem Brot & einer Buttervariation **am Abend ab 16:00 Uhr** sowie an **Sonn- & Feiertagen ab 11:30 Uhr** ein fester Bestandteil und der perfekte Auftakt für Tante kæthes Genussmomente!

WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT
und einen schönen Aufenthalt bei uns.

DAS GEDECK

pro Pers. € 4,40

kæthe liebt das Vorspiel ...

Pump your Tatar
OSSJETRA-STÖRKAVIAR
ROYAL CAVIAR

Dose 10 g, serviert
auf Eis mit Blinis € 24,-

BEEF TATAR „CLASSIC“

Prime-Beef-Tatar · Zwiebelmarmelade · Antipasti-Spieß · Fassbutter · Bäckertoast

Vorspeise € 16,90 · Hauptspeise € 21,90

ANTI PASTI „ÖSTERREICH TRIFFT SÜDEN“

Vulkanlandschinken · Salami · Pastrami · Bergkäse · Kürbis-Chutney · Butter & Natursauerteigbrot · pro Pers. € 16,90

ORIENTAL BOWL „kæthe STYLE“

Couscous mit Gewürzen · Granatapfel-Crunch · hausgemachtes Avocado-Eis · Frische Minze · € 13,90

TUNA TATAKI „kætthes STYLE“

leicht angeflämmtes Thunfischfilet · Wakame-Salat · Fenchel mit Ponzu-Twist · € 17,90

Aus kætthes Suppenküche – Mach jetzt nicht den Kasper – bei uns dampft's ehrlich!

KLARE RINDERKRAFTSUPPE

Gemüse · Schnittlauch

wahlweise mit: » Frittaten » Grießnockerl € 5,90

DUCK RAMEN „TOM STYLE“

Entenfond · Udon-Nudeln · Pak Choi · Soja-Ei · Chiliöl · knusprige Ente · € 9,90

KNOBLAUCHCREMESUPPE

mit Schwarzbrot-Croutons & viel Schnittlauch · € 6,90

TANTE kæthe

Da haben wir den Salat!

UNSERE VITAMINBOWL

bunte Blattsalatvariation · allerlei Gsund's · Ei · kætthes Hausdressing

KLEIN € 6,50

GROSS € 11,90

„BACKHENDL AFFAIR“ – unser Backhendlsalat

Freilandhendlbrust Streifen knusprig gebacken · Erdäpfelsalat mit Kernöl · Nogerlsalat · Tomate · Ei · € 18,90

AUTUMN BOWL

lauwarmer Kürbis · Babyspinat · Ziegenkäse · karamellierte Walnüsse · getrocknete Zwetschken · Honig-Senf-Dressing · € 16,90

WINTERSALAT MIT ENTENBRUST

geräucherte Entenbrust · Wildkräutersalat · Granatapfel & Cranberry · Pumpernickel-Croutons · Orangen-Vinaigrette · € 18,90

🌱 Vegan ohne Ente € 13,90

Dazu passt perfekt:
UNSER KRÄUTER-
KNOBLAUCH
BAGUETTE € 6,20

Mach deinen Salat zum Star

„PIMP“ DEINEN SALAT MIT EINEM TOPPING!

- » rosa gebratene Rinderfiletspitzen + € 6,50
- » gebratenes Maishendl + € 6,50
- » karamellierter Ziegenkäse – der süße Twist + € 6,50

kæthe ruft ... How much is the FISH?

BLUE LABEL RIESENGARNELEN

gebraten · hausgemachte Safran-Tagliolini · Prosecco-Zitrus-Sauce · Karamellisierte Fenchel & Kräuter · € 32,90

GEGRILLTES LACHSFILET „URBAN DELIGHT“

auf Kartoffel-Sellerie-Püree · Glasierte Karotten · Kapernbutter · Zitronenzeste · Gurkensalat mit Dill · € 28,90

CAPPELLACCI „WALD & MEER“ SO GEHT PASTA

gebratene Jakobsmuschel · Cappellacci gefüllt mit Steinpilzen · Safranschaum · Kaviar · € 26,90

kæthe sagt: VEGGIE WAY!

GEBRATENE SCHUPFNUDELN

Ratatouille-Gemüse · Parmesan · Wildkräuter · Basilikumöl · € 18,90

GNOCCHI TRIFFT BEERE

Heidelbeer-Gnocchi · Heidelbeeren · leicht Rauchiger Provolone Käse · Karamellierte Nüsse · € 19,50

INDISCHES KICHERERBSEN-DAL

pikante Kokos Currysauce · knackiges Gemüse · Wildreis · geröstete Erdnüsse · € 19,50

Toms DNA Küche So schmeckt Österreich

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Petersilienkartoffeln · Zitrone · Preiselbeeren · € 29,90

GESCHMORTE RINDSBACKERL

zart & langsam gegart · Zweigelt-Gemüse-Sauce · Butterspätzle · € 28,50

kætthes TAFELSPITZ

mit Gemüsestreifen · Kren · Röstkartoffeln · Cremespinat · € 26,50

ACHTUNG!
Geschmacks-
explosion

Dazu nebenbei oder einfach so:

PORTION POMMES FRITES

inklusive kætthes Ketchup € 5,90

PORTION SÜSSKARTOFFELPOMMES

inklusive kætthes Ketchup € 7,90

TRÜFFEL-POMMES

mit frischem Parmesan & Trüffel-Mayo € 8,90

TRÜFFELMAYO

€ 3,00

PETERSILIENKARTOFFELN

€ 2,90

LANGKORNREIS

€ 2,90

PORTION PREISELBEEREN

€ 1,50

STEINPILZBUTTER

€ 1,80

PORTION TOASTBROT

€ 2,90

JOUR-BREZEL

€ 2,00

GLUTENFREIES GEBÄCK

€ 2,60

AVOCADOCREME

€ 2,90



Zur online
Speisekarte!

Über die Allergene informiert Sie unser Servicepersonal