

Herzlich Willkommen!

Wir freuen uns, dass Sie sich für unser Restaurant „Kalt Warm Süß“ entschieden haben. Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen.



Seit der Gründung im Jahr 2009 ist unser Motto „Wir bringen den kulinarischen Genuss“, ob bei uns im Restaurant oder in Ihre Location.

Wir bieten Ihnen gutbürgerliche Küche, saisonale Speisen und Schmankerl mit ausgewählten regionalen Produkten, sowie eine regelmäßig wechselnde Auswahl der Speisen.



Der Restaurantinhaber Walter Krötzl, Sohn und Küchenchef Thomas Krötzl, sowie das gesamte Team, bemühen sich um Ihr Wohlbefinden jeden Fr & Sa von 17 - 22 Uhr oder an Sonn- und Feiertagen von 11 - 16 Uhr zu unserem Brunch.

*Zum Start eines kulinarischen Abends empfehlen wir Ihnen unsere
kleinen, aber feinen Vorspeisen....*

Klassisch gehacktes Beef Tartar gebackene Kapern / Butter / Toast

14 Euro

Gebackenes weiches Ei Rahmgurken / Beinschinkenröschen / Gebäck

12 Euro

Carpaccio vom Wienerwald - Weiderind Rucola / Grana / Chili Balsamicodressing

13 Euro

....oder darf es doch ein Süppchen sein?

Geeiste Gurkenkaltschale Gegrillte Garnele

6 Euro

Kräftige Rindsuppe Handgemachtes Griebnockerbrot / frischer Schnittlauch

6 Euro

Wenn der Hunger doch etwas größer ist, dann empfiehlt das
Küchenteam....

Goldbraun Gebackenes Wiener Schnitzel Erdäpfel-Vogerlsalat

Vom Kalb (A guater Klassiker) **24 Euro**

„KWS“ Speiß (Schweinsfilet & Hühnerfilet) Cremiges Tzatziki / Fladenbrot

19 Euro

Gemischter Saisonsalat (Gurke / Paprika / Paradeiser / Zwiebel / Blattsalat)

Echt guat & Echt vegetarisch **7 Euro**

Mit gegrillten Hühnerfiletstreifen **13 Euro**

Mit gebackenen Feta Käse **12 Euro**

Zu allen Salaten servieren wir ein **Hausgemachtes Langoesch**, Dressing Wahlweise **Joghurt-Kräuterdressing** oder **Limetten- Olivenöldressing**

Kalbsfiletspitzen Steinpilze aus dem Wienerwald / Hausgemachte Nudeln

20 Euro

Waldviertler Zanderfilet Seranoschinkenmantel / Grillgemüse / Kräutererdäpfeln

22 Euro

Hühnerfilet „Piccata Milanese“ Paradeisragout / Hausgemachte Spaghettini

20 Euro

Vanille - Rostbraten (kurz gebraten) leichter Knoblauchjus / Braterdäpfeln

21 Euro

All unsere Rindfleischspezialitäten sind vom regionalen Wienerwald Weiderind.

...und wenn der kleine Hunger kommt...

„Rustikaler“ Haustoast Schinken / Speck / Zwiebel / Spiegelei / Steak- Pommes

10 Euro

Mediterrane „Schnitzelroulade“ (Vom Schweinskarree) zweierlei Salami / Mozzarella / Pesto / Olivenmayonnaise / Erdäpfel- Vogerlsalat

17 Euro

A Körberl Voll Steak-Pommes / Shrimps / Mozzarella / Zwiebelringe / zweierlei Dipsaucen

14 Euro

„Leberkäs“ Burger Essiggurkerl / Emmentaler Käse / Tomate / Spiegelei / Steak- Pommes / Zwiebelseuf

14 Euro

„Veggi“ Burger Saftiges Grillgemüse / Halloumi Käse / Basilikumpesto / Steakpomes

14 Euro

2 Stück Hausgemachte Langosch Knusprig Frisch / Frischer Knofl / Rahm

7 Euro

Dazu empfehlen wir Ihnen ein frisch gezapftes und gekühltes Schremser Bier.



Darf 's zum kulinarischen Abschluss noch etwas Süßes sein...?

Hausgemachte Malakoffrockerl (unser Klassiker) karamellisierte Kürbiskerne / Erdbeerragout

8 Euro

2 Stk Hausgemachte Palatschinken Erdbeerrahm / Schlagobers

8 Euro

Eismarillenknödel Erdbeerspiegel / Schlagobers

8 Euro

Die Verführung für den süßen Gaumen eine Sünde wert, lassen Sie sich überraschen

11 Euro

...Oder als Alternative doch lieber etwas vom Käse?

Wir servieren Ihnen ausgewählte Käsesorten von heimischen Käsereien mit Chutney, Nüssen, Apfel und unser gutes Hausbrot

12 Euro (pro Person)