

*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** Gemüsemayonnaise / eingelegte Radieschen / Gebäck

12 Euro

**„Sushi“ 2.0** mediterran / Prosciutto / Büffelmozzarella / Rucola / Pomodoro Secchi / Knoblauchstangerl

13 Euro

**Gebackene Blunz´nockerl** Specksauerkraut / knuspriger Speck

8 Euro

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

**Alt Wiener Erdäpfelsuppe** Steinpilze / Speck-Chip

6 Euro

**Kräftige Rindsuppe** hausgemachte Frittaten / 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

Vom Schweinslungenbraten 17 Euro

**Mixed Grill „Old School“** Rind / Schwein / Huhn / Speck / Grillwürstl / Steakpommes / 2erlei Dipsaucen

20 Euro

**Hühnerunterkeule „Jambalaya“** Reis / Gemüse / Garnelen / Mischblattsalat

17 Euro

**Stufato di Manzo** Rinderragout / Gemüse / Paradeiser / Thymianerdäpfeln

18 Euro

**Steinpilz Rostbraten** (kurz gebraten) flaumige Serviettenknödel

20 Euro

**Frisches Kabeljaufilet** Prosciutto / Erdäpfel - Gemüsegröstl

20 Euro

All unsere Rindfleischspezialitäten sind vom regionalen Wienerwald Weiderind.

# Snacks für den großen und kleinen Hunger

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

11 Euro

Gefüllter Tortillatoast „Mexiko“ Feuriges Bohnenragout / Käse /  
Steakpommes

14 Euro

Knusper Fisch Körberl Steak-Pommes / Knusprige Fischstreifen /  
Gebackene Shrimps / Hummerchips /zweierlei Dipsaucen

14 Euro

Gebackene Hühnerbrust „Kiew“ gefüllt mit Kräuterbutter /  
Erdäpfel - Vogerlsalat

15 Euro

Hausgemachte Pasta Wildschwein - Bolognaise / Grana-Chip

14 Euro

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



## Salate und Beilagen

Gemischter Blattsalat Joghurt- oder Hausdressing

Gemischter Rohkostsalat Gurke / Paradeiser / Paprika / Zwiebel /  
Joghurt- oder Hausdressing

Erdäpfel-Vogerl- / Erdäpfel-Gurkensalat

Braterdäpfel / Petersilien- oder Salzerdäpfel

Erdäpfelknödel / Serviettenknödel

Duftreis

Röstgemüse

Hausgemachte Pasta

Je 5 Euro

Bei Unverträglichkeiten (Allergene) berätet Sie unser Küchenchef sehr gerne.

Wenn Sie machbare Änderungen wünschen, versuchen wir diese, nach Absprache, um einen Aufschlag von 1,50 Euro möglich zu machen.

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

Hausgemachte Malakoffnockerl (unser Klassiker)

karamellisierte Kürbiskerne / marinierte Beerenmelange

8 Euro

Bratapfel - Mousse Preiselbeer Zimtsauce

8 Euro

Mousse von der Tonkabohne Beerenragout / Vanillecrumble

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 guates  
Hausbrot

12 Euro (pro Person)