



Hotel · Restaurant seit 1968



Herzlich Willkommen

Handyoptimierte, kontaktlose Menükarte

Zeigen Sie jetzt diesen QR-Code am Tisch:



Dann sollten alle eine Speisekarte haben :-)

*Eine „offline“ Version liegt vorne
am Büfettisch zur Ansicht aus.*

[Weinkarte](#) // [Getränkete](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



Kein Menüzwang

*Gerichte können auch einzeln bestellt
werden*

*Bitte bezahlen Sie an der Theke.
Letzte Hauptgangbestellung 20 Uhr
Letzte Getränkebestellung 21.30 Uhr*

Aperitif

*„Pink Buco“ 0,1 l 4,30 €
„Prosecco rosé“ mit Holunderblüte-Zitrus*

*„Enzo dry“ 0,2 l 5,50 €
Enziantonic mit Wermut „Lustau“*

*„Ginger Frizz“ 0,1 l 4,30 €
veltliner-Sekt mit Ingwerlikör*

[Weinkarte](#) // [Getränkekarte](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



1

Karos Fischmenü

Fish menu 44 €

Garnelen-Lachs-Terrine mit Feldsalat

Salmon-prawn terrine with lambs lettuce 10 €

Tomaten-Kokos Suppe

Foamy tomato coconut soup 6 €

Gebratenes Lachsfilet

auf Hummerrahm-Tagliatelle 21 €

Grilled salmon with pasta & lobster cream sauce

Quarksoufflée mit Zwetschgenröster 8 €

Curd soufflée with plum compote

Weinempfehlung

2018 Chardonnay - mittelkräftig, fruchtig, trocken

Weingut Fürnkranz, Niederösterreich

Glas 0,2l 7 €

Flasche 0,75 l 24 €

[Weinkarte](#) // [Getränkekarte](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



2

Karos Traditionsmenü

Regional menu 49 €

*Rindercarpaccio mit Kapernbeeren,
Rucola und Parmesan 13 €
Carpaccio with caper fruit, rucola & parmesan*

*Kraftbrühe mit Griesnockerl 6 €
Consommée with bavarian style semolina dumpling*

*Flanksteak vom Rind mit Buchenrauch-
BBQ-Sauce, grünen Bohnen & Pommes
Flanksteak with smoky barbecue sauce, green beans &
fernh fries 23 €*

*Kleine Käsevariation mit Feigensenf
Cheese variation with fig mustard 8 €*

Weinempfehlung

*2019 Zweigelt Reserve - Elegant mittelkräftig,
rote Frucht & rund, Wg. Mantler -Niederösterreich
Glas 0,2l 6,- € Flasche 0,75 l 21 €*

[Weinkarte](#) // [Getränkekarte](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



3

Karos Veggiemenü

Veggie menu 33 €

Gemischter Blattsalat

mit Balsamico-Vinaigrette

Mixed green salad with balsamico vinaigrette 6 €

Schwarzwurzelsüppchen

Foamy black salsify soup 6 €

Süßkartoffelgnocchi mit Babyspinat,

Linsen, Büffelmozzarella

*Sweet potato gnocchi with baby spinach, lentils
and buffalo mozzarella* 15 €

2 Kugeln Sorbet: Cassis & Passionsfrucht

2 scoops of sorbet: black currant & passionfruit 6 €

Weinempfehlung

2018 Grüner Veltliner Reserve - trocken & kräftig

Weingut Fürnkranz, Niederösterreich

Glas 0,2l 7 € Flasche 0,75 l 24 €

[Weinkarte](#) // [Getränkekarte](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



4

Karos Asiamenü

Asia menu 36 €

„Asia-Salat“ mit mildem Wasabidressing,
gebackenen Teigtaschen, Sojasprossen 9 €
Asian style salad, wasabi dressing, deepfried springrolls

Shu-Mei-Suppe - klare Brühe mit
Frühlingszwiebeln, Sesamöl und Garnelentaschen
*Shu-mei-soup - consommée, sesame oil, crabmeat
dumplings 6 €*

„Yakitori“ - gebratene Hühnerfleischspießchen mit
Lauch, mariniert mit karamelisierter Sojasauce, Reis,
mixed pickles
*Yakitori - grilled chicked with caramelized soy-sauce,
rice and mixed pickles 15 €*

Schokotörtchen „Nemesis“
Lauwarme Verführung zwischen mousse au chocolat
und Schokoladen-Soufflée
our famous chocolate tarte „Nemesis“ 7 €
Passend dazu: 1 Glas Portwein 4 cl 4 €

Weinempfehlung
2019 - Cantelia - leicht & fruchtig
Weingut Wohlgemut-Schnürr - Rheinhessen
0,2 l 5,- € 1,0 l 21,- €

Weinkarte // Getränkekarte



Hotel · Restaurant seit 1968



Unser aktuelles Homepagebild ...



*Windwurf auf dem Teisenberg nahe Stoisseralm
mit Blick auf den Hochstaufen*



[Homepage](#)



[Gutscheinshop](#)



[Facebook](#)



[Spotify](#)



[Instagram](#)

[Weinkarte](#) // [Getränkete](#)