



Hotel · Restaurant seit 1968



*Herzlich Willkommen*

*Digitale Speisekarte:*





Hotel · Restaurant seit 1968



## *Kein Menüzwang*

*Sie können Karos Gerichte auch einzeln bestellen.*

*Bitte bezahlen Sie an der Theke.*

*Letzte Hauptgangbestellung 19.30 Uhr*

*Letzte Getränkebestellung 21.30 Uhr*

## *Aperitif*

*„Pink Buco“* 0,1 l 4,50 €

*„Prosecco rosé“ mit Holunderblüte-Zitrus*

*„Enzo dry“* 0,2 l 6,50 €

*Enziantonic mit Wermut „Lustau“*

*Limoncello Sprizz* 0,2 l 6,50 €

*Frizzante, Limoncello & Soda*

*Lillet Wild Berry* 0,2 l 6,50 €

*Schweppes Wild Berry mit Lillet Blanc*

[Wein- und Getränkearte](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



1

## Karos Fischmenü

*Fish menu* 52 € (19 % MwSt)

*Geflämmter Ziegenkäse mit Babyspargel  
und Mangosalsa*

*Gratinated goat cheese with baby asparagus  
and mango salsa* 13 €

*Tomaten-Kokos-Suppe*

*Foamy tomato-coconut soup* 7 €

*Hummerrahmnudeln*

*mit Riesengarnelen* 23 €

*Italian pasta with lobster cream sauce & king prawns*

*Crème brûlée mit Matcha-Grüntee-Eis*

*Crème brûlée with matcha icecream* 10 €

## Weinempfehlung

*2021 Grüner Veltliner Reserve - fruchtig, trocken,  
kräftig - Wg. Fürnkranz, Niederösterreich*

*Glas 0,2l 8 € Flasche 0,75 l 26 €*

[Wein- und Getränkearte](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



2

## Karos Traditionsmenü

Regional menu 51 € (19 % MwSt)

*Rindercarpaccio mit Rucola und*

*Tomatentapenade 16 €*

*Carpaccio with rucola and tomato pesto*

*Rinderkraftbrühe mit Butterklößchen 6,50 €*

*Consommée with bavarian style butter dumplings*

*Italienischer Rinderbraten mit grünen*

*Bohnen und Kartoffelpüree*

*Braised beef with redwine sauce, green beans and  
mashed potatoes 20 €*

*Kleine Käsevariation mit Feigensenf*

*Cheese variation with fig mustard 10 €*

### Weinempfehlung

2021 Shiraz - elegant & kräftig, rote Frucht und  
Vanille. Yecla, Spanien

Glas 0,2l 8 €      Flasche 0,75 l 26 €

Wein- und Getränkearte



Hotel · Restaurant seit 1968



3

## Karos Veggiemenü

*Veggie menu* 40 € (19 % MwSt)

*Gemischter Blattsalat*

*mit Balsamico-Vinaigrette*

*Mixed green salad with balsamico vinaigrette* 9 €

*Paprikaschaumsuppe*

*Foamy red pepper soup* 7 €

*Bärlauchravioli mit Tomaten, Butter*

*und Parmesan* 17,50 €

*Wild garlic ravioli with tomato, melted butter and parmesani*

*Zwei Kugeln Sorbet: Himbeer und*

*Passionsfrucht* 7 €

*Two scoops of raspberry & pink grapefruit sorbet*

## Weinempfehlung

*2021 Gelber Muskateller - leicht, frisch, knackig*

*Weingut Mantler, Niederösterreich*

*Glas 0,2l 6 € Flasche 0,75 l 21 €*

[Wein- und Getränkearte](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



4

## Karos Asiamenü

Asia menu 45 € (19 % MwSt)

**„Asia-Salat“** mit mildem Wasabidressing,  
gebackenen Teigtaschen, Sojasprossen 12 €  
*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 7,50 €*

**„Yakitori“** - gebratene Hühnerfleischspießchen mit  
Lauch, mariniert mit karamelisierter Sojasauce, Reis  
und eingelegten Kleinigkeiten  
*Yakitori - grilled chicked with caramelized soy-sauce,  
rice and mixed pickles 18,50 €*

**Schokotörtchen „Nemesis“** 8 €  
*our famous chocolate tarte „Nemesis“*  
*Passend dazu: 1 Glas Portwein 4 cl 5 €*

### Weinempfehlung

2021 - Cantelia - leicht & fruchtig  
Weingut Wohlgemuth-Schnürr, Rheinhessen  
0,2 l 6,- € 1,0 l 24,- €



Hotel · Restaurant seit 1968



*Inzeller Filze*



[Homepage](#)



[Gutscheinshop](#)



[Facebook](#)



[Spotify](#)



[Instagram](#)

Bei Lebensmittel-Unverträglichkeiten wenden  
Sie sich bitte an Karo oder Yoshi

[Wein- und Getränkekarte](#)