

KRAFTWERK A LA CARTE

VORSPEISEN, BROT & BUTTER

BROT & BUTTER kleines Kartoffelbrot gesalzene Butter	5
ZIEGENKÄSE CRÈME BRÛLÉE eingelegter Hokkaidokürbis Feige	17
LACHS CEVICHE Ponzu Limette Koriander Frühllauch	19
TATAKI VOM RINDERFILET eingelegte Pilze Sukina Marinade Sesammayo	24
FOIE GRAS TERRINE „klassisch“ Feige Nanterre Brioche	29
TATAR VOM RINDERFILET „ÖSIATISCH“ Pilze Sukina Marinade Sesammayo Kren Kürbiskernöl	24

ÖSI KLASSIKER

KASPRESSKNÖDEL Paprika-Tomatenletscho(vegetarisch)	25
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL vom Kalbsrücken Kartoffel-Rahmgurkensalat Kürbiskernöl	30
BERTL'S KALBFLEISCHPFLANZERL Kartoffel-Rahmgurkensalat steirisches Kürbiskernöl	25

HAUPTGERICHTE

PILZ-NUDELRISSOTTO Erbsen Parmesan Trüffelschaum (vegetarisch)	28
WELS „STEIRISCH“ Erdäpfelpüree Gemüse-Senfnage Kren Kürbiskernöl	30
AUSGELÖSTER HUMMER Feine Nudeln Trüffelsauce Kaiserschoten Kerbel	59
LAUWARMER WILDLACHS Kartoffel-Lauchpüree Nussbutter Caviar	45
ROSA LAMMRÜCKEN mit Kräutern gratiniert Letscho gebratene Polenta Jus	34
ROSA GEBRATENES RINDERFILET Kürbiscreme Kokos-Teriyakisauce Cashewkerne Edamame	35

KÄSE & SÜSSES

KÄSE Feine Sorten aus ganz Europa	18
CRÈME BRÛLÉE Tonkabohne Karamelleis	15
„HUGO“ Hollunderblütensüppchen Bizzl Joghurteis Beeren	13
SCHOKOKUCHEN „SACHER“ Marillenröster Vanillerahmeis (ca.20 min.)	17

KRAFTWERK CLASSICS MENÜ

BROT & BUTTER

kleines Kartoffelbrot | gesalzene Butter

~

STARTER

Hummersüppchen | Cheddar-Blätterteiggrissini | Piment d'Eslette

~

LACHS CEVICHE

Ponzu | Limette | Koriander | Frühlauch

~

TATAKI VOM RINDERFILET

eingelegte Pilze | Sukina Marinade | Sesammayo

~

WELS „STEIRISCH“

Gemüse | Püree | Nage | Kren | Kürbiskernöl

~

PILZ-NUDELRISSOTTO

Erbsen | Parmesan | Trüffelschaum

~

MOJITO SORBET

~

ROSA LAMMRÜCKEN

gratiniert | Paprika-Tomatenletscho | Polenta

~

NACHSCHLAG (auf Wunsch – nach Lust und Laune)

BERTL'S FLEISCHPFLANZERL

Kartoffel-Rahmgurkensalat | Kürbiskernöl

~

CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohne | Karamelleis

~

ABSCHLUSS

Kürbiskernöl-Alpenmilchschokolade Praline

MENÜ - PREIS pro Person € 115

PRE ORDER MENÜ – tischweise - PREIS pro Person € 95

last Order 20.00 Uhr

CLASSICS MENÜ – 17 Jahre Kraftwerk

Genießen Sie ein Menü mit prägenden Klassikern und Gästelieblingen aus 17 Jahren Kraftwerk – begleitet von kleinen Geschichten und Anekdoten. Ein genussvoller Rückblick auf unvergessliche kulinarische Momente.

JRE
JÖHNER RESTAURANT

KRAFTWERK FINEST MENÜ

BROT & BUTTER

kleines Kartoffelbrot | gesalzene Butter

~

STARTER

Hummersüppchen | Cheddar-Blätterteiggrissini | Piment d'Eslette

~

FOIE GRAS TERRINE „klassisch“

Feige | Nanterre Brioche

~

TATAR VOM RINDERFILET „ÖSIATISCH“

eingelegte Pilze | Sukina Marinade | Sesammayo | Kren | Kürbiskernöl

~

AUSGELÖSTER HUMMER

Feine Nudeln | Trüffelsauce | Kaiserschoten | Kerbel

~

LAUWARMER WILDLACHS

Kartoffel-Lauchpüree | Nussbutter | Caviar

~

ROSA LAMMRÜCKEN

gratiniert | Paprika-Tomatenletscho | Polenta

~

NACHSCHLAG (auf Wunsch – nach Lust und Laune)

BERTL'S FLEISCHPFLANZERL

Kartoffel-Rahmgurkensalat | Kürbiskernöl

~

„HUGO“

Leicht geliertes Hollunderblütensüppchen | Bizzl | Joghurteis | Beeren

~

SCHOKOKUCHEN “SACHER”

Marillenröster | Vanillerahmeis

~

ABSCHLUSS

Kürbiskernöl-Alpenmilchschokolade Praline

MENÜPREIS pro Person € 145

PRE ORDER MENÜ – tischweise - PREIS pro Person € 125

- Menü (bis 6 Personen) last Order 20.00 Uhr