

# GOOD TO KNOW

*Everything you can find on your plate is necessary for your tasting experience here at our place. We reduced everything to the essentially basics, the taste, the product and of course YOU.*

*Have fun, do not blame us if it is going to take a few minutes longer than you expected, because freshness and quality is very important for us!*

*Enjoy your time, shoot photos, sing, dance, and share your moment with the hash tag #kein0815!*

*If you have any allergies please let us know before ordering!*

*Our Team:*

*Martha Zillner, Marlene Zillner, Hannah Hagn  
Florian Zillner & Christian Schuster*

# WISSENSWERTES

*Alles was du auf deinem Teller findest, trägt zu dem Gesamterlebnis in Form von Geschmack bei! Wir arbeiten ohne „Schnickschnack“ und fokussieren uns auf das Wesentliche, das Produkt, den Geschmack, und natürlich Dich.*

*Habe Spaß, sollte es etwas länger dauern sei nicht sauer, denn wir haben sehr hohe Ansprüche gegenüber Frische und Qualität, genieße deine Zeit, schieße Fotos, singe, tanze und lass uns deine Augenblicke mit dem hashtag #kein0815 miterleben.*

*In unserer Küche wird mit allen Allergenen gekocht, natürlich ist es möglich dein Wunschgericht deinen Unverträglichkeiten, Allergien & Essgewohnheiten anzupassen.*

*Informiere hierzu bitte vor der Bestellung unser Servicepersonal.*

*Unser Team:*

*Martha Zillner, Marlene Zillner, Hannah Hagn,  
Florian Zillner & Christian Schuster*

# ENJOY THE SURPRISE...

<b>3 COURSE</b>	39
<i>PLUS WINE PAIRING</i>	19.5
<b>4 COURSE</b>	45
<i>PLUS WINE PAIRING</i>	26
<b>5 COURSE</b>	54
<i>PLUS WINE PAIRING</i>	32.5
<i>COVER - OBLIGATORY with the menu</i>	5

# GENIESSEN SIE DIE ÜBERRASCHUNG...

**3 GANG** 39

ZZGL. WEINBEGLEITUNG 0,1L JE GANG  
18

**4 GANG** 49

ZZGL. WEINBEGLEITUNG 0,1L JE GANG 24

**5 GANG** 59

ZZGL. WEINBEGLEITUNG 0,1L JE GANG 30

*GEDECK - OBLIGAT beim Menü* 5

# BEFORE

## **CELERY & APPLE**

*with Buckwheat & Parmesan*

9.5

## **PORCINO RAVIOLI**

*with Cabbage & mountain Cheese*

14.5

## **NURI SARDINES**

*with Herb - Mayonnaise, Charlotte & homemade Focaccia*

11

## **REINANKE from the lake**

*with Leek, Radish & Caviar*

14.5

## **CALVES HEAD in bread**

*with Jerusalem artichoke & Radish*

12.5

## **GREEN SALAD**

4.5

## **SOUP OF THE DAY**

4.5

## **CRAYFISH SOUP**

8

*Cover - obligatory - EUR. 3.5 per Person*

# DAVOR

## **SELLERIE & APFEL**

*mit Buchweizen & Parmesan*

9.5

## **STEINPILZRAVIOLI**

*mit Kohl, Bergkäse & Entenfond*

14.5

## **NURI SARDINEN**

*mit Kräuter-Mayonnaise, Charlotten & hausgemachter Focaccia*

11

## **REINANKE aus dem Zeller See**

*mit Lauch, Radieschen & Kaviar*

14.5

## **KALBSKOPF in Brot**

*mit Topinambur & Radí*

12.5

## **HÄUPERLSALAT**

4.5

## **SUPPE NACH LUST & LAUNE**

4.5

## **KRUSTENTIER SCHAUMSUPPE**

8

*Gedeck EUR. 3.5 pro Person obligat*

# MAINCOURSES

## **BEETROOT**

*with Horseradish & Pear*

17

## *wild caught* **SOLE**

*with Pak Choi, Paprika & Gnocchi*

29.5

## *braised* **SHOULDER OF BEEF**

*with Parsnip, pickled Cabbage & Chive*

25

## **DUCK CHEST**

*with black Salsify, red Cabbage & Tramezzini - roulade*

26

## CLASSIC

### **BUCKWHEAT RISOTTO**

*with Vegetables*

14

### **BEEF GOULASH**

*with roasted Dumplings*

15.5

*homemade WILDPORK SAUSAGES*

*with Cabbage & roasted Potatoes*

17

*STYRIAN STEWED PORK CUTLET*

*with caraway Potatoes, Vegetables & Horseradish*

14.5

*FROM THE CHARCOAL GRILL*

*BEEF FILLET ca.200g*

36

*RIB EYE ca. 250g*

33

*ROASTBEEF ca.250g*

31

*2 SIDE DISHES INCLUSIV*

*ROASTED POTATOES*

*ZUCCHINI*

*GREEN SALAD*

*BUCKWHEAT RISOTTO*



# HAUPTSTÜCK

## ROTE RÜBE

*mit Kren & Brine*

17

## Wildfang SEEZUNGE

*mit Pak Choi, Paprika & Gnocchi*

29.5

## geschmortes SCHULTERSCHERZEL

*mit Pastinake, Sauerkraut & Schnittlauch*

25

## ENTENBRUST

*mit Schwarzwurzel, Rotkraut & Tramezzini-roulade*

26

# KLASSIKER

## EINKORNRISOTTO

*mit winterlichem Gemüse*

14

## GULASCH VOM RIND

*mit Serviettenknödel*

15.5

*hausgemachte WILDSCHWEINWÜRSTE*

*mit Kraut & Braterdäpfel*

17

*WURZELFLEISCH vom Schwein*

*mit Kren, Wurzelgemüse & Kümmelerdäpfel*

14.5

**VOM HOLZKOHLE GRILL**

**RINDERFILET ca.200g**

36

**RIB EYE ca. 250g**

33

**ROASTBEEF ca.250g**

31

**2 BEILAGEN INKLUSIVE**

**BRATERDÄPFEL**

**ZUCCHINI**

**HÄUPERLSALAT**

**EINKORNRISOTTO**

# AFTER

**CHOCOLATE CAKE** *with a liquid core*  
*with Plum & Yoghurt*

12

**CURD - BLUEBERRY - CAKE**

12

**CARROT**

*with white Chocolate, Malt & Orange*

11

**VARRIATION OF SORBETS**

*3 scoops*

9

**CAMEMBERT**

*with quince Sorbet*

7

# DANACH

## FLÜSSIGER SCHOKOLADENKUCHEN

*mit Zwetschke, Joghurt & Blätterteig*

12

## TOPFEN - MOOSBEER - TÖRTCHEN

12

## KAROTTE

*mit weißer Schokolade, Malz & Orange*

11

## SORBETVARIATION

*3 Nocken*

9

## CAMEMBERT

*mit Quitten Sorbet*

7

# DIGESTIF

GRAPPA DI BAROLO	5.5	ZIRBENBRAND	4.5
GRAPPA DI CHARDONNAY	5.5	HASELNUSSBRAND	4.5
GRAPPA DI MERLOT	5.5	ZITRONENGRASBRAND	4.5
SCHILCHER WEINBRAND	4.5	MOZARTLIKÖR	3.5
MASCHANSKA		BAILEYS	3.5
APFELFRUCHTBRAND	4.5	AMARETTO	3.5
2004 AURUM			
MUSKATELLER TRESTER BRAND	8	HIMBEERLIKÖR	4
		KÜRBISLIKÖR	4
MARILLEBRAND	4	WALNUSSLIKÖR	4
WILLIAMSBRAND	4	MARILLELIKÖR	4
ALTE ZWETSCHKE	4.5		
HIMBEERBRAND	6	SCHOKO - CHILI LIKÖR	4
VOGELBEERBRAND	6	FERNET BRANCA	3.5
APFELBRAND	4.5	AVERNA	3.5
QUITTE	4.5	JÄGERMEISTER	3.5
TRAUBENKIRSCHKE	4.5	EDELBITTER	4.5

Alle Angaben sind in %cl

GLAS Frizzante	3
GESPRITZTER	3.6
HUGO	4.5
APEROL SPRITZ	4.9
CAMPARI - ORANGE	4.9

### 1/8 ROSÉ

ROSÉ RESERVE 1805	6.5
DOMÄNE WACHAU	

### 1/8 WEISS

GRÜNER VELTLINER	4.5
TERRASSEN JURTSCHITSCH	
SAUVIGNON BLANC	5.1
GLATZER	
CHARDONNAY CLASSIC	5.6
WIENINGER	
RIESLING	7
TERRASSEN DOMÄNE WACHAU	

### 1/8 ROT

ZWEIGELT	4.5
NEUSIEDLERSEE DAC KERINGER	
BLAUFRÄNKISCH	4.9
ERNST	
MERLOT	4.9
LEO AUMANN	
RED CUVÉE	4.9
CUVÉE AUS BLAUFRÄNKISCH   ZWEIGELT   ST. LAURENT HEINRICH	

### BIER

#### STIEGL GOLDBRÄU VOM FASS

	0.2l EURO	2.9
	0.3l EURO	3.3
	0.5l EURO	4.9
RADLER		
	0.3l EURO	3.4
	0.5l EURO	5
STIEGL WEISSE 0.5l		5
STIEGL FREIBIER 0.5l	4.9	

## **FRUCHTSÄFTE**

o.33l EURO 3.2

mit Wasser EURO 3.9

MARILLE

MANGO

JOHANNISBEERE

ORANGE

MULTIVITAMIN

APFEL

AUS ÄPFELN VOM GARTEN

## **LIMONADE o.33l**

EURO 3.7

COLA

COLA LIGHT

ALMDUDLER

LIMONADE AUS DER ENZIANWURZEL

## **WASSER**

o.33l EURO 2.9 | o.7l EURO 5

MIT ODER OHNE KOHLENSÄURE

## **HAUSGEMACHTE - EMPFEHLUNG**

EURO 3.9

RHABARBER - HIMBEER - LIMONADE

ZITRONEN-MINZE - LIMONADE

HEIDELBEER - LIMONADE

ORANGEN - LIMONADE

APFEL - INGWER - LIMONADE

HAUSGEMACHTER EISTEE

## **HERZERWÄRMEND**

ESPRESSO	2.5
CAPPUCCINO	3.9
VERLÄNGERTER   FLAT WHITE	3.5
LATTE MACCHIATO	4.2
MARTHAS FAVOURITE MIT MOZARTLIKÖR	5.5
TEE	4
KRÄUTER, FRÜCHTE, SCHWARZTEE	
JAGATEE	5.5
HEISSE SCHOKOLADE	4.5
MIT RUM	+1