

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...

3 COURSE	39.5
<i>PLUS WINE PAIRING</i>	21
4 COURSE	46.5
<i>PLUS WINE PAIRING</i>	28
5 COURSE	56.5
<i>PLUS WINE PAIRING</i>	35
<i>COVER - OBLIGATORY with the menu</i>	5

GENIESSEN SIE DIE ÜBERRASCHUNG...

3 GANG 39.5

ZZGL. WEINBEGLEITUNG 0,1L JE GANG 21

4 GANG 46.5

ZZGL. WEINBEGLEITUNG 0,1L JE GANG 28

5 GANG 56.5

ZZGL. WEINBEGLEITUNG 0,1L JE GANG 35

GEDECK - OBLIGAT beim Menü 5

BEFORE

COTTAGE CHEESE

with Pumpernickel & Quail Egg
11.50

SCALLOP

with Tomatoes & Wild- Herbs
16.50

ROAST BEEF

with Pepper & Pearl Onion
13.50

GREEN SALAD

4.5

NETTLE SOUP

6

CRAYFISH SOUP

9

Cover - obligatory - EUR. 3.5 per Person

DAVOR

HÜTTENKÄSE

mit Pumpernickel & Wachteleier

11.50

JAKOBSMUSCHEL

mit Tomate & Wildkräuter

16.50

ROASTBEEF

mit Paprika & Perlzwiebel

13.50

HÄUPERLSALAT

4.5

BRENNESSEL SUPPE

6

KRUSTENTIER SCHAUMSUPPE

9

Gedeck EUR. 3.5 pro Person obligat

INTERMEDIATE

homemade SPELT-TAGLIATELLE
with morels

Intermediate 16
Main course 23

stewed WHITE CATFISH
with root Vegetables & Ravioli
15

Cover - obligatory - EUR. 3.5 per Person

DAZWISCHEN

*hausgemachte DINKEL-TAGLIATELLE
mit Morcheln*

Zwischengang 16

Hauptspeise 23

WURZELFISCH VOM WEISSEN WALLER

15

Gedeck EUR. 3.5 pro Person obligat

MAINCOURSES

KOHLRABI *baked on Salt*
with Spinach, Tomatoes & Lovage
15.50

CODFISH
with Peas, Leek, Mustard & Chickpeas
26

CHICKEN BREAST
with Pearl -barley & spring Vegetables
23.50

CLASSIC

CHAR *from Leogang*
with Herbrisotto & leaf Spinach
22

WIENER SCHNITZEL *of Veal*
with parsley Potatoes
23.50

homemade WILDPORK SAUSAGES
with Cabbage & smashed Potatoes
17

FROM THE CHARCOAL GRILL

BEEF FILET ca.200g

36

RIB EYE ca. 250g

33

2 SIDE DISHES INCLUSIVE

Roasted potatoes

Zucchini

Green salad

Risotto

HAUPTSTÜCK

KOHLRABI auf Salz gebacken
mit Spinat, Tomate & Maggikraut
15.50

KABELJAU
mit Erbse, Junglauch, Senf & Kichererbsen
26

MAISHENDLBRUST
mit Graupen & Frühlingsgemüse
23.50

KLASSIKER

LEOGANGER SAIBLING im Ganzen
mit Kräuterrisotto & Blattspinat
22

WIENER SCHNITZEL vom Kalb
mit Petersilienerdäpfel
23.50

hausgemachte WILDSCHWEINWÜRSTE
mit Szegediner Kraut & Erdäpfelkräuterstampf
17

VOM HOLZKOHLE GRILL

RINDERFILET ca.200g

36

RIB EYE ca. 250g

33

2 BEILAGEN INKLUSIVE

Braterdäpfel

Zucchini

Häuperlsalat

Risotto

AFTER

Confit RHUBARB
with Yoghurt sorbet & Strawberries
12

SWEET CHEESE DUMPLINGS
with Strawberries
11

TIRAMISU 2.0
13.50

VARRIATION OF SORBETS
3 scoops
8.50

DANACH

konfierter RHABARBER
mit Joghurtsorbet & Erdbeeren

12

TOPFENNOCKERL

mit Erdbeeren

11

Tiramisu 2.0

by Christian Schuster

13.50

SORBETVARIATION

3 Nocken

8.50