

## VORSPEISEN

### **Praline von der Rosenauer Lachsforelle (Fam. Reiter)**

Rossleithner Muskatkürbis/  
Marinierter Glasnudelsalat/  
Schlierbacher Limonenseitlinge/  
€ 12,90

### **Gebackene Bries vom Nationalpark Milchkalb**

Erdäpfel-Vogerlsalat/Kürbiskernöl  
€ 11,90

### **Tartar vom Nationalpark Hirschkalb & Knuspriger Pulpo**

Rotkraut-Mango Salat/  
Kürbis-Cornetto/Wasabi-Mayo  
€ 12,90

## VORSPEISEN & SUPPEN

### „Wrap“ vom Stodertaler Jura-Lamm (Fam. Grabner)

Paprika-Linsenragout/  
Gewürz-Schafjoghurt/  
Chioggia Rüben/  
€ 11,00

### Suppe vom Rossleithner Jungstier

Grießnockerl oder Kaspressknödel/  
Wurzelgemüse/  
€ 4,00

### Kürbis-Curryschaumsuppe

Blunz'n Tascherl/  
Zucchinitartar/Mandel-Orangenöl/  
€ 6,00

### Erdäpfel-Vogersalat

Radieschen/Brotkrustl'n/  
steirisches Kürbiskernöl/

Als Beilage € 4,50

Vorspeise € 7,00

### **Handgemachte Tagliolini In Trüffelvelouté**

Glacierte Pilze/junger Spinat/  
geröstete Haselnüsse/Parmesan/  
€ 12,50

### **Gefüllter Kohlrabi „Asiatisch“**

Basmati Reis & BergLinsen/  
Roter Curry-Kokosfond/  
Herbstgemüse/  
€ 12,50

### **Rote Rüben - Frischkäseknödel**

Schwammerl-Lauchragout/  
gegrillte Feigen & HolunderEssig/  
Bergkäse-Crumbles/  
€ 12,90

The logo for Kerbl's Küche is displayed vertically on a grey rectangular background. The word "KERBL'S" is written in a black, serif, all-caps font. A thin green horizontal line runs through the middle of the letters. Below "KERBL'S", the word "Küche" is written in a black, cursive script font. A small green dot is positioned above the final 'e' in "Küche".

**KERBL'S**  
*Küche*

**Filet von der Rosenauer Lachsforelle  
(Fam. Reiter)**

Geschmorter Rossleithner Kürbis/  
Knusprige SchalottenTascherl/  
Kokos-Sellerie-Espuma/  
€ 18,90

**Gebratenes Filet vom  
Teichquellen Bachsaibling (Fam. Polz)**

Variation vom Herbstgemüse/  
Kräuter-Gnocchi/Safran-Buttersauce/  
€ 21,00

## HAUPTSPEISEN

### **Gebratener Keule vom Stodertaler Jura-Lamm (Fam. Grabner)**

Perlzwiebel-Bohnenragout/  
gegrillte Polentaschnitte/  
€ 21,00

### **Wiener Schnitzel vom Nationalpark Milchkalb**

Petersilienkartoffel/Preiselbeeren/  
€ 16,80

### **Gegrillte Beiried vom Spitaler Bio-Beef (Fam. Pacher)**

Cremiger Sellerie/Speckkartoffel/  
Glacierte Schwammerl/  
€ 24,90

### **Knuspriger Ferkelrücken (Fam. Gösweiner)**

Cremiges Grammel-Risotto/  
glaciertes Herbstgemüse/  
Kümmelsaft 1/  
€ 17,40

DESSERT

**Hausgemachtes Sorbet  
der Saison**

Sauerrahm Espuma/  
marinierten Trauben  
€ 5,80

**cremige Pralinen von der Callebaut  
Schokolade**

Brombeeren & Feigen/  
Kokos Eis  
€ 8,00

**Walnuss im knusprigen Strudelblatt**  
confierter Apfel/ Zitronenkaramell /  
geeiste Arabicabohne  
€ 8,00

**Frischgeschupfte Palatschinken**

Hausgemachte Marillenmarmelade  
€ 4,20

## APERITIFS

Hausaperitif	4,80 EUR
alk. freier Hausaperitif	3,40 EUR
Campari Orange	4,20 EUR
AperolSpritz	4,20 EUR
Sloebery Blue Gin-Tonic	4,80 EUR
Prosecco Spumante Vidor, Treviso DOCG Brut	4,20 EUR
Rosé Frizzante Weingut Wunderer/ Weinviertel	4,00 EUR
Sherry Manzanilla Papirusa	6,00 EUR

## Küchenöffnungszeiten

MITTWOCH - FREITAG:

17:30 - 21:00

SAMSTAG:

11:30 - 13:30 | 17:30 - 21:00

SONNTAG

11:30 - 13:30 | 17:00 - 20:00

Letzte Annahme,  
jeweils 30min vor Küchenschluss  
Unser Restaurant schließt,  
Mittags um 15 Uhr  
Abends um 23 Uhr  
Montag und Dienstag  
sind unsere Ruhetage.



## APERITIFS

Hausaperitif	4,80 EUR
alk. freier Hausaperitif	3,40 EUR
Campari Orange	4,20 EUR
AperolSpritz	4,20 EUR
Sloebery Blue Gin-Tonic	4,80 EUR
Prosecco Spumante Vidor, Treviso DOCG Brut	4,20 EUR
Rosé Frizzante Weingut Wunderer/ Weinviertel	4,00 EUR
Sherry Manzanilla Papirusa	6,00 EUR