

VORSPEISEN

**Knusprige Ravioli von der
Rosenauer Lachsforelle (Fam. Reiter)**
Rotkraut-Ingwertartar/Sesamcreme/
Gurken-Wasabi Salat/
€ 12,00

**Gebackene Leber
vom Nationalpark Milchkalb**
Erdäpfel-Vogerlsalat/
Kürbiskernöl/Radieschen
€ 11,00

Beef Tartar vom Kalkalpen Rind
„Waldorf Salat“/Süßkartoffel/
Zwiebelconfit/Roggenbrotchips/
€ 12,90

VORSPEISEN & SUPPEN

Suppe vom Rossleithner Jungstier

Grießnockerl oder Kaspressknödel/
Wurzelgemüse/

€ 4,20

Maronischaumsuppe

Pecorino-Feigen Ravioli/
Gebratenes Wintergemüse/
Mandel-Orangenöl/

€ 6,00

Erdäpfel-Blattsalat

Radieschen/Brotkrustl'n/
steirisches Kürbiskernöl/

Als Beilage € 4,50

Vorspeise € 7,50

Bio-Polenta im Wirsingmantel

Paprika-Chiliragout/Zwiebelconfit/
gegrillter Ziegenfrischkäse/
€ 12,90

**Handgemachte Tagliolini
In Trüffelvelouté**

Glacierte Pilze/Rucola/
geröstete Haselnüsse/Parmesan/
€ 12,60

Bio Karfiol aus dem Ofen/

Süßkartoffelcreme/Gewürz-Joghurt/
Basilikum-Zitronenravioli/
Masala-Brösel /
€ 13,20

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. The green line continues through the 'ü' in 'Küche'.

**Filet von der
Rosenauer Lachsforelle (Fam. Reiter)**
grüner Curry-Kokosfond/
Basmatireis/Gegrilltes Wintergemüse/
€ 19,20

**Gebratenes Filet vom
Teichquellen Bachsaibling (Fam. Polz)
im Tramezzinimantel**
„Senfgurken & Chinakohl“
Ofentomaten/Rieslingschaum/
€ 21,50

HAUPTSPEISEN

Rosa gebratene Keule vom Stodertaler Jura Lamm (Fam. Grabner)

Weißer Bohnencreme/
Ratatouille-Roulade/
Fächer-Kartoffel & Speck/
€ 22,50

Wiener Schnitzel vom Pyhrn Priel Milchkalb

Petersilienkartoffel/Preiselbeeren/
€ 17,00

Knuspriger Jungschweinebauch

Quittenrahmkraut/
Erdäpfel-Kletzenbirn Knödel/
Blunz'n & junge Erbse/
€ 12,90

Gebratener Rücken vom Pyhrn Priel Milchkalb

Champignon-Schalotten Gnocchi/
Safran-Nussbutter Schaum/
Selleriecreme/
€ 26,00

DESSERT

**Hausgemachtes Sorbet
der Saison**

Sauerrahm-KokosEspuma/
€ 5,80

Lauwarme

Callebaut Schokoladen Tarte

Banane & Mango /
hausgemachtes Maracuja-Pfeffer Eis/
€ 8,40

Creme Brûlée von der Arabica Bohne

Orangen aus dem Gewürzsud/
hausgemachtes Bananeneis/
€ 8,00

Frischgeschupfte Palatschinken

Hausgemachte Marillenmarmelade/
€ 4,20

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	4,90 EUR
alk. freier Hausaperitif	4,00 EUR
Campari Orange	5,30EUR
AperolSpritz	4,90 EUR
Sloebery Blue Gin-Tonic	5,50 EUR
Prosecco Spumante Vidor, Treviso DOCG Brut	4,40 EUR
Rosé Frizzante Weingut Wunderer/ Weinviertel	4,00 EUR
Sherry Manzanilla Papirusa	6,00 EUR