



Hotel · Restaurant seit 1968



Herzlich Willkommen

Handyoptimierte, kontaktlose Menükarte

Zeigen Sie jetzt diesen QR-Code am Tisch:



Dann sollten alle eine Speisekarte haben :-)

[Weinkarte](#) // [Getränkete](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



Kein Menüzwang

*Gerichte können auch einzeln bestellt
werden*

*Bitte bezahlen Sie an der Theke.
Letzte Hauptgangbestellung 20 Uhr
Letzte Getränkebestellung 21.30 Uhr*

Aperitif

*„Pink Buco“ 0,1 l 4,30 €
„Prosecco rosé“ mit Holunderblüte-Zitrus*

*„Enzo dry“ 0,2 l 5,50 €
Enziantonic mit Wermut „Lustau“*

[Weinkarte](#) // [Getränkekarte](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



1

Karos Fischmenü

Fish menu 45 €

Edelfischsülze mit Senf-Honig-Dip 12 €
Terrine of salmon & trout with mustard-honey dip

Hummerschaum-Suppe
Foamy lobster cream soup 7 €

Schwarze Lachstortelloni mit zerlassener Butter, Räucherlachs und Salbei 19 €
Black salmon tortelloni with melted butter, smoked salmon and sage

Crème brûlée mit „salted caramel“ Eis 8 €
Crème brûlée with salted caramel ice cream

Weinempfehlung

2019 Weißburgunder - mittelkräftig, frisch, trocken
Weingut Fürnkranz, Niederösterreich

Glas 0,2l 7 € Flasche 0,75 l 24 €

[Weinkarte](#) // [Getränkekarte](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



2

Karos Traditionsmenü

Regional menu 49 €

Rindercarpaccio mit Wildkräutersalat 13 €
Beef carpaccio with salad of wild herbs

Kraftbrühe mit Griesnockerl 6 €
Consommée with semolina dumplings

Filet vom Alpenstrohschwein
mit Aprikosensahne, Pommes Frites
und Stangenbroccoli 23 €
Grilled filet of organic porc with apricot cream sauce,
french fries and stalk broccoli

Kleine Käsevariation mit Feigensenf
Cheese variation with fig mustard 8 €

Weinempfehlung

2019 Zweigelt reserve - Elegant mittelkräftig,
rote Frucht & rund, Wg. Mantler Österreich
Glas 0,2l 7 € Flasche 0,75 l 24 €

[Weinkarte](#) // [Getränkekarte](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



3

Karos Veggiemenü

Veggie menu 36 €

Gemischter Blattsalat

mit Balsamico-Vinaigrette

Mixed green salad with balsamico vinaigrette 8 €

Kohlrabischaumsuppe

Foamy turnip cabbage soup 6 €

Kaspressknödel auf Tomate

und Babyspargel 16 €

*Bavarian style cheese dumplings with tomato
and baby aparagus*

Zwei Kugeln Sorbet

Pink Grapefruit & Passionsfrucht 6 €

Weinempfehlung

2018 Grüner Veltliner Reserve - trocken & kräftig

Weingut Fürnkranz, Niederösterreich

Glas 0,2l 7 € Flasche 0,75 l 24 €

[Weinkarte](#) // [Getränkekarte](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



4

Karos Asiamenü

Asia menu 38 €

„Asia-Salat“ mit mildem Wasabidressing,
gebackenen Teigtaschen, Sojasprossen 10 €
Asian style salad, wasabi dressing, deepfried springrolls

Shu-Mei-Suppe - klare Brühe mit
Frühlingszwiebeln, Sesamöl und Garnelentaschen
*Shu-mei-soup - consommée, sesame oil, crabmeat
dumplings 6 €*

„Yakitori“ - gebratene Hühnerfleischspießchen mit
Lauch, mariniert mit karamelisierter Sojasauce, Reis,
mixed pickles
*Yakitori - grilled chicked with caramelized soy-sauce,
rice and mixed pickles 16 €*

Schokotörtchen „Nemesis“
Lauwarme Verführung zwischen mousse au chocolat
und Schokoladen-Soufflée
our famous chocolate tarte „Nemesis“ 7 €
Passend dazu: 1 Glas Portwein 4 cl 4 €

Weinempfehlung
2019 - Cantelia - leicht & fruchtig
Weingut Wohlgemut-Schnürr - Rheinhessen
0,2 l 6,- € 1,0 l 24,- €

[Weinkarte](#) // [Getränkekarte](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



Unser aktuelles Homepagebild ...



Blick auf den Inzeller Staufen nach dem Gewitter



[Homepage](#)



[Gutscheinshop](#)



[Facebook](#)



[Spotify](#)



[Instagram](#)

[Weinkarte](#) // [Getränkekarte](#)