



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](#)