



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 6,50 €*

*Enziantonic mit Wermut „Lustau“*

*„Red Moon Tonic“ 0,1 l 3,50 €*

*Roter alkoholfreier Apfelsekt mit Tonic*

*Limoncello Sprizz 0,2 l 6,50 €*

*Limoncello, Prosecco, Soda*

[Weinkarte](#) // [Getränkekarte](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



1

## Karos Fischmenü

*Fish menu 49 €*

*Geflämmter Ziegenkäse auf*

*Rote-Beete-Tatar 12 €*

*Gratinated goat cheese with beetroot tatar*

*Tomaten-Zimt-Cappuccino 6 €*

*Foamy tomato-cinnamon soup*

*Lachsfilet mit Orangenkruste auf*

*Berglinsen und Babyspinat*

*Grilled filet of salmon with orange crust topped on black lentils and baby spinach 23 €*

*Quark-Soufflée mit Zwetschgenröster 8 €*

*Curd soufflée with plum compote*

### Weinempfehlung

*2020 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 45 €

*Rindercarpaccio mit Alpenkresse, Oliven  
und Parmesean*

*Beef carpaccio with alp cress, olives & parmesan 13 €*

*Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen 6 €*

*Consommée with pancake stripes*

*Salsiccia mit Fenchel und*

*Süßkartoffelgnocchi 19 €*

*Grilled italian „Bratwurst“ with fennel and sweet  
potato gnocchi*

*Kleine Käsevariation mit Feigensenf*

*Cheese variation with fig mustard 8 €*

### Weinempfehlung

2017 „Clos Lupo“ Reserva - Cuvée elegant &  
kräftig, rote Frucht und rund. Jumilla - Spanien

Glas 0,2l

7 €

Flasche 0,75 l

24 €

[Weinkarte](#) // [Getränkekarte](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



3

## Karos Veggiemenü

*Veggie menu* 37 €

*Gemischter Blattsalat*

*mit Balsamico-Vinaigrette*

*Mixed green salad with balsamico vinaigrette* 8 €

*Paprikaschaumsuppe* 6 €

*Foamy red pepper soup*

*Kürbistaschen mit Birne, Cranberries und  
Walnüssen* 17 €

*Pumpkin ravioli with pear, cranberries and walnuts*

*2 Kugeln Vanilleeis mit Kürbiskernöl*

*2 scoops vanilla icecream with pumpkin seed oil* 6 €

### Weinempfehlung

2020 „Gemischter Satz“

Weingut Mantler, Niederösterreich

Glas 0,2l 6 €      Flasche 0,75 l 21 €

[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



*Weißbachschlucht*



[Homepage](#)



[Gutscheinshop](#)



[Facebook](#)



[Spotify](#)



[Instagram](#)

[Weinkarte](#) // [Getränkete](#)