



Hotel · Restaurant seit 1968



*Herzlich Willkommen*

*Digitale Speisekarte:*





Hotel · Restaurant seit 1968



Hotel · Restaurant seit 1968



1

## **Kein Menüzwang**

*Sie können Karos Gerichte  
auch einzeln bestellen.*

*Bitte bezahlen Sie an der Theke.*

*Letzte Hauptgangbestellung 19.30 Uhr*

*Letzte Getränkebestellung 21.30 Uhr*

## **Aperitif**

**„Pink Buco“** 0,1 l 4,50 €  
*„Prosecco rosé“ mit Holunderblüte-Zitrus*

**„Enzo dry“** 0,2 l 6,50 €  
*Enziantonic mit Wermut „Lustau“*

**Limoncello Sprizz** 0,2 l 6,50 €  
*Frizzante, Limoncello & Soda*

**Lillet Wild Berry** 0,15 l 6,00 €

## **Karos Fischmenü**

*Fish menu 49 €*

*Räucherforellentatar mit Kimchi und*

*Wasabi Crème fraîche 12 €*

*Smoked trout tatar, kimchi and wasabi crème fraîche*

*Hummerschaumsuppe 7 €*

*Foamy lobster cream soup*

*Lachsfilet auf Berglinsen*

*mit Stangenbrokkoli 23 €*

*Grilled salmon filet with black lentils and stalk broccoli*

*Weisse Schokomousse*

*mit Pink-Grapefruit Sorbet*

*White chocomousse with pink grapefruit sorbet 8 €*

## **Weinempfehlung**

*2020 Grüner Veltliner Reserve - kräftig ,*

*extraktreich, trocken - Weingut Fürnkranz, NÖ*

*Glas 0,2l 7 € Flasche 0,75 l 24 €*

[Weinkarte](#) // [Getränkekarte](#)

[Weinkarte](#) // [Getränkekarte](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



2

## Karos Traditionsmenü

Regional menu 47 €

*Roastbeef mit Tomatentatar + Alpenkresse*

*Roastbeef with tomato tatar & mountain cress 14 €*

*Kraftbrühe mit Butternockerl 6 €*

*Consommée with bavarian style butter dumplings*

*„Italienisches Gröstl“ - Salsiccia mit*

*Fenchel und Süßkartoffelgnocchi 19€*

*Filet of organic pork with apricot cream sauce and hash browns*

*Kleine Käsevariation mit Feigensenf*

*Cheese variation with fig mustard 9 €*

### Weinempfehlung

2020 Primitivo - elegant & mittelkräftig, rote  
Frucht und rund. Castello Monaci, Apulien - Italien  
Glas 0,2l 7 € Flasche 0,75 l 24 €



Hotel · Restaurant seit 1968



3

## Karos Veggiemenü

Veggie menu 35 €

*Gemischter Blattsalat*

*mit Balsamico-Vinaigrette*

*Mixed green salad with balsamico vinaigrette 8 €*

*Tomaten-Orangen-Cappuccino*

*Foamy tomato-orange soup 6 €*

*Spinat-Ricotta-Knödel mit Babyspinat,*

*Parmesan und Walnüssen 16 €*

*Spinach-ricotta dumplings with baby spinach,  
parmesan & walnuts*

*2 Kugeln Sorbet: Himbeer - Passionsfrucht*

*2 scoops of sorbet: raspberry & passionfruit 6 €*

### Weinempfehlung

2021 „Gemischter Satz“ (Weißwein)  
Weingut Mantler, Niederösterreich  
Glas 0,2l 6 € Flasche 0,75 l 21 €

[Weinkarte](#) // [Getränkete](#)

[Weinkarte](#) // [Getränkete](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



Hotel · Restaurant seit 1968



4

## Karos Asiamenü

Asia menu 40 €

**„Asia-Salat“** mit mildem Wasabidressing, gebackenen Teigtaschen, Sojasprossen 11 €  
Asian style salad, wasabi dressing, deepfried spingrolls

**Shu-Mei-Suppe** - klare Brühe mit Frühlingszwiebeln, Sesamöl und Garnelentaschen  
Shu-mei-soup - consommé, sesame oil, crabmeat dumplings 7 €

**„Yakitori“** - gebratene Hühnerfleischspießchen mit Lauch, mariniert mit karamelisierter Sojasauce, Reis und eingelegten Kleinigkeiten  
Yakitori - grilled chicked with caramelized soy-sauce, rice and mixed pickles 17 €

**Schokotörtchen „Nemesis“** 7 €  
our famous chocolate tarte „Nemesis“

Passend dazu: 1 Glas Portwein 4 cl 5 €

## Weinempfehlung

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



Inzeller Filze



[Homepage](#)



[Gutscheinshop](#)



[Facebook](#)



[Spotify](#)



[Instagram](#)

Bei Lebensmittel-Unverträglichkeiten wenden  
Sie sich bitte an Karo oder Yoshi  
[Weinkarte](#) // [Getränkerte](#)

[Weinkarte](#) // [Getränkerte](#)