

Landhotel

# Kohlstätterhof

www.kohlstaetterhof.at

★ ★ ★



## Speisen- und Getränkekarte





*Sehr geehrter Gast,*

*Wir freuen uns, dass Sie der Weg zu uns geführt hat und heißen Sie herzlich willkommen in unseren geselligen Räumen.*

*Unsere Küche und unser Keller haben viel Gutes für Leib und Seele zu bieten, und all dies haben wir in dieser Speisen- und Getränkekarte zusammengefasst. Sollten Sie etwas vermissen, lassen Sie es uns bitte wissen – vielleicht können wir Ihnen dieses Mal oder beim nächsten Besuch bei uns das Gewünschte bieten.*

*Unsere Räume eignen sich auch für private Festlichkeiten oder betriebliche Feiern. Wir beraten Sie gern bei allen Fragen der Menü-Zusammenstellung, damit Ihre Feier so richtig starten kann.*

*Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“ und sagen „Prost“,*

*Ihre Wirtsleute*

*Gabi und Sepp Kappel*

*Beginnen Sie Ihre Mahlzeit mit einer besonderen Erfrischung:*



*Frizzante, Cuvée, trocken*

*Perlen der Romantik*

*Handverlesene Muskat und Rieslingtrauben mit der reifen Pfirsichfrucht vom Riesling. Mildes Mousseux, delikater, fruchtiger Abgang.*

*Sektellerei Szigeti, Gols*

*1 Glas 0,1 l*



Beginnen Sie Ihre Mahlzeit mit einem Aperitif! Wir sind bemüht, Ihnen ausgesuchte, erstklassige Edelbrände aus Burgenländischen Brennkesseln zu kredenzen und fachgerecht zu servieren.

Diese Karte stellt nur einen kleinen Auszug aus unserem Edelbrände- und likörangebot dar.

Die meisten, der hier angeführten Sorten sind ständig verfügbar, einige wiederum sind nur in geringen Mengen beziehbar, daher suchen Sie sich bitte Ihren speziellen Edelbrand auf unserem Schnaps-Buffet aus.

### *Aus dem Mittelburgenland:*

<i>Huber Johann, Langeck:</i>	2 cl Marillenbrand	39 %
	2 cl Birnenbrand	39 %
	2 cl Apfelbrand	38 %
	2 cl Quittenbrand	39 %
	2 cl Zwetschkenbrand	39 %

### *Aus dem Südburgenland:*

<i>Lagler, Kukmirn:</i>	2 cl Kukmirner „Golden“	38 %
	Apfelbrand im Eichenfaß gelagert	
	2 cl Schwarzer Holunderbrand	39 %
	2 cl Weichselbrand	39 %
	2 cl Vogelbeerbrand	39 %
	2 cl Uhudlerbrand	38 %
	2 cl Zwetschkenbrand- faßgelagert	38 %
	2 cl Weinbrand- Cuvee-Zigarre	39%
	2 cl Birnenbrand	38 %
	2 cl Obstbrand- Cuvee	39 %
	2 cl Pannonia blend Whiskey	38,5 %

*Süße Liköre auf Anfrage!*



## *Für den kleinen Hunger*

*zwischen 14 Uhr und 18 Uhr*

*Rühreier (3 Stk.)*

*Ham & Eggs (3 Eier)*

*Gulaschsuppe*

*Schinken-Käse Toast*

*Frankfurter m. Senf und Kren*

*Debreziner m. Senf und Kren*

*Puřtawürstel m. Senf und Kren*

*Belegtes Brot*

## *Pizzen*

*Hauspizza*

*Tomatensoße, Käse, Schinken, Paprika, Champignon,*

*Pizza Diavolo (scharf)*

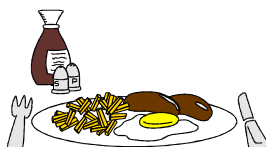
*Tomatensoße, Salami, Käse, Paprika, Pfefferoni, Tomatenwürfel,*



## *Suppen:*

*Tafelspitzsuppe vom Zickentaler Mooroachsen  
mit Dinkel-Frittaten  
mit Leberknödel*

*Crèmesuppe nach Saison  
(bitte fragen)*



## *Für den fleischlosen Genuss:*

*Hausgemachte Eiernockerl mit Blattsalatteller*

*Gebackener Emmentaler mit Preiselbeersosse  
und Salatgarnitur*

*Gemüseschnitzel gebacken mit Salatgarnitur*



## *Unsere Hausschmankerl!*

### *„Kohlstätter Bohnenfoaferl“*

*(Bohnensuppe)*

---

*Bunte Gemüsepfanne mit Teigwaren, Schwammerl  
und mit Käse überbacken*

### *Rindfleisch-Gemüsesülzchen*

*an Kernöl-Kräutervinaigrette, dazu Naturparkbrot*

---

### *„Naturparkpfandl“*

*Kleine, gegrillte Schweinskoteletts auf Gemüse-Schwammerlragout  
und Braterdäpfel*

### *„Hausteller“*

*Rahmgeschnetzeltes vom Schweinsfilet mit heimischem Dinkelreis*

*Schweinsmedaillons, zart rosa gebraten, an Pfefferrahmsoße,  
mit Gemüse, Erdäpfelrösti und Paradeis-Käsegratin*

---

### *Dinkelpalatschinken*

*mit Apfelmus gefüllt (2 Stück)*

*Da unsere Hausschmankerl, sowie alle anderen Gerichte auch, stets frisch zubereitet werden, dauert der Kochvorgang etwas länger.  
Wir bitten Sie, dies bei der Bestellung zu berücksichtigen.*



## Fischgerichte:

*Schollenfilet* gebacken, mit Petersilerdäpfel u. Sc. Tartare

*Zanderfilet* natur gebraten, an Soße Hollandaise, Erdäpfelröstitascherl und Gemüse

*Welsfilet* in der Kürbiskernpanier mit Petersilerdäpfel und Sc. Tartare

## Hauptgerichte:

*Wiener Schnitzel* vom Schwein mit Pommes Frites

*Truthahn Schnitzel* gebacken mit Pommes Frites

*Feinschmeckerschnitzel* natur, gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Mischgemüse und Herzoginerdäpfel

*Puustakotelett* mit Braterdäpfel

*Gegrilltes Steak* vom Schweinsrücken mit Kräuterbutter, Mischgemüse und Erdäpfelkroketten

*Truthahngeschnetzeltes* im Reisring



## Hauptgerichte:

*Mixed Grill* – Stücke von Pute, Schweinsrücken, Schweinsfilet, Bratwürstel gegrillt und Pommes Frites

*Cordon bleu* vom Schweinsrücken mit Reis

Gekochter *Tafelspitz* vom Moorochsen, an Kürbiskernölschaumsoße mit Röstkartoffeln

*Südburgenländischer Backhendlsalat*  
Gebackene Hendlbruststreifen auf knackigen Blattsalaten mit Kernöl

*Berner Würstel* mit Pommes Frites

## Salat:

1 Schüssel mit Blattsalaten nach Saison

1 Schüssel mit gem. Salaten nach Saison



## *Kindergерichte:*

*„Schnitzerl Dino“*

*Kleines Wiener Schnitzerl mit Pommes*

*„Captain Hook“*

*Fischstäbchen mit Reis*

*„Räuber-Pfandl“*

*Kleine, gegrillte Schweinskoteletts  
mit Pommes Frites und Gemüse*

*1 Port. Ketchup*



## *Nachspeisen:*

*2 Stk. Palatschinken, gefüllt mit Schokolade od. Marmelade*

*1 Stk. Eispalatschinke*

*Mohr im Hemd*

*Joghurtknockerl an warmen Waldfrüchten*

*Kastanienreis*

*Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster*

*Sachernschnitte*

*Obstschnitte*

## *Käse:*

*Gemischter Käseteller*

*mit Naturparkbrot und Butter*