

Herzlich Willkommen in der



Küche 18.30 – 21.00 Uhr

Welchen Aperitif darf's denn heute sein?

What aperitif should it be today?

Glas Prosecco	€ 6,30
Campari Orange oder Soda	€ 7,00
Martini Bianco	€ 5,60
Pfiff	€ 3,80
Aperol Spritz oder Hugo	€ 9,50

Oder darf es ein alkoholfreier Aperitif sein?

Or can it be an alcohol-free aperitif?

Bergapfelsaft Apfelminze oder Holunder oder Marille 0,2 l	€ 5,00
The Zero 0,2 l entalkoholisierter Sekt	€ 9,00

Bitte fragen Sie nach unserer **Weinkarte**.

Unser Sommelier Stefan wird Ihnen sehr gerne beratend zur Seite stehen.

Die Familie Kössler und unser Kaminstubenteam wünschen Ihnen einen guten Appetit
und einen schönen, geselligen Abend.

The Kössler Family and our staff wish you bon appetite and a nice, sociable evening.

Vorspeise / Starter und Salat / Salad

Carpaccio und Tatar vom Rind | Sauerrahm | Avocado | Kräutersalat | € 22,90
carpaccio and tatar of beef | sour cream | avocado | wild herb salad | C G

Burrata | Tomate | € 19,50
burrata | tomato | G

½ Dutzend Weinbergschnecken € 14,90
Knoblauchbutter | Toastbrot |
½ dozen snails | garlic butter | toast | A G R

Trüffelfettuccine (Vegan) € 16,60
truffle fettuccine A G

auch als Hauptspeise möglich | also possible as a main course € 20,60

auf Wunsch mit **frischem Trüffel** – Tagespreis
on request with **fresh truffle** – market price

Gebeizter Lachs | Gurke | Dill | Sauerrahm | € 20,90
graved salmon | cucumber | dill | sour cream |

Avocado | Granatapfel | Nüsse (Vegan) € 18,60
avocado | pomegranate | nuts | C E H N

Scampi | Blattsalat | € 24,90
prawns | leaf salad | D G M O

Grüner Salat | Gemischter Salat | € 6,90 | € 8,90
green leaf | mixed salad | A C M O

Suppen/Soup

Rindssuppe | Frittaten | € 7,70
beef soup | sliced pancakes | A C G L

Blumenkohl-Parmesancremesuppe | Birnen € 8,90
cauliflower-parmesan cream soup | pears A C G L

Karotten-Orangen-Ingwercremesuppe € 8,90
carrot-orange- ginger cream soup | A G L

Französische Zwiebelsuppe | Toast | Käse | € 9,20
french onion soup | toast | cheese | A G L O

Kaminstubenkuch'l/Main course

Steinpilzrisotto | Kräutersalat | € 19,50
porcini mushroom risotto | wild herb salad | A C G M O

Jägerpfand'l € 26,40
Schweinefilet | Champignonspecksauce | Spätzle | Gemüse |
pork filet | mushroom bacon sauce | spätzle | vegetable | A C G L

Grillteller € 26,40
Rind | Schwein | Pute | Würstel | Speck | Pommes | Grillgemüse |
beef | pork | turkey | sausage | bacon | french fries | grilled vegetable | A G

Wiener Schnitzel vom Kalb € 34,60
Pommes | Gemischter Salat |
wiener schnitzel (veal) | french fries | mixed salad | A C G M O

Kaminstubensteak | Röstzwiebeln | fried onions | A M € 44,00

Beilagen:

Trüffelpommes | truffle fries | A G € 6,00

Pommes | Bratkartoffel | € 5,00

french fries | pan fried potato | A

Grillgemüse | grilled vegetables | € 5,00

Gemischter Salat | mixed salad | C M € 6,00

Pfeffersauce, Jägersauce | pepper sauce, mushroom sauce | A G L € 4,00

Lammrücken € 36,90

Rosmarienjus | Süßkartoffelpüree | Speckbohnen |

roasted lamb | rosemary jus | mashed sweet potatoes | beans and bacon | A C G L M

Entenbrust € 29,90

Orangenjus | Kroketten | Rotkraut |

duck breast | orange jus | croquettes | red cabbage A C G L M O

Tiroler Cordon Bleu vom Schwein € 25,90

Pommes | Gemischten Salat |

tyrolean cordon bleu (pork)

french fries | mixed salad | A C G

Käsespätzle | Grüner Salat | € 18,90

käsespätzle | green leaf salad | A C G L M O

Aus dem Wasser / Fish

Dorade | Krenschaum | € 32,40

Rote Bete-Zitronenrisotto | Blattspinat | A D G L O

sea bream | horseradish foam | beetroot-lemon risotto | spinach |

Riesengarnelen | Knoblauchbutter | € 29,80

Basmatireis | Gemüse D G L

king prawns | garlic butter | basmati rice | vegetables |

Auf Vorbestellung / für 2 Personen oder mehr
Only on pre order / for 2 persons or more

Fondue Chinoise

€ 48,50/Person

Saucen | Pommes | Gemischter Salat | Brot | A C G H L M O
fondue Chinoise | different sauces | french fries | mixed salad | bread |

Käsefondue

€ 48,50/Person

Früchte | Salat | Brot |
cheese Fondue | fruits | mixed salad | bread | A C G M O

Brot, Salat, Pommes, Früchte oder Saucen werden
im "all you can eat" Prinzip nachgereicht.

Bread, salad, fries, fruits or sauces are replenished on "all you can eat" basis.

Gutes zum Nachtisch / Dessert

Käseteller | Feigen-Senf-Chutney | Brot |

€ 18,40

cheese plate | fig-mustard chutney | bread | A G M

Crème Brûlée | Sorbet |

€ 13,20

Crème brûlée | sorbet | A C E F G

Eispalatschinken | Schokoladensauce | Sahne |

€ 11,90

pancakes | vanilla ice cream | whipped cream | chocolate sauce | A C E F G

Kaiserschmarrn | Zwetschenröster |

€ 17,50

kaiserschmarrn | plum compote | A C G

Schokoladen Mousse | Beerenragout |

€ 8,40

chocolate mousse | berry ragout | A C G H O

Eisbecher/Ice cream

Heiße Liebe

€ 8,90

hot raspberries | vanilla ice cream | whipped cream |

Coup Dänemark

€ 8,90

vanilla ice cream | hot chocolate sauce | whipped cream |

Eiskaffee

€ 8,90

iced coffee | vanilla ice cream | whipped cream |

Gemischtes Eis

€ 5,90

mixed ice cream

Sahne | whipped cream |

€ 6,90

Affogato

€ 5,90

espresso | vanilla ice cream |

Steirischer Kuss

€ 4,80

vanilla ice cream | pumpkin seed oil |

Alle Eissorten beinhalten / All ice creams contain: A C E F G

Alkoholfreie Getränke / non alcoholic

Cola Fanta Sprite Spezi Apfelsaft 0,2l	€ 3,40
Cola Fanta Sprite Spezi Apfelsaft 0,4l	€ 5,90
Mineralwasser mit ohne Gas 0,33l	€ 4,40
Mineralwasser mit ohne Gas 0,75l	€ 7,90
Cola zero 0,33l	€ 4,90
Eistee 0,33l	€ 4,90
Almdudler 0,35l	€ 4,90
Tonic Water 0,2l	€ 4,90
Ginger Ale 0,2l	€ 4,90
Ginger Beer 0,2l	€ 4,90
Red Bull 0,25l	€ 5,90
Schiwasser 0,3l	€ 4,40
Schiwasser 0,5l	€ 5,80
Apfelsaft Soda 0,2l	€ 3,00
Apfelsaft Wasser 0,2l	€ 3,00
Apfelsaft Soda 0,4l	€ 5,50
Apfelsaft Wasser 0,4l	€ 5,50
Orangensaft Mango Johannisbeere 0,2l	€ 3,80
Orangensaft Mango Johannisbeere 0,4l	€ 7,10
mit Soda 0,4l	€ 5,80
mit Wasser 0,4l	€ 5,80

Fohrenburger Biere vom Fass/Beer ^A

Pfiff Pfiff Radler 0,2l	€ 3,80
Bier Radler 0,3l	€ 5,40
Bier Radler 0,5l	€ 7,20
Weizen 0,3l	€ 5,60
Weizen 0,5l	€ 7,40
Russ Cola Weizen 0,5l	€ 7,40

Bier aus der Flasche/bottle beer

Dunkles Hefe 0,5l	€ 7,40
Alkoholfreies Bier 0,5l	€ 7,20
Alkoholfreies Weizen 0,5l	€ 7,40
Stiegl 0,33l	€ 5,50

Gspritzter/spritz wine/ ^o

Gespritzter Weiß Rot 1/8l	€ 3,30
Gespritzter Weiß Rot 1/4l	€ 4,80
Aperol Spritz	€ 9,50
Hugo	€ 9,50
Lady Spritz	€ 9,50
Kaminstuben Spritz (entalkoholisiert)	€ 8,50

Weißwein im Glas|1/8l|white wine by glass/ ^o

Grüner Veltliner Strass 2024	€ 6,50
Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC 2023	€ 7,00
Chardonnay Michael Auer 2024	€ 6,60
Riesling Rosenquarz 2024	€ 7,00

Rotwein im Glas|1/8l|red wine by glass/ ^o

Blaifränkisch Ried Fabian Gager 2022	€ 7,50
Cabernet Sauvignon Salzl 2021	€ 8,10
Zweigelt Rubin Carnuntum Markowitsch 2023	€ 6,60
Cuvée Mosaik Rot Egermann 202	€ 7,30

Roséwein im Glas|1/8l|rosé wine by glass/ ^o

Rosé Fancy (ZW,BF) 2024	€ 6,60
-------------------------	--------

Zur Verdauung/Schnapps/2cl/

Obstler	€ 4,10
Enzian	€ 4,60
Marillenbrand	€ 4,60
Zirbenschnaps	€ 4,90
Haselnussschnaps	€ 4,90
Williams Birne	€ 4,90
Honig Williams	€ 4,90
Flüüüügerl	€ 4,90
Heiße Witwe 	€ 4,90
Flying Hirsch	€ 6,40

Aus der Hämmerlekollektion/2cl/

Echte Williams Birne	€ 7,10
Echte Vogelbeere	€ 9,30
Echte Himbeere	€ 7,10

Feindestillerie Christoph Kössler/2cl/

Wald-Himbeerbrand	€ 11,10
Heidelbeerbrand	€ 11,10
Wildkirschbrand	€ 9,10
Roter Williams	€ 7,10

Whisk(e)y/4cl/

Glenfiddich 12 years Single Malt	€ 9,90
Talisker Single Malt Skye	€ 11,90
Chivas Regal 12 years Blended scotch	€ 8,90
Jack Daniel's Tennessee Bourbon Whiskey	€ 8,90
Macallan 12 years Single Malt	€ 16,30
Lagavulin 16 years islay Single Malt	€ 15,90
SCA – Austrian Single Malt	€ 13,20

Spirituosen | spirits | 2cl |

Havana Club Anejo 3 Anos	€ 4,80
Diplomatico Reserva Exclusiva 12 years 4cl	€ 8,90
Absolut Vodka	€ 4,80
Beluga Vodka	€ 7,90
Stolichnaya Elit Ultra Premium Wodka	€ 9,80
Olmecca Golden Tequila	€ 4,80
Asbach Uralt	€ 4,60
Remy Martin VSOP	€ 5,90

Gin Tonics | 4cl |

Gordon's Gin	€ 12,50
Hendrick's	€ 16,50
Bulldog	€ 16,20
Gin Mare	€ 16,90
WacholderBär	€ 16,90
Köss & Friends	€ 16,20

alle Gin's werden mit Thomas Henry Tonic serviert.
we serve all gin's with Thomas Henry tonic.

Longdrinks | 4cl |

Havana Cola	€ 12,50
Vodka Bull/Soda	€ 12,50
Whiskey Cola	€ 12,50

Cocktails

Caipirinha	€ 12,90
Mojito	€ 12,90
Moscow Mule	€ 14,90
KÖSS Mule	€ 15,90
Espresso Martini	€ 13,90
Negroni	€ 11,90

Grappa|2cl|

Moscato – Nonino	€ 9,10
Vuisinar Riserva – Nonino	€ 8,30
Tignanello – Antinori	€ 10,40
Sarpa Oro – Poli	€ 6,30
Piave	€ 4,70

Liköre|liqueur2 cl|

Baileys G	€ 4,90
Eierlikör mit Sahne (Bombardino) G	€ 5,20
Grand Marnier G	€ 4,90
Amaretto G	€ 4,90
Jägermeister	€ 4,90
Fernet Branca	€ 4,90
Averna	€ 4,90
Ramazzotti	€ 4,90
Berliner Luft	€ 4,90

Portwein|port wine|5cl| o

Quinta Do Noval Late Bottled Vintage 2016	€ 4,20
---	--------

Warme Getränke / hot drinks /

Tasse Kaffee	€ 3,90
Cappuccino G	€ 4,40
Latte Macchiato G , Milchkaffee G	€ 4,80
Espresso	€ 3,80
Doppelter Espresso	€ 5,50
Kaffee Hag	€ 3,90
verschiedenste Teesorten various types of tea	€ 3,70
Heiße Zitrone	€ 3,70
Heiße Milkschoko G	€ 5,50
Heiße Milkschoko mit Rum G	€ 7,50
Glühwein O	€ 6,90
Jagatee O	€ 7,50
Irish Coffee G	€ 12,90

Allergeninformation / allergen information

A	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse /gluten
B	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse / crustaceans
C	Eier und Eierzeugnisse / egg
D	Fisch und Fischerzeugnisse / fish
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / peanuts
F	Soja und Sojaerzeugnisse /soya
G	Milch, Laktose und Milcherzeugnisse / milk
H	Schalenfrüchte (Nüsse) und Schalenfruchterzeugnisse / nuts
L	Sellerie und Sellerieerzeugnisse / celery
M	Senf und Senferzeugnisse / mustard
N	Sesam und Sesamerzeugnisse / seeds
O	Sulfite / sulphites
P	Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse / lupins
R	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / molluscs

Unsere Brote können folgende Allergene enthalten: A, F, G, N, P

Bread may contains: A, F, G, N, P

Trotz der sorgfältigen Zubereitung unserer Speisen ist es durchaus möglich, dass Spuren nicht ausgewiesener Allergenstoffe darin enthalten sein können.

Even though we prepare our dishes carefully it may contains not mentioned allergen substances.