

Restaurant *Der Kuckuck*

Vorspeisen / Starters

Gemischter Blattsalat mit karamellisierten Walnüssen & Lavendel-Dressing G, H, M <i>Assorted green salad</i> white caramelized walnuts and lavender dressing	8,90
Carpaccio vom gekochten Tafelspitz mit Zwiebeln, Paprika & Kernöl-Dressing G, M <i>Carpaccio</i> of boiled beef with onions, paprika & pumpkin seed oil dressing	12,90
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf-Rahm G, M <i>Home-marinated salmon</i> with dill-mustard cream	13,90
fein gehacktes Rinder-bällchen mit Zwiebeln, Knoblauch in Tomatensauce <i>marinated meatballs</i> , onions, garlic in tomato-sauce	12,90
Gebackener Hühnerstreifen auf Blattsalat A, G, M, C <i>Deep-fried chicken breast</i> on assorted leaf salads	11,90
gegrillte Aubergine in Tomatensauce G <i>grilled aubergine</i> in tomato-sauce	9,90
Frische Pilze mit Petersil-Erdäpfeln <i>Fresh mushrooms</i> with parsley potatoes	9,90
Mozzarella und Tomaten mit Olivenöl und Basilikum G <i>Mozzarella and tomatoes</i> with olive oil & basil	9,90
Beilage: Gedämpfter Basmati-Reis, Pomes	6,90

Gedeck / Cover charge 1,90

Restaurant *Der Kuckuck*

Suppen / Soups

Consommé mit Kaspressknödel A, G, L
Clear beef soup with cheese dumpling 6,90

Kürbiscremesuppe mit Kernöl & Blätterteigstangel A, G
Pumpkin cream soup with pumpkin-seed oil & puff pastry 6,90

Hauptgerichte, Fleisch / Main dishes, meat

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfelsalat A, C, G, M
Deep-fried scallop of veal with potato salad 22,90

Wiener Tafelspitz mit seinen klassischen Beilagen L, G
Boiled rump of beef with the classic side dishes 22,90

Kalbsgulasch mit Serviettenknödel A, C, G
Austrian veal goulash with sliced bread dumpling 20,90

Gebratene steirische Hühnerbrust auf Paprika-Rahmsauce mit Serviettenknödel A,C,G
Grilled Styrian chicken breast with paprika-cream sauce & bread dumpling 18,90

Hühner-Cordon Bleu mit Erdäpfelsalat A, C, G, M
Chicken-cordon-bleu, deep fried chicken breast stuffed with cheese & ham served with potato salad 18,90

Gedeck / cover charge 1,90

Restaurant *Der Kuckuck*

Hauptgerichte, Fleisch / Main dishes, meat

Geröstete Kalbsleber nach venezianischer Art mit Zwiebel, Weißwein und Rosmarinerdäpfeln A <i>Roasted calf liver, Venetian style with onion, white wine & rosemary potatoes</i>	19,90
Kalbsschnitzel "DER KUCKUCK" mit Blauschimmelkäse in Weißweinsauce mit Rosmarinerdäpfeln A, G <i>Veal escalope "DER KUCKUCK" with blue cheese in white wine sauce & rosemary potatoes</i>	19,90
"Jägerschnitzel" Kalbsschnitzel mit gemischten Pilzen in Weißweinsauce mit Serviettenknödel A, C, G <i>"Jägerschnitzel" veal escalope with mushrooms in white wine sauce & bread dumpling</i>	19,90
Original Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln und saurem Gurkerl A <i>Original Viennese onion roast with fried potatoes & sour cucumber</i>	22,90
Filetspitzen à la Stroganoff , geschnittenes Rindersteak, Pilze in Weißwein-Pfeffer-Cremesauce mit Braterdäpfeln A, G <i>Boeuf Stroganoff, sliced beefsteak, mushroom in white wine pepper-cream sauce with fried potatoes</i>	22,90
Lammkotelett vom Grill mit frischem Rosmarin & Rosmarinerdäpfeln <i>Lamb chops grilled with fresh rosemary & rosemary potatoes</i>	22,90
Lasagne , ofenfrisch A, C, G (Fleisch) <i>Classic lasagne baked in the oven (Meat)</i>	17,90
Gedämpfter Basmati-Reis mit gegrillte Lammkoteletts (Spezialität) <i>Steamed basmati rice with grilled lamb chops</i>	26,90

Gedeck / cover charge 1,90

Restaurant *Der Kuckuck*

Fisch / fish

Branzino, Seebarschfilet vom Grill mit Rosmarinerdäpfeln <i>Branzino, bass fillet</i> grilled with rosemary potatoes	19,90
Gebratenes Lachsforellenfilet auf Blattsalat mit Petersil-Erdäpfeln <i>Roasted salmon trout fillet</i> on leaf salad with parsley-potatoes	19,90
Gebackene Scholle mit Erdäpfelsalat A, C, G, M <i>Baked plaice</i> served with potato salad	18,90
Gegrillte Garnelen auf Blattsalat mit Rosmarin-Erdäpfeln B <i>Grilled prawns</i> on leaf salad with rosemary potatoes	21,90

Vegetarisch / Vegetarian

Hausgemachte Ravioli in Parmesancreme-Sauce A, C, G <i>Homemade ravioli</i> in parmesan-cream sauce	17,90
Hausgemachte Ravioli in Tomaten-Paprika-Rahmsauce A, C, G <i>Homemade ravioli</i> in tomato-paprika-cream sauce	17,90
Pilzragout mit Weißweincreme-Sauce und Serviettenknödel A, C, G <i>Mushroom ragout</i> with white wine cream-sauce and sliced bread dumpling	18,90

Gedeck / cover charge 1,90

Restaurant *Der Kuckuck*

Desserts / Sweet dishes

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne A, C, G <i>Home-made apple strudel with vanilla ice cream & whipped cream</i>	6,90
Palatschinken , zwei Stück – Marille oder Schokolade A, C, G <i>Pancakes, two pieces – apricot or chocolate</i>	9,90
Original Wiener Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster A, C, G <i>Original Viennese sliced omelette with stewed plums</i>	12,90
Hausgemachte Tiramisu A, C, G <i>Home-made Tiramisu</i>	7,90
"Kuckucks Abschluss" Espresso, Vanilleeis und Marillenlikör G <i>"Kuckuck's Close" espresso, vanilla ice-cream and apricot liqueur</i>	8,90
Sachertorte mit Sahne A, C, G <i>Sacher cake with whipped cream</i>	6,90
Limonensorbet mit Prosecco und Wodka G, O <i>Lime sorbet with Prosecco and wodka</i>	8,90
Gemischte Käseplatte , mindestens drei Sorten Käse G, O <i>Assorted cheese, at least three kinds of cheese</i>	12,90

Gedeck / cover charge 1,90