

Restaurant *Der Kuckuck*

Vorspeisen / Starters

Gemischter Blattsalat mit karamellisierten Walnüssen & Lavendel-Dressing G, H, M
Assorted green salad white caramelized walnuts and lavender dressing € 7,90

Carpaccio vom gekochten Tafelspitz mit Zwiebeln, Paprika & Kernöl-Dressing G, M
Carpaccio of boiled beef with onions, paprika & pumpkin seed oil dressing € 10,90

Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf-Rahm G, M
Home-marinated salmon with dill-mustard cream € 11,90

Gebackener Hühnerstreifen auf Blattsalat A, G, M, C
Deep-fried chicken breast on assorted leaf salads € 11,90

gegrillte Aubergine in Tomatensauce G
grilled aubergine in tomato-sauce € 9,90

Frische Pilze mit Petersil-Erdäpfeln G
Fresh mushrooms with parsley potatoes € 8,90

Mozzarella und Tomaten mit Olivenöl und Basilikum G
Mozzarella and tomatoes with olive oil & basil € 8,90

Gedeck / Cover charge € 1,90

Restaurant *Der Kuckuck*

Suppen / Soups

Consommé mit Kaspressknödel A, G, L
Clear beef soup with cheese dumpling € 5,90

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
Deep-fried scallop of veal with potato salad € 19,90

Wiener Tafelspitz mit seinen klassischen Beilagen A, G, L
Boiled rump of beef with the classic side dishes € 19,90

Kalbsgulasch mit Serviettenknödel A, C, G
Austrian veal goulash with sliced bread dumpling € 19,90

Gebratene steirische Hühnerbrust auf Paprika-Rahmsauce mit Serviettenknödel A,C,G
Grilled Styrian chicken breast with paprika-cream sauce & bread dumpling € 17,90

Hühner-Cordon Bleu mit Erdäpfelsalat A, C, G
Chicken-cordon-bleu, deep fried chicken breast stuffed with cheese & ham served with potato salad € 17,90

Gedeck / cover charge € 1,90

Restaurant *Der Kuckuck*

Hauptgerichte, Fleisch / Main dishes, meat

Geröstete Kalbsleber nach venezianischer Art mit Zwiebel, Weißwein und Rosmarinerdäpfeln A, O
Roasted calf liver, Venetian style with onion, white wine & rosemary potatoes € 17,90

Kalbsschnitzel "DER KUCKUCK" mit Blauschimmelkäse in Weißweinsauce mit Rosmarinerdäpfeln A, G € 18,90

Veal escalope "DER KUCKUCK" with blue cheese in white wine sauce & rosemary potatoes

"Jägerschnitzel" Kalbsschnitzel mit gemischten Pilzen in Weißweinsauce mit Serviettenknödel A, C, G € 18,90

"Jägerschnitzel" veal escalope with mushrooms in white wine sauce & bread dumpling

Original Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln und saurem Gurkerl A, O, M
Original Viennese onion roast with fried potatoes & sour cucumber € 19,90

Filetspitzen à la Stroganoff, geschnittenes Rindersteak, Pilze in Weißwein-Pfeffer-Cremesauce mit Braterdäpfeln A, G
Boeuf Stroganoff, sliced beefsteak, mushroom in white wine pepper-cream sauce with fried potatoes € 19,90

Lammkotelett vom Grill mit frischem Rosmarin & Rosmarinerdäpfeln
Lamb chops grilled with fresh rosemary & rosemary potatoes € 19,90

Lasagne, ofenfrisch A, C, G (Fleisch)
Classic lasagne baked in the oven (Meat) € 16,90

Gedeck / cover charge € 1,90

Restaurant *Der Kuckuck*

Fisch / fish

Branzino, Seebarschfilet vom Grill mit Rosmarinerdäpfeln D, G
Branzino, bass fillet grilled with rosemary potatoes € 17,90

Gebratenes Lachsforellenfilet auf Blattsalat mit Petersil-Erdäpfeln D, G
Roasted salmon trout filet on leaf salad with parsley-potatoes € 17,90

Gebackene Scholle mit Erdäpfelsalat A, C, G
Baked plaice served with potato salad € 17,90

Gegrillte Garnelen auf Blattsalat mit Rosmarin-Erdäpfeln B, G
Grilled prawns on leaf salad with rosemary potatoes € 19,90

Vegetarisch / Vegetarian

Hausgemachte Ravioli in Parmesancreme-Sauce A, C, G
Homemade ravioli in parmesan-cream sauce € 16,90

Hausgemachte Ravioli in Tomaten-Paprika-Rahmsauce A, C, G
Homemade ravioli in tomato-paprika-cream sauce € 16,90

Pilzragout mit Weißweincrème-Sauce und Serviettenknödel A, C, G
Mushroom ragout with white wine cream-sauce and sliced bread dumpling € 16,90

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>	€ 5,90
Palatschinken , zwei Stück – Marille oder Schokolade A, C, G <i>Pancakes, two pieces – apricot or chocolate</i>	€ 8,90
Original Wiener Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster A, C, G <i>Original Viennese sliced omelette with stewed plums</i>	€ 10,90
Hausgemachte Tiramisu A, C, G <i>Home-made Tiramisu</i>	€ 6,90
"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>	€ 5,90
Limonensorbet mit Prosecco und Wodka G, O <i>Lime sorbet with Prosecco and wodka</i>	€ 7,90
Gemischte Käseplatte , mindestens drei Sorten Käse G, O <i>Assorted cheese, at least three kinds of cheese</i>	€ 10,90

Gedeck / cover charge € 1,90