

Suppen und Vorspeise

Carpaccio vom Rinderfilet (A,C,G,H,L,M,O)

Weißbrot, Rucola, Bärlauch-Pesto, Grana Padano 14,00 €

Beef Tartar vom Rind, würzig angemacht (A,C,G,L,M,O)

Senfkaviar, Wasabi Mayonnaise, Toastbrot, Butter 14,50 €



Echte Rindssuppe

mit Frittaten (A,C,G,L) 4,20 €

mit Leberknödel (A,C,G,L,M) 4,50 €

geschäumte Thai Kokos-Currysuppe (A,B,C,G,L,O)

gebratene Garnele, Sprossen 7,50 €

Erdäpfel-Kohlsuppe nach Art des Hauses (A,C,G,L,M,O)

Obershaube, Croutons, Schnittlauch 5,50 €



Koll-kocht Essige je 200 ml Flasche € 7,90

Sorten: alter Römer , Tomate-Chili und Zirbe-Balsam

Pfanne, Grill & Co.

Gebackenes Schnitzel vom regionalen Schwein oder Maishendfilet (A,C,G)

Reis, Erdäpfel, Darbo Preiselbeeren 13,50 €

Wienerschnitzel vom Kalbskaiserteil (A,C,G)

in Butterschmalz gebacken

Reis, Erdäpfel, Darbo Preiselbeeren 19,90 €

„Eferdinger Cordon Bleu“ vom Schwein (A,C,G,M,O)

gefüllt mit Zwiebel, Champignons, Käse & Speck,
Petersilienerdäpfel, Darbo Preiselbeeren 14,90 €

Seesaiblingsfilet aus Molln „Teriyaki Art“

roter Paprika, Porree, Erbsenschoten, Sojabohnen,
Kräuterseitlinge, Sprossen, Reis (A,D,F,G,L,N,O) 21,50 €

Filetsteak Gentleman cut ca. 250 Gramm 34,90 €

Lady cut ca. 200 Gramm 28,90 €

Pfeffersauce, Pommes Frites, Gemüse (A,C,G,L,M,O)

Beuschel a la Chef vom BIO Kalb (A,C,G,L,M,O)

Sauerrahmknödel, Wurzelgemüse,
Riesling-Paprikaschaum, frittierten Bärlauch 14,50 €

Rosa gebratenes Rumpsteak (A,C,G,L,M,O)

Portweinsauce, Bärlauch-Spätzle, Gemüse 23,50 €

Bunter Beilagensalat € 3,70 Blattsalat € 3,90

Unser Fleisch kommt aus Österreich

Weinempfehlungen (O)

Pinot Blanc 2018.

Weingut Mörwald, Feuersbrunn, Niederösterreich
1/8 € 4,90

Fass 4 Grüner Veltliner 2021

Weingut Ott / Wagram
1/8 € 5,10

Pia und die Oberösterreichischer Rose

kreiert vom Chef Koll Markus,
Wirte Kollegen Enengl Christoph
und der Winzerin Pia Strehn,
1/8 € 4,60

St. Laurent 2018

Weingut Leitner, Gols, Burgenland
1/8 € 4,20

Süße Versuchung

Schokosouffle mit weichem Kern (A,C,F,G,H,O)
Bourbon-Vanilleeis, Hollerröster, Schlagobers 8,00 €

Geeister Weinschaum mit Kaffee-Eiskern (A,C,F,G,H,O)
Eierlikör, Amarena Kirschen, Schlagobers 7,00 €



Schokomousse und Tonkabohne (A,C,F,G,H,O)
Espressogeelee, Amarettoschaum, Himbeersorbet 8,00 €

Eispalatschinke mit Bourbon-Vanilleeis (A,C,F,G,H)
Schokosauce, Mandeln, Schlagobers 8,50 €

2 Stück Palatschinken (A,C,G)
Preiselbeer oder Marille 5,50 €

Salatgerichte, fleischlos & Co.

Backhendlsalat in der Kürbispanade (A,C,G,L,M,O)
bunter Salat, Kernölmarinade, Kürbiskerne 13,90 €

Rinderfiletstreifensalat (A,C,G,L,M,N,O)
bunter Salat, Balsamessig-Marinade,
Grana Padano Späne, Croutons 16,50 €

Grillkäse mit Honig und Walnüssen (G,H,M,N,O)
Bunte Blattsalate, Balsamessig-Marinade 13,50 €

Teigtaschen mit Frischkäsefülle (A,C,G,L,O)
Bärlauch-Rahm, Rucola, Grana Padano Späne 14,50 €

Gemüse-Wok „Asia“ (A,C,D,F,G,H,L,M,N,O)
Gemüse, Cashew Kerne, Asia Nudeln, Sprossen 14,90 €
mit Maishendfiletstreifen 17,90 €
mit Rinderstreifen 19,90 €

Ofenfrisches Gebäck (G,A,N,F) ZUM MITBESTELLEN

Handstangerl vom Bäcker Raab 1,70 €

Kornweckerl 1,70 €

Semmel 1,00 €

Portion österreichische Butter (G) 0,70 €

Allergeninformation gemäß Codex

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier,
D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose,
H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam,
O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

Durch den küchentechnischen Ablauf,
können auch Spuren anderer Allergene enthalten sein.

Jede Änderung € 1.-



Koll kocht!

**Koll kocht! ist natürlich. Natürlich köstlich.
Natürlich unterhaltsam. Natürlich, und sonst nix.**

**Koll kocht! macht Freude. Weil die Kunden sich auf alles
konzentrieren können, außer auf's Kochen.**

**Koll Kocht! damit die Kunden genießen können. Das Essen
und jeden Moment. Das macht Freude. Und Freunde.**