



SPEISEKARTE

Herzlich Willkommen im Restaurant Kafi Burehus.
Wir wünschen Ihnen «än Guätä»
und einige schöne Stunden bei uns.

ÖSTERREICHER TAGE

17.–19. Oktober 2019
mit Gastkoch Joe Lackner in Zusammenarbeit
mit unserem Koch Ilija Lusso

Unsere Weissweinempfehlung

Shake me! Gernot Leitner
Traubensorte: Riesling

10 cl 6
75 cl 42

Gemischter Satz Gernot Leitner
Traubensorte: 100% gemischte Trauben

10 cl 5
75 cl 35

Aus dem Suppenhäferl

Tiroler Speckknödel-Suppn 9.50

Schwammerl-Suppn 8.50

Salat

Lauwarmer Krautsalat mit Speckstreifen 9.50

Vogersalat mit sautierten Eierschwammerln 14.50

Vorspeise

Voralberger Kasnockn 14.50

Rahmspätzle | gereifter Bergkäse | Röstzwiebeln

Beliebte Schmankeerln

VOM LAND

Wiener Zwiebelrostbraten 37
Entrecôte | Röstzwiebeln | grüne Bohnen | Röstkartoffeln

Original Wienerschnitzel 36
Petersilienerdäpfeln | Preiselbeeren

Wiener Tafelspitz mit Kren 29
Crèmespinat | Röstkartoffeln

Schwammerl 19.50
Gulasch an Paprikarahmsauce | Semmelknödel

AUS DEM WALD

Rehragout[◊] 26
mit gefülltem Apfel | Maroni | Spätzle

[◊] Europa

Rotweine

Pannobile Gernot Leitner aus 6l-Flasche, 10 cl 8
Traubensorten: Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent

Heidenboden Gernot Leitner 10 cl 6
Traubensorte: Zweigelt 75 cl 39

R&R Cuvée N° 3 Rudolf Rabl 10 cl 7
Traubensorten: Zweigelt, Merlot, Syrah, Rösler 75 cl 45

Reserve Gernot Leitner 75 cl 57
Traubensorte: Merlot, Cabernet Sauvignon,
Blaufränkisch

Desserts

Salzburger Nockerl pro Person 14.50
Leichter Eiweisschaum ab 2 Personen

Topfen-Knödel 12.50
auf Zwetschgenspiegel

Kaiserschmarrn 12.50
mit Zwetschgenröster

Wiener Eiskaffee 9.50
Vanilleeis

Dessertwein

Beerenauslese Gernot Leitner 10 cl 6.50
Traubensorten: Riesling

Unsere Küche

MISE EN PLACE

Unser Koch Ilija Luso ist stolz auf sein Handwerk. Alle Saucen, Salatsaucen und Suppen werden von Grund auf zubereitet. Wir verzichten nicht ganz auf Convenience Produkte und verwenden nach Möglichkeit natürliche Zutaten.

Wenn Sie Fragen zur Herstellung und Zutaten haben, sprechen Sie uns an.

SPEZIELLE WÜNSCHE

Über Zutaten zu unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Fleischherkunft

FISCHEN & SEAFOOD / DEKLARATION

Nicht alle hier aufgeführten Produkte sind immer erhältlich – schauen Sie auf das Angebot in der aktuellen Speisekarte.

PARTNER

Wir beziehen unser Fleisch von unseren Grosshandels Partnern Growa und ToppCC.

GEFLÜGEL

Poulet: Schweiz, Slowenien

FLEISCH

Rindfleisch: Schweiz, Irland

Schweinefleisch: Schweiz

Kalbfleisch: Schweiz, Holland

FISCH

Egliknusperli: Bianchi AG, nach Schweizer Rezeptur, Deutschland/Binnenfischerei

Crevetten: Gapro Trading AG, SW Shrimps-Black Tiger 31/40 Aquakultur Vietnam (Konventionell, Bio oder ASC zertifiziert)

Abweichungen sind direkt bei den Gerichten deklariert.