



## SPEISEKARTE

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

## ÖSTERREICHER TAGE

**16. – 18. Oktober 2020**  
mit Gastkoch Joe Lackner

## Unsere Weissweinempfehlung

<b>Weisser Pannobile</b> Gernot Leitner	10 cl	7	<b>Gemischter Satz</b> Gernot Leitner	10 cl	5
Traubensorte: Weissburgunder	75 cl	49	Traubensorte: 100% gemischte Trauben	75 cl	35

## Aus dem Suppenhäferl

Tiroler Speckknödel-Suppn	9.50
Schwammerl-Suppn	8.50

## Salat

Lauwarmer Krautsalat mit Speckstreifen	9.50
Vogelsalat mit sautierten Eierschwammerln	14.50

## Vorspeise

Vorarlberger Kasnockn	14.50
Rahmspätzle   gereifter Bergkäse   Röstzwiebeln	

## Beliebte Schmankeerln

### VOM LAND

<b>Wiener Zwiebelrostbraten</b>	38
Entrecôte   Röstzwiebeln   grüne Bohnen   Röstkartoffeln	

<b>Original Wienerschnitzel</b>	39
Petersilienerdäpfeln   Preiselbeeren	

<b>Wiener Tafelspitz mit Kren</b>	29
Crèmespinat   Röstkartoffeln	

<b>Schwammerl</b>	19.50
Gulasch an Paprikarahmsauce   Semmelknödel	

### AUS DEM WALD

<b>Rehragout<sup>◊</sup></b>	26
mit gefülltem Apfel   Maroni   Spätzle	

<sup>◊</sup> Europa

## Rotweine

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

**Heideboden** 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 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.