



Sehr geehrte Gäste,

es freut uns sehr Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

Sie finden jederzeit die **aktuelle Speisekarte** in unserer Gasthaus **Kappl App**, laden Sie sich die App einfach auf Ihr Handy und Sie werden viele Vorteile genießen können.

Wichtig sind uns **österreichische, regionale Produkte**, Sie finden eine Liste aller unserer Produzenten im Eingangsbereich!

## „Löffelgerichte“ von den Suppenfeen

\*\* vegan

\*\* vegetarisch

Original Kappl's Rindsuppe

mit Leberknödel, Frittaten, Kaspressknödel oder Nudeln (€ 3,90)

Knoblauch- Zwiebel Cremesuppe \*\*

mit Croutons und Obershaube (€4,50)

Kürbis-Kokos-Suppe \*\*

mit gerösteten Kürbiskernen & Metz Bio-Kürbiskernöl (€ 5)





## „Wirtshauskuchl“



Gekochtes Weiderind mit Semmelkren  
Gartengemüse und Erdäpfelschmarrn (€ 14)

Schweinsbraten im Zwetschkensaftl  
Schopf & Karree, dazu Serviettenknödel,  
„Schweinekrustln“ und warmer Krautsalat (€ 15)

Cordon vom Schwein oder von der Pute  
mit Pommes & Reis (€ 13/14)

Schnitzerl vom Schwein oder von der Pute  
mit Petersilerdäpfeln (€ 11/12)

## „Schmeckt oafoch“

Bachforellenfilet  
auf Emmerreis Mostrisotto  
glacierte Karotten, Tomate und Parmesan Späne (€ 18)

Crunchy ausgelöstes Backhendl  
auf gebuttertem Erbsen-Maroni-Reis  
mit Birnen-Preiselbeer-Chutney (€ 16)



## **„JUST THE BEST“ im Kappl Reindl**

### **„Family Style“ 1- 4 Personen**

mit Putenschnitzel, Grillkotelette, Würstel & gebackene Champignons  
dazu Reis & Pommes (€ 15 pro Person)

...passend dazu

Joghurt Kräuter dip, Cocktailsauce oder Preiselbeeren (€ 1,50)

## **„Veggie“**

**Falafelsticks & Crunchy Seitansticks\***

auf Vitamin Kräutergemüse und Dip (€ 13)

...dazu Süßkartoffelsticks (€ 3,00)

**Gebackene Gemüse-Käse-Laibchen\*\***

auf cremigen Leinöl Erdäpfeln & Basilikum (€ 10)

**Hausgemachte Erdäpfeltascherl\*\***

gefüllt mit Frischkäse, Steinpilzen & Trüffel

auf gebutterten Kohlrabi Nudeln mit getrockneten Tomaten-Pesto (€ 15)

**Bio „Seitanbratli“ mit Zwiebel und Knoblauch\*\***

serviert mit warmen Krautsalat und Petersilienerdäpfel (€ 14)

Haben Sie Fragen zu Allergenen, bitte lassen Sie es uns wissen!



## „Für unsere Kiddies“

Winnetou von der Pute

Kleines Schnitzerl mit Pommes & Reis (€ 7,50)

Hausgemachte Crunchy Hühnernuggets

mit Pommes, Cocktailsauce (€ 8)



## „Süßigkeiten“

Karamellierter Tonkabohnen Topfenschmarrn\*\*

mit Joghurt Dirndleis und Obershaube (€ 7)

Knusprige Apfelröllchen\*\*

mit einem Duo von Vanilleschaum & Vanilleeis & Basilikum (€ 7)

...auch vegan möglich!

Veganes Schokoküchlein \*\*

Schokosauce, frischen Früchten (€ 7)

Schokobrownie im Hemd\*\*

mit cremigem Vanilleeis und Schlagobers (€ 7)

Bitte fragen Sie nach unserer Eiskarte und  
unseren hausgemachten Mehlspeisen!

Momentan kein Platz im Bauch – Genieße es doch zu Hause!

Wir verpacken Ihnen unsere Süßigkeiten auch gerne!



# „Herbstzeit ist Wildzeit“

Rotkrautcremesuppe\*\*

mit Zimt-Butter-Croutons (€ 5)

---

Reh nach Art des Hauses

mit Serviettenknödel, Rotweinbirne mit Preiselbeeren  
& Apfel-Ingwer-Rotkraut (€ 19)

Rosa gebratener Mohn-Hirschrücken

im Kakao Jus, dazu hausgemachte Krokettten  
und Grieß-Süßkartoffelcreme (€ 23)

Hausgemachte Grießknödel\*\*

auf warmen Apfel-Ingwer-Rotkraut  
mit karamellisierten Ziegenkäse-Brösel (€ 12)  
...auch vegan möglich!

Apfel – Ingwer - Rotkraut\*\*

Hausgemacht (€ 4)

---

Blätterteig-Nougat-Birne\*\*

mit weißem Schokoschaum (€ 7)