



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 Krokette
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)