**Ein Bild, das Text, Vektorgrafiken enthält.

Automatisch generierte Beschreibung7**

Danke, dass du da bist

Du findest jederzeit die **aktuelle Speisekarte, die Mittagsmenüs** und die Gerichte der **Spezialabende** in unserer

**Gasthaus** **Kappl App**, lade sie dir einfach auf dein Handy

und du wirst viele Vorteile genießen können.

Wichtig sind uns **österreichische, regionale Produkte**.

Wir selbst bewirtschaften einen Bauernhof mit **eigener Angus Rinderzucht, Gänsezucht** und **großem Kräuter- und Obstgarten**.

Aperitif

**„Die Granate“**

Grenadine, Prosecco, Granatapfel, Soda

Auch alkoholfrei möglich!

**Lillet Orange**

Lillet, Soda, Prosecco, Orangensaft, Yuzu, Holler Sirup

**Aperol Sekt**

Aperol, Sekt, Soda, Orange

Auch alkoholfrei möglich!

**Hausgemachte Säfte**

Erdbeer Basilikum, Holunder Sirup, Granatapfel 1/3l

Kuvert

⁂ vegan

⁑veggie

**Hummus ⁂ & Trüffel Aufstrich**

mit Pita und Baguette

Vorspeisen

**Pita mit Prosciutto & Frischkäse**

Rucola, Pimshofer Feta, rotem Balsamico Zwiebel

**Angus Rinderschinken Carpaccio**

oder

**Rauner Carpaccio** ⁑

mit cremiger Burrata, Petersilienöl, gerösteten Pinienkernen,

Schalotten Birnen Chutney

…passend dazu Pita Brot

Für unsere Kids

**Kinderschnitzerl von der Pute**

mit Pommes und Reis

**Hausgemachte Crunchy Hühnernuggets**

mit Pommes und Cocktailsauce

Suppenkarte der Suppenfeen

Unsere kräftige Kraftbrühe prodelt über 12 Stunden im 400l Suppenkessel!

**Original Kappl´s Rindssuppe**

mit Nudeln, Frittaten, Kaspressknödel oder Angus Leberknödel

gerne servieren wir unsere Suppen auch mit Gemüsebouillon⁑

**Knoblauch- Zwiebel Cremesüppchen**

mit knusprigen Croutons und Obershäubchen

**Udon „Suppm“ Töpfchen** ⁂

Udon Nudeln, Julienne Gemüse, Erbsen, Gemüsebouillon

**Angus Beuschlsüppchen**

per Hand geschnitten, Gulaschsaft, frische Petersilie

..passend dazu Serviettenknödel (1,50)



**„Suppothek“**

Sehr gerne kannst du dir von unserer Suppothek

dein Süppchen mit nach Hause nehmen.

Möchtest du eine Karotte, Frittaten oder lieber eine Portion Rindfleisch dazu?

Gerne kannst du dir auch unsere Gasthaus Kappl App downloaden

und das Essen für zu Hause bestellen und bequem

von der Suppothek abholen.

Wirtshaus Klassiker

**Gekochtes Weiderind**

mit Wurzelgemüse, Erdäpfelschmarrn und Semmelkren

wahlweise mager oder unterspickt,

„Schermrippen“ stammen ausschließlich

vom hauseigenen Angus Rind

**Geschmorter Rostbraten**

in Most- Wurzelrahmsauce, mit Serviettenknödel,

Brokkoli und Preiselbeerbirne

**Cordon Bleu vom Schwein oder Pute**

mit Pommes und Reis

**Schnitzerl vom Schwein oder Pute**

mit Petersilienerdäpfeln

…passend dazu Preiselbeeren

Wir verwenden zum Ausbacken ausschließlich österreichisches Rapsöl!

Evergreens

**Gegrillte oder Gebackene Hühnerstreifen auf bunten Blattsalaten**

Gekochtes Ei, Tomate, Radieschen und Gurke

mit Joghurtdip und Birnensenf Balsamico Dressing

Hauptspieler

**Maishühnchen auf der Haut gegrillt**

gefüllt mit frischen Kräutern und Ricotta auf Emmerreisrisotto,

Kohlsprossen-Champignon Gemüse, Mostreduktion

wahlweise gratiniert mit Rinderschinken

**Österreichisches Bachforellenfilet in Kräuterkruste**

auf Most-Letscho Gemüse mit Nussbutter Erdäpfeln

und Sauerrahm Schaum

**Zweigesang vom Rind**

Steak vom Tenderloin trifft auf Angus Bratwurst

Karfiol Erdäpfelstampf, Rosmarin Jus,

Speckbohnenbündchen und Kräuterbutter

…dazu Süßkartoffelsticks

…passend dazu unsere hausgemachten Saucen

Cocktailsauce

Joghurt Kräuter Dip

Gemischter Salat, Birnensenf Erdäpfelsalat



Unser Fleisch stammt ausschließlich aus österreichischer Landwirtschaft

und ist mit dem AMA-Gütesiegel zertifiziert.

Veggies

**„Bibabocha Teigtascherl“** ⁑

Hausgemachte Teigtascherl gefüllt mit Pimshofer Feta und Tomate,

brauner Butter auf Creme Wirsing

**Gebackene Gemüse-Käselaibchen** ⁑

auf Cremespinat, Cocktailtomate und Rucola

**Zwiebelrostbraten** ⁂

mit Seitan Steak, gebratenen Erdäpfelnocken und Röstzwiebel

**Crunchy gebackene Tofu Sticks** ⁂

auf Karfiol-Kräuter-Erdäpfelstampf und Joghurt Dip

…dazu Süßkartoffelsticks

**Kaspressknödel mit bunten Blattsalaten** ⁑

Balsamico, Dip und Röstzwiebel

…passend dazu Pita Brot ⁂



Die Kräuter, die wir verwenden stammen großteils

aus unserem Kräutergarten unserer „Vielmetzner“ Landwirtschaft.

Zum Abschluss

**Karamellisierter Topfenschmarrn**

mit Joghurt Dirndl Eis

**Weißes Mousse ou Chocolat**

auf Heidelbeerspiegel und Acai Beere

**Schokoküchlein** ⁂

mit Schokosauce & frischen Früchten

…passend dazu Erdbeersorbet, Birnensorbet oder Apfelsorbet

**Joghurt Juzu Nockerl**

auf Erdbeer-Himbeersauce und weißen karamellisierten Schokodrops

**Beschwipster Avogato al caffé**

Espresso mit Vanilleeis, Amaretto und Schlaghäubchen

**Hausgemachte Mehlspeisen** je nach Tagesangebot

Malakoff, Kardinal Schnitte, Sachertorte…

Kein Platz im Bauch?

Wir verpacken dir gerne auch unsere Süßigkeiten für zu Hause!

**ab 17Uhr täglich** 4 Gänge Menü

**Rote Rüben Carpaccio**

mit cremiger Burrata, Petersilienöl, gerösteten Pinienkernen,

Schalotten Birnen Chutney

(Baronmost, Mostbauernhof Distelberger)

∞∞∞

**Kräutercremesüppchen**

mit Frischkäse Stick

(Urgesteinsriesling, Schloß Gobelsburg, Langenlois)

∞∞∞

**Maishühnchen auf der Haut gegrillt**

gefüllt mit frischen Kräutern und Ricotta

auf Emmerreisrisotto, Kohlsprossen-Champignon Gemüse, Mostreduktion

(Grüner Veltliner, Weingut Hagn, Hundschupfn)

∞∞∞

**Dessertkreation**

Variation von den Besten

(Zarcapa, Rum)

Menüpreis (40)

Getränkebegleitung (18)



Dieses Menü ist auch gerne für ein „Candle Light Dinner“ buchbar

und auch als Gutschein erhältlich!

Unsere Produzenten

**Rindfleisch** aus eigner Produktion, **„Vielmetzner Weiderind“**

Fleischer des Vertrauens (Samböck), AMA Gütesiegel

**Hühner und Putenfleisch** Wech, AMA Gütesiegel

**Schweinefleisch** Kröswang, AMA Gütesiegel

**Kresse, grüne Salate, Saisongemüse** Mike Oberaigner, Haag, „Bio“ zertifiziert

**Erdäpfel** Familie Müller, St. Valentin und Familie Pfeiffer Waldviertel

**Gemüse** Grabmayr, Eferding

**Feta, Ziegenkäse** Familie Gruber, Weiß, Pimshof, Biberbach, „Bio“ zertifiziert

**Schafmischkäse** Familie Soxberger, Biberbach

**Emmerreis** Familie Farthofer, Öhling, Biberbach, „Bio„ zertifiziert

**Birnensenf, Most und Säfte** Familie Distelberger, Amstetten

**Schnäpse, Liköre, Destillate** aus eigener Erzeugung, Familie Hiebl, Haag

**Essig** Lehof, Strengberg, „demeter“ zertifiziert

**Spezial Öle, Kürbis** Metz, Haag, „Bio“ zertifiziert

**Muschel Nudeln, Mohn** Familie Ruckensteiner, Kromos, Biberbach

**Eier** Familie Donner, Wolfsbach

**Kräuter, Kapuzinerkresse** eigener Landwirtschaft, großer Kräutergarten, Vielmetzen

**Honig** Franz Schörghuber, Biberbach, „Die Zeidler“

**Frisch Fisch** Eisvogel, Molln

**Kräuterseitlinge** Edlinger, Marchfeld

Wir achten bei all unseren Produkten, die wir kaufen, dass sie aus Österreich sind (Soweit es möglich ist!). Daher ist uns auch das AMA Gütesiegel beim Einkauf sehr wichtig wie z.B. bei Pommes, Mehle, Nudelprodukte, ….

