



Hotel · Restaurant seit 1968



# *Herzlich Willkommen*

*Handyoptimierte, kontaktlose Menükarte*

*Zeigen Sie jetzt diesen QR-Code am Tisch:*



*Dann sollten alle eine Speisekarte haben :-)*

*Eine „offline“ Version liegt vorne  
am Büfettisch zur Ansicht aus.*

[Weinkarte](#) // [Getränkete](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



## *Kein Menüzwang*

*Gerichte können auch einzeln bestellt  
werden*

*Bitte bezahlen Sie an der Theke.  
Letzte Hauptgangbestellung 20 Uhr  
Letzte Getränkebestellung 21.30 Uhr*

## *Aperitif*

*„Pink Buco“ 0,1 l 4,30 €  
„Prosecco rosé“ mit Holunderblüte-Zitrus*

*„Enzo dry“ 0,2 l 5,50 €  
Enziantonic mit Wermut „Lustau“*

[Weinkarte](#) // [Getränkekarte](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



1

## Karos Fischmenü

Fishmenu 43 €

*Chicorée mit Garnelen-Curry-Salat*

*Chicorée with prawn curry salad 10 €*

*Kürbisschaum-Suppe*

*Foamy pumpkin soup 6 €*

*Gebackener Babyoktopus auf schwarzem*

*Reis, Zucchinni & milder Chilisauce*

*Deep fried baby octopus with black rice, zucchini and mild chili sauce 19 €*

*Crème Brûlée mit Hollblütensorbet*

*Crème brûlée with elderberry flower sorbet 8 €*

### Weinempfehlung

*2018 Chardonnay - mittelkräftig, fruchtig, trocken*

*Weingut Fürnkranz, Niederösterreich*

*Glas 0,2l 6 € Flasche 0,75 l 21 €*

[Weinkarte](#) // [Getränkekarte](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



2

## Karos Traditionsmenü

Regional menu 43 €

*Wildterrinen mit Preiselbeeren 11 €*

*Terrine of venison with cowberries*

*Kraftbrühe mit Griesnockerl*

*Consommée with semolina dumplings 6 €*

*Entenbrust mit Blaukraut und*

*hausgemachten Schupfnudeln*

*Grilled duck breast with red cabbage „Karo' recipe“  
and homemade bavarian style potato pasta 19 €*

*Kleine Käsevariation mit Feigensenf*

*cheese variation with fig mustard 8 €*

### Weinempfehlung

*2019 Prior - Weingut Wohlgemuth -Rheinhessen*

*Elegant mittelkräftig, rote Frucht & rund*

*Glas 0,2l 6,- € Flasche 0,75 l 21 €*

[Weinkarte](#) // [Getränkekarte](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



3

## Karos Veggiemenü

Veggiemenu 33 €

*Gemischter Blattsalat*

*mit Balsamico-Vinaigrette*

*Mixed green salad with balsamico vinaigrette 6 €*

*Paprikaschaum-Suppe*

*Foamy red pepper soup 6 €*

*Spinat-Ricotta-Knödel mit Kirschtomaten,  
Pinienkernen und Parmesan*

*Spinach-ricotta-dumplings with cherry tomatos,  
roasted pine seed & parmesan 15 €*

*2 x Sorbet: Passionsfrucht & Himbeer*

*2 scoops of sorbet: elderberry flower & raspberry 6 €*

### Weinempfehlung

*2018 Grüner Veltliner Reserve - trocken & kräftig*

*Weingut Fürnkranz, Niederösterreich*

*Glas 0,2l 6 € Flasche 0,75 l 21 €*

[Weinkarte](#) // [Getränkekarte](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



4

## Karos Asiamenü

Asiamenu 36 €

**„Asia-Salat“** mit mildem Wasabidressing,  
gebackenen Teigtaschen, Sojasprossen 9 €  
*asian style salad, wasabi dressing, deep fried spingrolls*

**Shu-Mei-Suppe** - klare Brühe mit  
Frühlingszwiebeln, Sesamöl und Garnelentaschen  
*Shu-mei-soup - consommée, sesame oil, crabmeat  
dumplings 6 €*

**„Yakitori“** - gebratene Hühnerfleischspießchen mit  
Lauch, mariniert mit karamelisierter Sojasauce, Reis,  
mixed pickles  
*Yakitori - grilled chicked with caramelized soy-sauce,  
rice and mixed pickles 15 €*

**Schokotörtchen „Nemesis“**  
Lauwarme Verführung zwischen mousse au chocolat  
und Schokoladen-Soufflée  
*our famous chocolate tarte „Nemesis“ 7 €*  
Passend dazu: 1 Glas Portwein 4 cl 4 €

Weinempfehlung  
2019 - Cantelia - leicht & fruchtig  
Weingut Wohlgemut-Schnürr - Rheinhessen  
0,2l 5,- €      0,1l 19,- €

[Weinkarte](#) // [Getränkekarte](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



*Unser aktuelles Homepagebild ...*



*Zeigt einen Baumstumpf auf dem Weg von der Steineralm zum Hochstaufen mit Blick nach Nordosten.*



[Homepage](#)



[Gutscheinshop](#)



[Facebook](#)



[Spotify](#)



[Instagram](#)

[Weinkarte](#) // [Getränkete](#)