

Vorspeisen

Beef Tatar

Schnittlauch-Majo | Bergpfeffer-Knusper | Röstbrot

16

Lammbratwürst'l

Kartoffelsalat | Schwarze Nuss-Senf | geröstete Zwiebeln

12

Gebratene Jakobsmuscheln

Karotten-Jus | Petersilienwurzel | Hagebutte

18

Suppen

Fischsuppe "Bouillabaisse"

Safran | Aioli | Fenchel

12

Rinderconsommé

Leberknödel | Wurzelgemüse | Schnittlauch

8

Hauptspeisen

Gebratene Kalbsleber "kalt geräuchert"

Röstzwiebel-Kartoffelpüree | Zwetschge | Pilze

32

Knuspriges Backhendl (ausgelöst)

Gem. Blattsalat | Miso-Majo | Kernöl

21

Schnitzel vom Landschwein "Wiener Art"

Kartoffel-Feldsalat | Preiselbeeren | Zitrone

21

"Kaufmann's" Angus-Burger

Trüffel-Majo | Coleslaw Salat | Kartoffel-Wedges

22

Butchers Secret Cut vom Rind

Röstgemüse | Angus-Jus | Rosmarinkartoffeln

39

Zwiebelrostbraten

Röstzwiebeln | Blumenkohl | Knusprige Kartoffeln

36

Ofenkürbis Hokkaido

Belugalinsen | eingelegte Birne | Curryschaum

25

Im Ganzen gegrillte Dorade

Blattsalat | Zitrone | Petersilienkartoffeln

28

Dessert

Affogato

Eierlikör | Dopp. Espresso | Vanille-Eis

7

Creme Brûlée

8

Eis und Sorbet Variation

9

Apfelstrudel

Mandeln | Vanille-Eis

9

Genießer - Menü

Lachs & Rettich

Schildampfer | Bärlauch | Forellenkaviar

18

Kürbiscremesuppe

Kernöl | Gartenkresse | Kürbiskerne

8

Rosa Gebratene Entenbrust

Pastinake | Brokkoli | Rosmarinkartoffeln

35

Gebratenes Filet vom Steinbutt

Waldpilzrisotto

Macadamia | Vogelmiere | Zuckerschoten

Mit Steinbutt

42

Vegetarisch

28

Pavlova

Quitte | Joghurtschaum | Aprikosen-Sorbet

12

4-Gang-Menü

Fleisch 68€ | Fisch 72€

4-Gang-Menü

Vegetarisch 62€

Auf Wunsch bieten wir auch ein Gourmet-Menü

Wählen Sie gern zwischen fünf bis acht Gänge

Bitte fragen Sie bei Reservierung, ob wir unser Gourmet-Menü
zu Ihrem Wunschtermin anbieten.

WINZER MASTERCLASS

MIT

Andreas Ziniel

WEINE • GESCHICHTEN • GENUSS



APERITIF &
AMUSE GUEULE



5 GÄNGE
MENÜ



5 WEINE
BEGLEITEND

20.11.26

135,-
P. P.

Kaufmann's
— GERSFELD —



RESTAURANT

WEIN. HERKUNFT. CHARAKTER.

WINZERABEND MIT ANDREAS ZINIEL

Am tiefsten Punkt Österreichs entstehen Weine,
die ihre Herkunft unverfälscht widerspiegeln.

Andreas Ziniel arbeitet mit viel Handwerk und
tiefer Verbundenheit zu seiner Region. Seine
Weine erzählen von Böden, Landschaften und
dem Charakter ihrer Heimat – ehrlich, puristisch
und nach seiner Philosophie:
„NOTHING ADDED.“

*Wir freuen uns auf einen genussvollen Abend
mit Ihnen*

20. NOVEMBER 2026 · 18:30 UHR

5-Gänge-Menü · 5 begleitende Weine
Aperitif & Amuse-Gueule

135 € PRO PERSON

TICKETS & RESERVIERUNG

Direkt bei uns im Restaurant, telefonisch oder per E-Mail

06654 9178055

info@kaufmanns-am-schlosspark.de