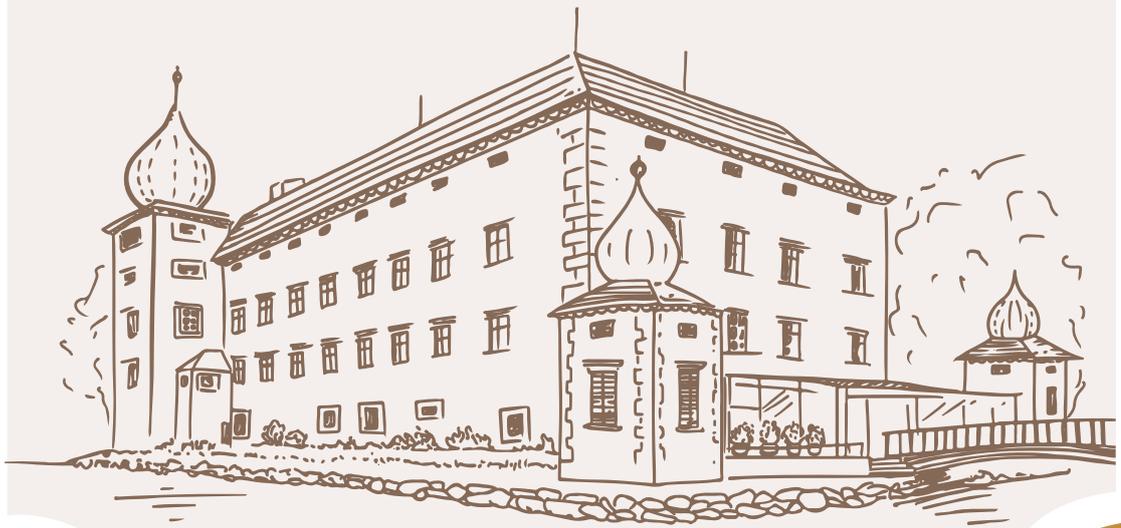




# Speise- und Getränkemkarte





## Die Gerüchteküche brodeln „wild“

Herbstzeit ist bei uns Wildzeit und da gehen Reh, Hirsch und Wildschwein auch mal eine Liaison mit Rotkraut und Knödel ein. Wir servieren herzhaftes Wildmenüs, feine Schmankerl wie Hirsch-Carpaccio, gebratenen Hirschrücken, Rehschnitzel oder unser Wilderer-Ragout.

Alles frisch vom Wald auf den Tisch. Übrigens: Wildfleisch kommt direkt aus der Natur und ist daher schmackhaft, nährstoffreich, kalorienarm, fettarm und äußerst bekömmlich! Für Vegetarier und für alle, die's gerne weniger wild haben, servieren wir köstliche Alternativen. Wir bieten gerne auch eine Weinbegleitung von regionalen Top-Winzern an.

Unsere saisonalen Highlights sind besonders gekennzeichnet.

**GEDECK – 3,90 € pro Person**  
ofenfrische Joseph Bio-Brot-Spezialitäten  
saisonale Aufstriche | Schmankerl | Butter

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal. | Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

 | Vegetarisch

 | Vegan

## Aperitif



---

A-NOBIS SEKTKELLEREI   <i>verschiedene Geschmacksrichtung</i>	6,50 €
LILLET CRANBERRY Lillet Rosé   <i>Cranberrysaft   Bitterlemon</i>	5,90 €
MOJITO	5,90 €
LIMONCELLO SPRITZ	5,90 €
NEGRONI – <i>Campari   Wermut   Gin</i>	8,60 €
AMERICANO -- <i>Campari   Martini Rosso   Soda</i>	8,60 €

## Offene Weine weiß

---

RIESLING RIED BURGSTALL 2022 1/8 L 7,00 €

**Weingut F.X. Pichler**

Puristisch und filigran präsentiert sich der Riesling von der Ried Burgstall. Im Glas entfaltet sich ein zart rauchig unterlegter Duft nach Pfirsich und Tropenfrüchten,

WEISBURGUNDER RIED EHREHAUSE 2019 1/8 L 6,50 €

**Weingut Gross Ehrenhausen**

Nussig, würzige Noten in der Nase. Gefolgt von Mirabellen und kühlem Rauch. Ein druckvoller Gaumen mit dezentem Schmelz und durchaus in einem animierenden Stil.

GUMPOLDSKIRCHNER TRADITION 2021 BIO 1/8 L 4,50 €

**Weingut Reinisch, Tattendorf**

Munteres Fruchtarmaspiel im Duft mit Nuancen nach Mango und Marille. Vital und doch ein wenig barock am Gaumen mit angenehm stützender Fruchtsüße.

## Offene Weine rot



---

PINOT NOIR RESERVE RIED KRÄUTERGARTEN 2019 1/8 L 6,50 €

**Weingut Heinrich Hartl, Oberwaltersdorf**

Dunkles Ziegelrot, tendiert etwas mehr in Richtung zwiebelschalenfarben am Rand. In der Nase ein dezenter, aber komplexer Duft von dunklen Beeren, Himbeerkonfitüre, vegetabilen Anklängen von Salbei und Veilchen, sowie Marzipan und Vanille. r.

RIOJA RESERVA 2015 DE YUSO 1/8 L 5,00 €

**Weingut David Moreno**

Cuvée aus Garnacha und Tempranillo! Im Duft balsamische Noten und viel amerikanische Eiche sowie etwas Leder. Am Gaumen röstige Noten, aber auch cremige Waldbeeren!

ZWEIGELT AUSSTICH 2018 1/8 L 4,50 €

**Weingut Gisperg, Teesdorf**

Leuchtendes Granatrot, in der Nase Kirschen, Brombeeren mit Anklängen von Johannisbeeren, am Gaumen dunkle, reife Kirschen mit Nuancen von Johannisbeeren und leichten Röstaromen,

BLAUFRÄNKISCH ALTE WEINGEBIRGE 2016 1/8 L 5,50 €

**Weingut Stefan Wellanschitz, Neckenmarkt**

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart kräuterwürzig unterlegte reife Zwetschkenfrucht, ein Hauch von Brombeerkonfit, Nuancen von Orangenesten

## Suppen-Genuss



### KRÄFTIGE RINDSSUPPE

4,90 €

Serviert mit Suppengemüse und Einlage nach Wahl:  
hausgemachte Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl



**CREMESUPPE VOM BIO-HOKKAIDO**   
mit Croûtons & Kresse

5,90 €

## Vorspeisen



### BUTTERNUSSKÜRBIS GEBACKEN

13,90 €

auf bunten Herbstsalaten & Kernöldressing

### BEEF TATARE VON DER KALBIN

100 g 17,00 € | 150 g 22,00 €

Filetspitzen - von der heimischen Bio-Kalbin  
Trüffelmayonnaise | Butter | Bio-Erdäpfel Toast

### HAUSGEMACHTER ANTIPASTI TELLER

15,00 €

Prosciutto di Parma | Parmesan | Oliven | getrocknete Tomaten |  
eingelegtes Gemüse | Joseph Brot



### HIRSCH-CARPACCIO

13,90 €

Olivenöl | Petersilienpesto | Salatbouquet | Grana

### BROTKORB - JOSEPH BROT

4,90 €

Bio Sauerteig Ciabatta | Bio Waldstauden Roggenbrot

## Salate



### CAESAR SALAD CLASSIC

8,50 €

Römersalat mit Caesar-Dressing, Croûtons und Parmesan  
mit gegrilltem Hühnerfilet | + 7,00 €

### STEIRISCHER BACKHENDLSALAT

14,00 €

Geröstete Kürbiskerne | Steirisches Kürbiskernöl

### SALATVARIATIONEN

je 4,50 €

Kartoffelsalat | Rahm-Gurke | Krautsalat | Bunte Blattsalate  
Gemischter Salat | Steirischer Käferbohnen Salat mit Kernöl (4,90 €)

# Hauptdarsteller



- SCHWEINSFILET ROSA GEBRATEN** 19,50 €  
mit Pfeffer-Cognacsauce , Krokette und Speckfisol
- GRILLPLATTE NACH ART DES HAUSES | 2 PERSONEN** 23,50 € | 45,00 €  
Rind | Huhn | Schwein  
Grillgemüse, Steakfries, diverse Saucen
- BIO-RINDSGULASCH FIAKER ART** 14,50 €  
Serviettenknödel & Spiegelei
- BIO-ZWIEBELROSTBRATEN | Spezialität des Hauses** 23,00 €  
Bratkartoffeln | Röstzwiebel | Essiggurkerl
- KLASSISCHES WIENER SCHNITZEL** 16,90 €  
knusprig herausgebackenes Schnitzel vom DUROC-Schwein  
mit Salat oder Petersilkkartoffeln
- KALBSSCHNITZEL | das Original** 21,90 €  
knusprig herausgebackenes Schnitzel vom Kremstaler Kalb  
mit Erdäpfel-Vogerlsalat und hausgemachte Preiselbeeren
- STEIRISCHES LANDHUHN TRIFFT ASIA** 18,50 €  
Wok-Gemüse | Basmatireis
-  **WILDERER RAGOUT** 16,50 € | 19,50 €  
Steinpilze | Serviettenknödel | hausgemachte Preiselbeeren
-  **GEBACKENES REHSCHNITZEL** 20,50 €  
Kürbiskernpanade | Erdäpfelsalat | hausgemachte Preiselbeeren
-  **HIRSCHBRATEN „ESTERHÁZY“** 16,90 € | 19,90 €  
Krokette mit Apfelfüllung | Champagner-Rotkraut | hausgemachte Preiselbeeren
-  **ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN** 24,90 €  
Selleriepüree | karamellierte Kohlsprossen | Morchelsauce

Frisch vom Wald  
auf den Tisch!



## Fluss und See



- 
- SAIBLINGSFILET | VOM GUT DORNAU** 23,90 €  
auf sämigem Eierschwammerlrisotto mit karamelierten Kirschparadeisern
- RIESENGARNELEN IN KNOBLAUCH-CHILLI-ÖL** 21,50 €  
mit Steinofen-Baguette & bunten Blattsalaten
- KROSS GEBRATENES MITTELSTÜCK VOM ZANDER** 19,90 €  
mediterranes Grillgemüse | Petersilkartoffeln

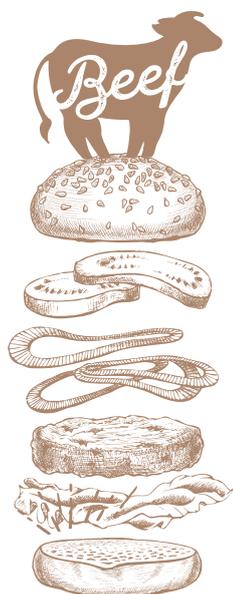


## Vegetarisch und Vegan



-  **HAUSGEMACHTE PASTA GEFÜLLT** 17,00 €  
Büffelmozzarella & getrocknete Tomaten oder Kürbis & Frischkäse 
-  **KÜRBIS-KICHERERBSEN CURRY VEGAN** 14,50 €  
Gelbes Curry | Basmatireis  
-  **KÜRBIS-RISOTTO** | auch Vegan möglich 14,50 €  
Kernöl | geröstete Kerne | Kresse  
auf Wunsch mit gebratenen Garnelen 9,00 €  
oder mit gebratener Hühnerbrust 7,00 €
- STEINPILZ-RISOTTO** | auch Vegan möglich 14,50 €



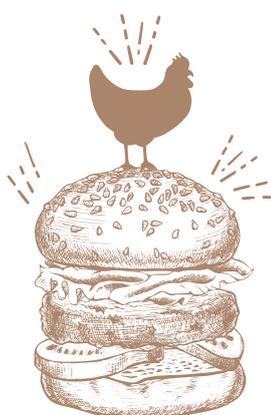


## GERÜCHTEKÜCHE BURGER

17,90 €

200 g Rinderfaschiertes  
BBQ Sauce  
Speck  
Käse  
Karamellierter Zwiebel

*im klassischen, gerösteten Burgerbrot von Joseph Brot*



## CRISPY CHICKEN BURGER

15,50 €

marinierte ausgelöste Hendlkeule  
Salat  
Frischkäse  
Tomate  
Käse

*im klassischen, gerösteten Burgerbrot von Joseph Brot*



## STEAKBURGER

19,90 €

Patty aus Beiried  
Salat  
Dijon-Majonaise  
Roter Zwiebel  
Tomate

*im klassischen, gerösteten Burgerbrot von Joseph Brot*

# Gerüchteküche-Steaks & Beilagen



Beste BIO-Fleischqualität aus Österreich. Herrliche Sides und herzhaftes Saucen.

Bitte wählen Sie Ihren gewünschten Dry Aged Cut direkt aus unserem Dry Ager aus. Fragen Sie unser Servicepersonal. Wir beraten Sie gerne.



FILET STEAK                      200 g 30,00 € | 250 g 35,00 € | 350 g 42,00 €

STRIP LOIN (RUMP STEAK)                      300 g 27 € | 400 g 34,00 €

RIB EYE STEAK                      300 g 28 € | 400 g 36,00 €

GERÜCHTEKÜCHESPIESS BEST OF BEEF                      300 g 37,90 €

Filet | Rump | Ribeye | Steak Fries | Mediterranes Grillgemüse

SURF & TURF                      29,00 €

160g Filet & 2 Garnelen in Knoblauch Öl

## SIDES

Steak Fries                      4,00 €

Grüne Bohnen mit Speck                      4,50 €

Mediterranes Grillgemüse                      4,50 €

Trüffelgnocchi                      4,90 €

Süßkartoffel-Steak Fries                      5,00 €

Erdäpfelpüree-Röstzwiebeln                      5,00 €

## TOPPINGS

Gebratene Garnele (je Stk.)                      3,90 €

BIO-Spiegelei (je Stk.)                      2,00 €

SAUCEN                      je 2,50 €

Aufgeschlagene Kräuterbutter | Homemade BBQ Sauce | Pfefferrahmsauce

Hot Mexican Dip | Knoblauch Dip | Chimichurri – für alle, die's besonders scharf wollen

# Dry aged Beef - Best Steaks in Town

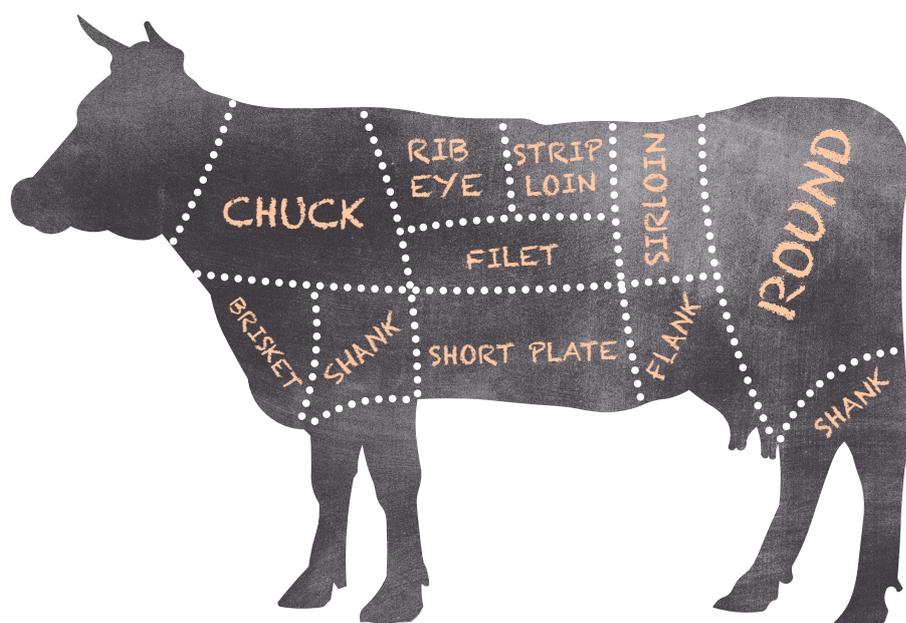
Gerüchteküche-Steaks im Restaurant genießen oder Ihr Cut für zu Hause

Wählen Sie Ihren gewünschten Dry-aged Cut im Restaurant: T-Bone, Porterhouse, Filet oder Ribeye... wochenlang unter perfekten Bedingungen gereift und bei uns im Haus zubereitet – eröffnet es ein neues Geschmackserlebnis. Sie werden begeistert sein.

Sie können auch Ihr Wunschstück reservieren, bevor der Rückenstrang in einzelne Steaks zerteilt wird. Wer das zarte Premium-Fleisch gerne mit seinen Freunden bei einem Grillfest genießen will, bestellt einfach bei uns die gewünschten Cuts. Wir putzen und zerlegen die Stücke, sodass Sie die fingerbreiten Steaks nur mehr auf den Grill legen müssen.

## HERKUNFT – EIN RIND SCHMECKT SO, WIE ES GELEBT HAT.

Wir verarbeiten ausschließlich regionales BIO Rindfleisch von höchster Güte. Die Tiere stammen zu 100% aus Österreich hauptsächlich von kleinen Bio-Betrieben (100% rückverfolgbar), die auf die besten Fleischrassen setzen. Die Tiere werden grasgefüttert, sind garantiert hormonfrei und ohne Antibiotika.



# Alkoholfreie Getränke



<b>Haus-Limonaden   Still oder prickelnd</b>	<b>0,50 l</b>	<b>4,90 €</b>
Zitrone/Limette		
Holundersirup mit Zitronenmelisse		
Hausgemachter Eistee mit Zitrone		
Ingwer-Limette		
Cranberry-Limette-Minze		
Minze		
Himbeere		
<b>Mineralwasser   Still oder prickelnd</b>	<b>0,33 l</b>	<b>2,40 €</b>
	<b>0,75 l</b>	<b>5,80 €</b>
<b>Soda Zitrone</b>	<b>0,50 l</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Coca Cola   Zero oder Light</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Frucade</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Almdudler</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Tonic oder Bitter Lemon</b>	<b>0,20 l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Red Bull</b>	<b>0,25 l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Orangensaft</b>	<b>0,25 l</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Apfelsaft</b>	<b>0,25 l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Fruchtsaft Litzellachner Ferdinand &amp; Sabine</b>	<b>0,25 l</b>	<b>3,20 €</b>
Apfelsaft naturtrüb		
Marillennektar		
Johannisbeeren		
<b>Fruchtsaft gespritzt</b>	<b>0,25 l</b>	<b>2,40 €</b>
	<b>0,50 l</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Fruchtsaft mit stillem Wasser</b>	<b>0,25 l</b>	<b>2,40 €</b>
	<b>0,50 l</b>	<b>4,80 €</b>

Unser Leitungswasser wird durch unsere spezielle Schankanlage aufbereitet, gereinigt und gekühlt. Für Technik und Service müssen wir daher, wenn ausschließlich Leitungswasser konsumiert wird, 1 €/Glas bzw. 3 €/Krug in Rechnung stellen. Wir danken für Ihr Verständnis.

## Bier vom Fass



BIO Schloß Bräu	0,20 l	2,80 €
	0,33 l	3,90 €
	0,50 l	5,00 €
Warsteiner Pils	0,33 l	3,90 €
	0,40 l	5,00 €

## Bier aus der Flasche



Stiegl Radler	0,3 l	3,90 €
König Ludwig Dunkles	0,5 l	5,00 €
Stiegl Weißbier	0,5 l	5,20 €
Stiegl Freibier Alkoholfrei	0,3 l	3,90 €

## Wein



Schankwein weiß	1/8 l	1,90 €
Schankwein rot	1/8 l	1,90 €
G'spritzer weiß oder rot	1/4 l	2,60 €



Einen Gesamtüberblick über unsere Qualitätsweine finden Sie in der separaten Weinkarte, bei Fragen steht Ihnen unser geschultes Personal gerne beratend zur Seite.



## Sekt und Champagner



Glas A-Nobis Sektkellerei   <i>verschiedene Geschmacksrichtungen</i>	0,10 l	6,50 €
FL. A-Nobis Sektkellerei   <i>verschiedene Geschmacksrichtungen</i>	0,75 l	39,00 €
Champagner Laurent-Perrier	0,75 l	85,00 €
Champagner Charles Heidsieck Rosé Reserve	0,75 l	85,00 €

## Aperitif



Aperol Spritz   <i>Wein oder Sekt</i>	0,3 l	5,90 €
Hugo Spritz   <i>Wein oder Sekt</i>	0,3 l	5,90 €
Lillet Spritz	0,3 l	5,90 €
Limoncello Spritz	0,3 l	5,90 €

## Longdrinks



Absolut Vodka Red Bull	2 cl	6,20 €
Bacardi Cola	2 cl	4,90 €
Gin Tonic Hendricks	2 cl	6,80 €
Cuba Libre, Brugal Anej	2 cl	7,50 €

## Gin



Gin 39 – Baumgartner's Dry Gin	4 cl	7,20 €
After 2	4 cl	7,20 €
Ashburner's Premium Gin Aurora Grape Liqueur	4 cl	7,20 €
Ashburner's Premium Gin Lavendel Liqueur	4 cl	7,20 €
Ashburner's Premium Gin Earl Grey Liqueur	4 cl	7,20 €
Pegelturm Neuwieder Gin	4 cl	7,20 €
Konkani Goa Inspired Gin	4 cl	7,20 €
Rick Free	4 cl	7,20 €
Monkey 47	4 cl	7,20 €



## Wodka



Absolut Original	2 cl	3,50 €
Belvedere Vodka	2 cl	5,50 €
Stolichnaya Vodka Elit	2 cl	5,50 €

## Vermouth



Belsazar Vermouth Rosé	5 cl	6,00 €
Belsazar Vermouth White	5 cl	6,00 €

## Whiskey



Benchmark Old No. 8 Bourbon	2 cl	8,00 €
Buffalo Trace Bourbon	2 cl	8,00 €
Bulleit Bourbon	2 cl	8,00 €

## Brandy, Cognac



Rémy Martini Vsop	2 cl	6,50 €
Rémy Martini XO	2 cl	14,00 €
Boulard Grand Solage	2 cl	4,00 €

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.  
Druck und Satzfehler vorbehalten.

# Wir setzen auf regionale Qualität!

---

Qualität, Frische und Nachhaltigkeit sind das oberste Gebot der Gerüchteküche. Nach diesen Kriterien leben und arbeiten wir – und wir haben auch unsere Lieferanten danach ausgesucht. Um die gebotene Frische und Nachhaltigkeit gewährleisten zu können, arbeiten wir ausschließlich mit regionalen Produzenten in einem Umkreis von ca. 120 km zusammen.



Egal ob bei Fleisch, Gemüse oder Kaffee – wir wissen, dass unsere Partner und Lieferanten gute Arbeit leisten und deswegen macht es so viel Spaß mit diesen Produkten zu kochen. Für die Verarbeitung von regionalen Produkten sind wir mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet worden.



## Unsere Partner

---

**Rind:** aus regionaler, vorwiegend niederösterreichischer Herkunft, in BIO-Qualität – Bezug Fleischerei Höllerschmid

**Schwein:** Ötscherblick-Schwein – Bezug Fleischerei Höllerschmid

**Milch und Milchprodukte:** aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

**Eier und Speck:** Kirschleitenhof – Familie Gaupmann, 2533 Klausen-Leopoldsdorf

**Mostviertler Weidegänse:** Der Meierhof – Familie Radelsböck, 3350 Haag

**Fruchtsäfte:** Familie Schilger, 2441 Mitterndorf a.d. Fischta

**Bio-Sirupe:** Schäfer, 2523 Tattendorf

**Bio-Linsen, Bio-Quinoa, Bio-Couscous:** Gabi's Naturkostladen, 2542 Kottingbrunn

**Kaffee:** KANZI KAFFEE, 2521 Trumau

**Kresse:** SERRA Farm, 2514 Traiskirchen

**Heimische Fische:** Gut Dornau, 2544 Leobersdorf

**Mehl & Grieß:** Familienbetrieb Assmannmühlen, 2353 Guntramsdorf

**Kartoffeln und Zwiebel:** Familie Hawel-Gremmsl, 2523 Oberwaltersdorf

**Steirischer Kren g.g.A.:** aus der Steiermark – Bezug über Transgourmet

**Brot und Gebäck:** Bäckerei EDER, 2352 Gumpoldskirchen

**Steirerhuhn – das Original:** Familie Lugitsch, 8330 Feldbach

**Bio-Tofu:** Evergreen Agrarprodukte, 2512 Oeynhausen



*Vielen Dank für  
Ihren Besuch!*

**Bleiben Sie auf dem Laufenden  
über unsere Events unter:**

[www.wasserschloss-kottingbrunn.at/events](http://www.wasserschloss-kottingbrunn.at/events)

**Oder folgen Sie uns hier:**

 /geruchtekekuechekottingbrunn

 /geruechtekuechekottingbrunn

