Kiepenkerl
Aus Liebe zum Essen.

Ihre Gruppenkarte und Sonntage und Messen

Unsere Aperitif-Empfehlung:

"Kiepenkerl Sprizz" 0,3 l 8,90
Cocktail aus Stauder Pils und Aperol

"Black Hugo" Schwarze Johannisbeere,
Holunderblüte, Limette, Minze und Prosecco 8,90

Vorspeisen Wir bereiten diese ausschließlich als Vorspeisen zu.

Unser knuspriges Steinofen-Baguette
5 Scheiben und köstliche vegetarische Dips 6,70

Bretonische Fischsuppe
Garnelen | Filets von edlen Fischen | Fenchel | Aioli | Baguette 9,20

Vegane Süßkartoffel - Kürbis Suppe mit Ingwer
steierisches Kürbis Öl und Kerne | Oliven Crostini mit Meersalz 7,90

Hauptgerichte

Steak- und Filet- Whisky-Spieß, argentinisches Rinderfilet und Medaillons
von Schweinefilet | Whisky-Pfeffer-Sauce | Steakhouse Pommes frites | Salat 29,50

Wiener Kalbschnitzel | 200 g von der Hüfte | Zitrone
Preiselbeeren | Mayo | Steakhouse Pommes frites | Salat 32,90

Vegane Thai Curry Gemüsepfanne Kokosnuss Thai Currysauce | Grillgemüse
Rote Beete Taler | Falafel Kürbis Sichel | Süßkartoffel Würfel | scharfe Cashewkerne 23,50

Knuspriges Schnitzel von Strohschwein
Cremige Morchelsauce | Geröstete Drillinge | Gegrilltes Gemüse 27,50

2 Medaillons aus argentinischem Rinderfilet
Whisky-Pfeffercreme | Steakhaus Pommes frites | Salat 38,90

Dirty finger and happy soul
Filet vom Atlantik Red Snapper und Tigergarnelen in der Schale
Krustentiersauce | Grillgemüse | Spitzkohl Kartoffelstampf 33,90

Cordon Bleu vom Strohschwein de Luxe
gefüllt mit Tiroler Schinken-Speck und Bergkäse | Kräuterrahm
Zitrone | Gratin Kartoffeln | Grill Gemüse 26,90

Hausgemachte Rinderroulade
Von der Hüfte geschnitten | Klassische Füllung
bequem in Merlot geschmort | Gemüse | Kartoffel Gratin 27,80

Hirschpfeffer mit Würfeln aus der Keule
gemütlich mit Tempranillo geschmort | Kartoffelklöße
hausgemachter Apfel-Ingwer Rotkohl | Preiselbeeren 31,80

Nachtisch

Norman, warme Apfelkuchen
Vanilleeis | Frisches Obst | Calvados Erdbeerdip 9,90