



LET'S HAVE A *Drink*

BIER | RADLER

vom Fass
Weihenstephan
Alkoholfreies Bier

WEIN

Spritzer weiß
Chef Spritzer sommerlich

Offene Weine (Weingut Gmeiner, Weingut Groiss)

Grüner Veltliner / Sauvignon Blanc /
Gelber Muskateller

Weitere Weine & Raritäten findest du
zur Auswahl im Weinkühlschrank!

FIRST TIME!

Erste Ernte vom Hauswein
Karlingberger Gut!
Gemischter Satz weiß / rosé

KAFFEE & TEE (Traditionshaus Meinl)

Espresso klein
Espresso groß
Verlängerter
Cappuccino
Tee (diverse Sorten)

APERITIF & SPRIZZ

Prosecco / Prosecco Rosé
Flasche Prosecco

Champagner

Moët Brut / Moët Rosé
Moët Ice / Moët Ice Rosé

Aperol Sprizz / Hugo / Wildberry

Lillet mit Prosecco

Campari Soda / Campari Orange

Gin Tonic / Wodka Lemon

ALKOHOLFREIES

Coca Cola / Cola Zero / Almdudler /

Frucade / Mezzo Mix / Eistee

Mineralwasser Gasteiner

still / prickelnd

Stilles Quellwasser Karlingbergergut

mit Kräutern und Zitrone

Fruchtsäfte

Apfel naturtrüb, Marille, Johannisbeere,

Orange still / prickelnd gespritzt

Hausgemachte Sirupe (coming soon)

MENU & *Drinks*

Wir freuen uns EUCH bei uns begrüßen zu dürfen und
wünschen euch einen guten Appetit & schöne Zeit!

Unsere regulären Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag 16:00 – 22:00 Uhr | Küche bis 21:00

Sonn- & Feiertage 10:00 – 14:00 Uhr | Küche bis 13:30

Freitag & Samstag ausschließlich mit Reservierung

Guten Appetit!

Karlingberger Gut | Stürzlinger Gastro GmbH | Karlingberg 3, 4230 Perg | Tel. +43 7262 / 53 345

WWW.KARLINGBERGERGUT.AT





SUPPEN & Starters

Klare Rindsuppe

mit Frittaten, Schnittlauch | 4,80

Tagescremesuppe

mit Croutons, Sahnetopping | 6,80

Gedeck 3erlei

Kürbiskern Aufstrich, gesalzene Butter, Oliven, hausgemachte Focaccia | 5,80

Karamelisierter Ziegenkäse

Walnüsse, Wildkräutersalat | 14,80

Beeftartar

150 g, gesalzene Butter, Toast | 18,20

Edamame in der Schale

Knoblauch / Meersalz / scharf | 7,20

AUS DER *Wirtshausküche*

Saftiger Schweinsbraten

Semmelknödel, Krautsalat

Dukatenschnitzerl

Schnitzerl Wiener Art vom Schweinsfilet, Petersilkartofferl, Preiselbeeren

Ofenkartoffel – Speck

mit Sauerrahm, Kräuter, Zwiebel

Ofenkartoffel – Lachs geräuchert

mit Sauerrahm, Kräuter, Frühlingszwiebel

Ofenkartoffel – Veggie

mit Sauerrahm, Kräuter, Frühlingszwiebel

FRISCHE *Salate*

Scampi Bowl

Bunte Blattsalate, Tomate, Avocado, gegrillte Scampi, French Dressing

Chefsalat – Surf & Turf

Mixed Salad, Rinderfiletstreifen medium Scampi, French Dressing

Backhendelsalat

Gebackene Hühnerbrust, Blattsalate, Gurken, Tomaten, Kürbiskernöl

Ceasars Salad

Gegrillte Hühnerfiletstreifen, Blattsalate, romanische Salatherzen, Tomaten, Gurken, Parmesan, Original Ceasars Dressing

SNACKS & *Beilagen*

Clubsandwich (warm)

Tramezzini, Schinken, Käse, Spiegelei, Dip

Edamame in der Schale

Knoblauch / Meersalz / scharf

Mixed Salad

Bunte Blattsalate und Gemüse der Saison Klein | groß

Knoblauchbaguette

Trüffel Fries

Pommes

PASTA & *Steaks*

Pappardelle hausgemacht

mit Sauce Bolognaise vom Rind, Parmesan

Tagliatelle Scampi hausgemacht

Kirschtomaten, Blattspinat

Veggie Pasta hausgemacht

mit frischer Bärlauchcreme und Parmesan (auch vegan möglich)

Gegrillte Riesengarnelen

6 Stück mit hausgemachtem Aioli Dip, Knoblauchbaguette

Surf & Turf

Zartes Filetsteak 250 g mit 3 Stück gegrillten Riesengarnelen, Grillgemüse, Knoblauchbaguette

Filet Steak vom Black Angus Rind

Mageres Filet aus dem Mittelstück, saftig & sehr zart, dazu eine Beilage nach Wahl 200 g | 300 g

Beilagen zur Auswahl:

Grillgemüse / Trüffel Fries / Pommes / Knoblauchbaguette / 3 verschiedene Saucen
Beilage extra

EMPFEHLUNG DES HAUSES

SPECIAL STEAK *Tagliata de Manzo*

Zartes Angus Steak 250 g, frittiertes Rucola, Trüffel Mascarpone, Gemüse, Knoblauchbaguette

DESSERTS *Something Sweet*

Warmer Schokofondant

mit flüssigem Kern, frische Früchte, Eis

Heiße Liebe

Cremiges Vanilleeis, Schlagobers, heiße Himbeeren

Zitronen-Limettensorbet

Vodka oder Prosecco

Kaiserschmarrn

Apfelmus, ca. 20 min. Wartezeit

