

Restaurant *Der Kuckuck*

Vorspeisen / Starters

Gemischter Blattsalat mit karamellisierten Walnüssen & Lavendel-Dressing G, H, M	
Assorted green salad whit caramelized walnuts and lavender dressing	7,50
Carpaccio vom gekochten Tafelspitz mit Kernölmayonnaise & Krautsalat G, L	
Carpaccio of boiled beef with pumpkin seed oil dressing and cabbage salad	8,90
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf-Rahm G	
Home-marinated salmon with dill-mustard cream	10,90
Gebratene Hühnerstreifen auf Blattsalat M	
Grilled chicken breast on assorted leaf salads	7,90
Grammelknödel mit warmem Speck-Krautsalat A	
Austrian dumplings with crispy pork & warm bacon-cabbage salad	8,90
Wienerwald-Schnecken mit Blauschimmelkäse gratiniert G, R	
Snails from the Vienna Woods au gratin with blue cheese	9,90
Frische Pilze mit Petersil-Erdäpfeln	
Fresh mushrooms with parsley potatoes	8,90
Mozzarella und Tomaten mit Olivenöl und Basilikum G	
Mozzarella and tomatoes with olive oil & basil	7,90
Gedeck / Cover charge	1,90

Restaurant *Der Kuckuck*

Suppen / Soups

Consommé mit Kaspressknödel A, G, L	
Clear beef soup with cheese dumpling	4,50
Kürbiscremesuppe mit Kernöl & Blätterteigstangel A, G	
Pumpkin cream soup with pumpkin-seed oil & puff pastry	4,90
Spargelcremesuppe mit Croutons (nur in der Spargelsaison) A, G	
Asparagus cream soup with croutons (seasonal only)	4,90

Hauptgerichte, Fleisch / Main dishes, meat

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfelsalat A, C, G, M	
Deep-fried scallop of veal with potato salad	15,90
Wiener Tafelspitz mit seinen klassischen Beilagen L, G	
Boiled rump of beef with the classic side dishes	15,90
Kalbsgulasch mit Serviettenknödel A, C, G	
Austrian veal goulash with sliced bread dumpling	14,90
Gebratene steirische Hühnerbrust auf Paprika-Rahmsauce mit Serviettenknödel A,C,G	
Grilled Styrian chicken breast with paprika-cream sauce & bread dumpling	13,90
Hühnerbrust-Cordon Bleu mit Erdäpfelsalat A, C, G, M	
Chicken filet in bread crumb, stuffed with cheese & ham served with potato salad	14,90

Gedeck / cover charge 1,90

Restaurant *Der Kuckuck*

Hauptgerichte, Fleisch / Main dishes, meat

Geröstete Kalbsleber nach venezianischer Art mit Zwiebel, Weißwein und Rosmarinerdäpfeln A, G	
Roasted calf liver , Venetian style with onion, white wine & rosemary potatoes	14,90
Kalbsschnitzel "DER KUCKUCK" mit Blauschimmelkäse in Weißweinsauce mit Rosmarinerdäpfeln A, G	
Veal escalope "DER KUCKUCK" with blue cheese in white wine sauce with rosemary potatoes	14,90
"Jägerschnitzel" Kalbsschnitzel mit gemischten Pilzen in Weißweinsauce mit Serviettenknödel A, C, G	14,90
"Jägerschnitzel" veal escalope with mushrooms in white wine sauce & bread dumpling	
Original Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln und saurem Gurkerl A	
Original Viennese onion roast with fried potatoes & sour cucumber	15,90
Filetspitzen à la Stroganoff , geschnittenes Rindersteak in Weißwein-Pfeffer-Cremesauce mit Braterdäpfeln A, G	
Filet à la Stroganoff , sliced beefsteak in white wine pepper-cream sauce with fried potatoes	16,90
Lammkotelett vom Grill mit frischem Rosmarin & Rosmarinerdäpfeln	
Lamb chops grilled with fresh rosemary & rosemary potatoes	15,90
Spare ribs vom Kalb mit Braterdäpfeln und zweierlei Saucen G	
Oven-baked spare ribs with fried potatoes and two sorts of sauce	18,90

Gedeck / cover charge 1,90

Restaurant *Der Kuckuck*

Fisch / Main dishes, fish

Branzino, Seebarschfilet vom Grill mit Rosmarinerdäpfeln	
Branzino, bass fillet grilled with rosemary potatoes	15,90
Gebratenes Lachsforellenfilet auf Blattsalat mit Petersil-Erdäpfeln	
Roasted salmon trout filet on leaf salad with parsley-potatoes	14,90
Gebackene Scholle mit Erdäpfelsalat A, C, G, M	
Baked plaice served with potato salad	14,90
Gegrillte Garnelen auf Blattsalat mit Rosmarin-Erdäpfeln B	
Grilled prawns on leaf salad with rosemary potatoes	18,90

Vegetarisch und Pasta / Vegetarian & Pasta

Hausgemachte Ravioli in Parmesancreme-Sauce A, C, G	
Homemade ravioli in parmesan-cream sauce	11,90
Gebackene Käsevariation aus Emmentaler, Camembert und Mozzarella mit Petersil-Erdäpfeln und Preiselbeeren A, C, G	
Fried cheese variation from emmental, camembert, mozzarella with parsley potatoes and cranberries	12,90
Pilzragout mit Weißweincreme-Sauce und Serviettenknödel A, C, G	
Mushroom ragout with white wine cream-sauce and sliced bread dumpling	11,90
Lasagne , ofenfrisch / Classic lasagne baked in the oven A, C, G, L	10,90

Gedeck / cover charge 1,90

Restaurant *Der Kuckuck*

Desserts / Sweet dishes

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis A, C, G Home-made apple strudel with vanilla ice cream	5,90
Palatschinken , zwei Stück – Marille oder Schokolade A, C, G Pancakes , two pieces – apricot or chocolate	6,90
Original Wiener Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster A, C, G Original Viennese sliced omelette with stewed plums	7,90
Crème brûlée von der Sachertorte mit Eierlikörschaum A, C, G Crème brûlée from Sacher torte with eggnog espuma	6,90
In einem echten Tiramisu hat Amaretto nichts verloren A, C, G A true Tiramisu has no place for amaretto	6,50
"Kuckucks Abschluss" Espresso, Vanilleeis und Marillenlikör G "Kuckuck´s Close" espresso, vanilla ice-cream and apricot liqueur	7,90
Sachertorte mit Schlagobers / Sacher torte with whipped cream A, C, G	6,50
Limonensorbet mit österreichischem Jahrgangssekt von Bründlmayer G, O Lime sorbet with Austrian vintage sparkling wine by Bründlmayer	6,90
Gemischte Käseplatte , mindestens drei Sorten Käse G, O Assorted cheese , at least three kinds of cheese	9,90

Gedeck / cover charge 1,90