



koarl

entree & suppen

Gedeck der Saison

A | D | G | M

€3,50

VORSPEISEN

Bio Beef Tartar

Getrocknete Tomaten | Senfkaviar |
Freiland Stundenei | Parmesan Chip |
Kürbiskern-Brioche

A | C | M | G | D | F

80 g

€18,00

130 g

€23,50

Ingwer-Kürbis-Flan

Cashew-Creme | Wasabi | Sauergemüse |
Ziegenkäse-Sesam-Mantel

A | C | F | G | H | L | M | N | O

€16,00

Gebeizte Lachsforelle

Rohnen | Quinoa | Hanf

D | F | H | L | M | N | O

€ 18,00



SUPPEN

Kräftige Rindsuppe

Frittaten oder Kaspressknödel
Wurzelgemüse | Schnittlauch

A | C | G | L | M | O

€6,00

Eierschwammerlsuppe

Profiteroles

A | G | L | O | C

€8,50

Kürbisschaumsuppe

Croutons | Kokos | Kürbiskerne

A | C | H | L | M | N | O

€8,00

ALLERGENE

A	Gluten	L	Sellerie
B	Krebstiere	M	Senf
C	Eier von Geflügel	N	Sesamsamen
D	Fisch	O	Schwefeloxid und Sulfite
F	Sojabohnen		
G	Milch von Säugetieren		vegetarisch
H	Schalenfrüchte		vegan

hauptgerichte

Wiener Schnitzel

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren | Zitrone

A|C|G

vom Vulkanlandschwein €18,50

vom Kalb in Butterschmalz gebacken €27,50

Koarl's Kürbis-Knusperhendl-Salat

Erdäpfel | Sauerrahmgurke | Pimientos

A|C|G|L|M|O

€19,00

Tafelspitz Wiener Art

Spinat | Rösterdäpfel | Apfel-Semmelkren

A|C|G|L|M|O

€25,50

Eierschwammerl-Ragout

Serviettenknödel

A|L|M|F|O|H

€19,50

Käsespätzle

Bergkäse | Röstzwiebel | Schnittlauch

A|C|G|O|M|L

€19,00

Zanderfilet pochiert

Wurzelgemüse | Salzerdäpfel | Kren |

Riesling Beurre Blanc

D|G|L|M|O

€24,00

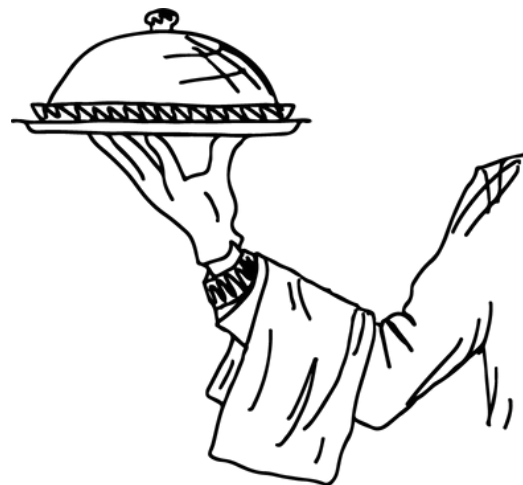
Saiblingfilet gegrillt

Bröselkarfiol | Kräuter-Erdäpfelpüree |

Hollandaise

A|D|G|C

€25,00



SALATE

Steirischer Vogerlsalat

Erdäpfel | Speck | Freiland-Ei

A|C|M|O|L

€9,00

Saisonal & Gemischt

Saisonales | Erdäpfel | Käferbohnen

M|H|O|L

€6,50

Erdäpfel pur

Sprossen | Radieschen | Schnittlauch

M|L|O

€6,50

Steirische Käferbohnen

Jungzwiebel | Lauch | Kürbiskerne

H

€6,50

WAHLOPTIONEN

Kernöl-Dressing

Joghurt-Dressing

steak & burger



Bio Rinderfilet Steak

Besonders zart und geschmacksintensiv,
nachhaltige Fütterung, Tierwohl-Aufzucht

Lady Cut, 150g € 30,50

Gentleman Cut, 240g € 39,50

Rib-Eye Steak von der Kalbin

Steak aus der Hochrippe mit dem
charakteristischen "Fett-Auge"

ca. 300g € 35,00

Vegan Dry-Aged Steak

Premium Pea-Based Steak

100 % natürliche Zutaten

F | H

Single 140 g € 14,50

Double 280 g € 25,50

Beefburger 150g mit Steak Fries

Cheddar | Salat | Essiggurke | Tomate |

Speck | Speck-Zwiebel-Marmelade |

Honig-BBQ-Sauce | Zwiebelringe

A | C | L | M | O | H € 22,50

Maishuhn-Burger mit Steak Fries

Salat | Tomate | Coleslaw | Freiland-Ei |

Cocktailsauce

A | C | G | L | M | O | N € 20,50

Portobello-Burger mit Steak Fries

Cheddar | Salat | Essiggurke | Tomate |

Guacamole | Trüffelmajo

A | M | L | F | O € 18,00

BEILAGEN

Rosmarin Babyerdäpfel

G

Steakfries

A

Grillgemüse

C | G

Pimientos de Padrón

A

€ 4.00 pro

Beilage / Person

SAUCE KALT

Cocktail Sauce

C | L | M | O

Trüffelmajo

L | M | O

€ 2,50

Honig-BBQ

Chili-Mayo

C | G

pro Sauce

SAUCE WARM

Cognac-Pfeffer

G | L | M | O

Demi Glace

G | L | M | O

€ 3,50

Café de Paris

D | G | L | M | O

Vegan Glace

L | O

pro Sauce

WÜRZUNGEN STEAK

Classic BBQ

amerikanisch inspiriert, Zusammenspiel aus
kräftigen Gewürzen und feiner Kräuternote

Golden BBQ

Gewürzmischung mit geräuchertem
Rohrzucker und Hauch von Vanille

Natur Pur

Meersalzflöckchen, bunter Pfeffer

warme getränke

Affogato	€5,40
Espresso	€3,20
Cappuccino	€4,50
Doppelter Espresso	€4,50
Latte Macchiato	€4,70
Espresso Macchiato	€3,50
Verlängerter	€3,80
Heiße Schokolade	€4,80
Mandel-, Hafer und laktosefreie Milch	€0,50

TEE

Grün, Früchte, Kräuter, Rotbusch, Kamille, Schwarz, Minze, Ingwer-Zitrone	€4,90
---	-------



dessert

Kaiserschmarrn

Apfelmus Rosineneis	€12,00
A C G	
für 2 Personen, zum Teilen	€15,50

Kürbis Cheesecake

Zimtsahne Kürbissorbet Honigcrunch	€11,00
A C G H	

Schokolade²

Schokomousse Schokosponge	€11,00
-----------------------------	--------

Käse d. Hofkäserei Deutschmann

Chutney Thymianhonig Brot	€14,50
A G	

UNSERE HAUSGEMachten EIS & SORBET SORTEN

Rosine-Rum	C G	
Kürbiskern	C G H	
Cheesecake	A C G	
Bananne-Pistazie	C G H	
Vanille	C G	
Traube Sorbet		€2,50 pro Kugel
Erdbeer-Ingwer Sorbet		
Sauerkirsche Sorbet		
Kürbis Sorbet		



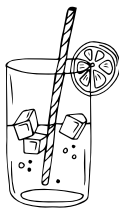
kalte getränke

SOFTDRINKS

Coca Cola / Zero 0,33l	€4,00
Almdudler 0,35l	€4,00
Frucade 0,33l	€4,00
Himbeer Kracherl 0,33l	€4,00
Richard Sun Ice Tea 0,33l	€4,90
Schweppes Tonic / Bitter Lemon /	
Ginger Ale / Ginger Beer /	
White Peach / Granatapfel 0,2l	€4,20

KOARL'S HAUSGEMACHTE LIMONADEN 0,5l

Himbeer-Lemongras, Basilikum,	
Brombeer-Aronia, Apfel-Rhabarber	€5,80



MOCKTAILS

Virgin Peach Secco	€8,50
Aperitivo Arancia	€7,50
Wellness Prosecco Prestige	€6,50
Easy Mint	€10,00
Fruity Kiss	€10,00
Little Buddha	€10,00



WASSER

Vöslauer Still / Prickelnd 0,33l	€3,50
Vöslauer Still / Prickelnd 0,75l	€5,80
STMK Wasser Still / Prickelnd 0,33l	€3,40
STMK Wasser Still / Prickelnd 0,75l	€5,20
Soda Wasser 0,25l	€1,80
Soda Wasser 0,50l	€3,00
Soda Wasser 1l	€4,50
Soda/Leitung Zitrone 0,25l	€3,00
Soda/Leitung Zitrone 0,50l	€4,00
Karaffe Quellwasser 0,5l	€1,00
Karaffe Quellwasser 1.0l	€2,00

BAUERNSAFTERL 0,3l 0,5l

Traubensaft Johannisbeere	
Marillen Streuobst-Apfel	
Erdbeer-Rhabarber	



Pur	€4,50	€6,20
Soda	€4,00	€4,90
Leitung	€3,60	€4,50

alkoholisches

BIER & MEHR

	0,2l	0,3l	0,5l
Gösser Gold	€3,20	€4,10	€5,20
vom Fass			
Starobrno		€4,20	€5,30
vom Fass			
Puntigamer Fl.			€4,90
Schilcher Bräu Fl.		€4,70	
Radler vom Fass		€4,10	€5,20
Schladminger Weiße Fl.			€5,30
Gösser alkoholfrei Naturgold Fl.	€4,20		

EDELBRÄNDE & LIKÖRE 2cl

Hainzl Jauk 	
Heidelbeer-Likör Williams Brand	€6,00
Jöbstl Destillerie	
Grand Dame Alte Zwetschke /	€6,80
Marille / Dörrbirne	
Siegfried Herzog Destillate	
Marille / Nusserl / Zirberl	€5,90
Schoko Chili / Himbeer-Likör	
Hauser Tradition	
Williams Birne Schnapps	€5,00

APERITIF & DIGESTIV

Mionetto Spumante Extra Dry	€5,00
Muskatellersekt	€6,70
Schilcherfrizzante	€5,90
Campari Soda / Orange	€6,80
Koarl's Gin Rosé	€12,00
Martini Rosso/Bianco/Extra Dry/Fiero	€5,90
Miss Rosy Wermut White / Rosé	€6,80
Ramazzotti Sambuca	€4,00
Pernod Anise / Ricárd Pastís	€4,00
Averna Sour	€6,50

SPRITZ & SPIRITS

Muskateller Spritzer	€4,00
Weißer / Schilcher Spritzer	€6,50
Hugo	€7,50
Aperol Spritz	€7,50
Schilcherland Spritz	€7,50
Lillet Wild Berry	€7,50
Lillet White Peach	€7,50
Miss Rosy Spritz White / Rosé	€7,50
Limoncello Spritz	€7,50
White Peach Secco	€7,50
Steirer-Bellini	€7,50
Granatapfel-Secco	€7,50

alkoholisches

GIN	2cl	4cl
Krauss DL G+	€5,00	€10,00
Beefeater London Dry	€3,00	€6,00
Beefeater 24 London Dry	€4,00	€8,00
Malfy Originale / Rosa	€4,00	€8,00
Monkey 47	€ 5,50	€11,00

VODKA	2cl	4cl
Belvedere	€6,00	€12,00
Absolut	€4,00	€8,00
Absolut Elyx	€5,50	€11,00

WHISKY/BOURBON	2cl	4cl
Sulm Valley	€5,00	€10,00
Jameson	€4,50	€9,00
Four Roses Small Batch	€5,50	€11,00
Chivas Regal 15y XV	€7,00	€14,00
Glenlivet 18y Single Malt	€12,00	€24,00
Aberlour A'bunadh	€14,00	€28,00

RUM	2cl	4cl
XO Strohmaier / Krauss	€8,00	€ 16,00
Havana Anejo Especial	€4,00	€ 8,00
Havana Seleccion Maestros	€7,00	€ 14,00
Havana anejo 7 anos	€5,50	€ 11,00

COGNAC	2cl	4cl
Martell VSOP	€6,00	€12,00
Hennessy VS	€8,00	€16,00

GRAPPA Distilleria Marzadro 2cl	
Dic'Otto Lune	€5,90
Giare Amarone	€7,90
Trentina Morbida	€5,90

COCKTAILS	
Bartenders' Sour Cocktail Special	€12,00
Espresso Martini	€13,00
Styrian Mountain View	€14,00
Mojito Classic	€12,00
Blueberry Affair	€11,50
Moscow Mule	€13,00
Irish Lemon	€8,00
Cuba Libre	€11,00
Cubata 7y	€15,50
Negroni Steirisch	€13,50
Shanghai Gold	€12,00
Granatapfel-Bourbon	€8,00
Tequila Sunrise	€10,00

