



Hotel · Restaurant seit 1968



# *Herzlich Willkommen*

*Handyoptimierte, kontaktlose Menükarte*

*Zeigen Sie jetzt diesen QR-Code am Tisch:*



*Dann sollten alle eine Speisekarte haben :-)*

[Weinkarte](#) // [Getränkete](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



## *Kein Menüzwang*

*Gerichte können auch einzeln bestellt werden*

*Bitte bezahlen Sie an der Theke.*

*Letzte Hauptgangbestellung 20 Uhr*

*Letzte Getränkebestellung 21.30 Uhr*

## *Aperitif*

*„Pink Buco“ 0,1 l 4,30 €*

*„Prosecco rosé“ mit Holunderblüte-Zitrus*

*„Enzo dry“ 0,2 l 6,50 €*

*Enziantonic mit Wermut „Lustau“*

*„Red Moon Tonic“ 0,1 l 3,50 €*

*Roter alkoholfreier Apfelsekt mit Tonic*

*Limoncello Sprizz 0,2 l 6,50 €*

*Limoncello, Prosecco, Soda*

[Weinkarte](#) // [Getränkekarte](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



1

## Karos Fischmenü

Fish menu 45 €

*Kürbistatar mit Ziegenfrischkäse,*

*Aprikose und Mandel 12 €*

*Pumpkin tatar with goat cream cheese, apricot, almonds*

*Paprikaschaumsuppe mit Knuspergarnele*

*Foamy red pepper soup with tempura king prawn 7 €*

*Lachstortelloni mit Hummerrahmsauce 21 €*

*Salmon filled Tortelloni with lobster cream sauce*

*Weißer Schokomousse auf Zwetschgenröster*

*White choco mousse with plum compote 7 €*

### Weinempfehlung

*2020 Chardonnay - kräftig, frisch, trocken*

*Weingut Fürnkranz, Niederösterreich*

*Glas 0,2l 7 €*

*Flasche 0,75 l 24 €*

[Weinkarte](#) // [Getränkekarte](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



2

## Karos Traditionsmenü

Regional menu 46 €

*Rindercarpaccio mit Rucola, Vogelbeeren  
und Gorgonzola 14 €*

*beef carpaccio with rucola, rowan berries &  
gorgonzola cheese*

*Kraftbrühe mit Butterklößchen 6 €*

*Consommée with bavarian style butter dumplings*

*Karos exotisches Rindercurry mit Reis 19 €*

*Beef curry made by Karo „exotic style“ with rice*

*Kleine Käsevariation mit Feigensenf*

*Cheese variation with fig mustard 8 €*

### Weinempfehlung

*2020 Prior - Elegant & mittelkräftig, rote Frucht  
und rund, Wg. Wohlgmuth-Schnürr, Rheinhessen*

*Glas 0,2l 7 €      Flasche 0,75 l 24 €*

[Weinkarte](#) // [Getränkekarte](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



3

## Karos Veggiemenü

*Veggie menu* 36 €

*Gemischter Blattsalat*

*mit Balsamico-Vinaigrette*

*Mixed green salad with balsamico vinaigrette* 8 €

*Blumenkohlsuppe mit Curryöl* 6 €

*Foamy cawlyflower soup with curry oil*

*Spinat-Ricotta-Knödel mit Walnüssen,  
Cocktailtomaten und Parmesan*

*Spinach-ricotta-dumplings with walnuts, cherry  
tomatoes and parmesan* 16 €

*Apfel-Crumble Eis und Cassis-Sorbet* 6 €

*Apple-crumble-icecream and black currant sorbet*

Weinempfehlung

2020 „Gemischter Satz“

Weingut Mantler, Niederösterreich

Glas 0,2l 6 €      Flasche 0,75 l 21 €

[Weinkarte](#) // [Getränkekarte](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



4

## Karos Asiamenü

Asia menu 38 €

**„Asia-Salat“** mit mildem Wasabidressing,  
gebackenen Teigtaschen, Sojasprossen 10 €  
*Asian style salad, wasabi dressing, deepfried springrolls*

**Shu-Mei-Suppe** - klare Brühe mit  
Frühlingszwiebeln, Sesamöl und Garnelentaschen  
*Shu-mei-soup - consommée, sesame oil, crabmeat  
dumplings 6 €*

**„Yakitori“** - gebratene Hühnerfleischspießchen mit  
Lauch, mariniert mit karamelisierter Sojasauce, Reis,  
mixed pickles  
*Yakitori - grilled chicked with caramelized soy-sauce,  
rice and mixed pickles 16 €*

**Schokotörtchen „Nemesis“**  
Lauwarme Verführung zwischen mousse au chocolat  
und Schokoladen-Soufflée  
*our famous chocolate tarte „Nemesis“ 7 €*  
Passend dazu: 1 Glas Portwein 4 cl 4 €

Weinempfehlung  
2019 - Cantelia - leicht & fruchtig  
Weingut Wohlgemut-Schnürr - Rheinhessen  
0,2 l 6,- € 1,0 l 24,- €

[Weinkarte](#) // [Getränkekarte](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



*Unser aktuelles Homepagebild ...*



*Blick auf den Inzeller Staufen nach dem Gewitter*



[Homepage](#)



[Gutscheinshop](#)



[Facebook](#)



[Spotify](#)



[Instagram](#)

[Weinkarte](#) // [Getränkekarte](#)