



KARLINGBERGER
Gut



LET'S HAVE A *Drink*

BIER | RADLER

vom Fass	0,3 l	4,50	0,5 l
Weihenstephan			0,5 l
Alkoholfreies Bier			0,5 l

WEIN

Spritzer weiß		0,25 l
Chef Spritzer sommerlich		0,5 l
Rose Spritzer mit Zitrone & Eis		0,25 l

Offene Weine (Weingut Groß)

Grüner Veltliner / Sauvignon Blanc / Gelber Muskateller		1/8 l
---	--	-------

Weitere Weine & Raritäten findest du zur Auswahl im Weinkühlschrank!

HAUSWEIN
vom Karlingberger Gut!
Gemischter Satz weiß / rosé
1/8 | Flasche

KAFFEE & TEE (Traditionshaus Meinl)

Espresso klein
Espresso groß
Verlängerter
Cappuccino
Tee (diverse Sorten)

APERITIF & SPRIZZ

Prosecco / Prosecco Rosé		0,1 l
Flasche Prosecco		0,7 l

Champagner

Moët Brut / Moët Rosé		0,7 l
Moët Ice / Moët Ice Rosé		0,7 l

Aperol Sprizz / Hugo / Wildberry

Lillet mit Prosecco		0,3 l
Campari Soda / Campari Orange		0,3 l
Gin Tonic / Wodka Lemon		0,3 l

ALKOHOLFREIES

Coca Cola / Cola Zero / Almdudler / Frucade / Mezzo Mix / Eistee		0,3 l
Mineralwasser Gasteiner		
still / prickelnd	0,3 l	3,- 0,7 l
Stilles Quellwasser Karlingberggut mit Kräutern und Zitrone	Karaffe	1 l

Fruchtsäfte

Apfel naturtrüb, Marille, Johannisbeere, Orange still / prickelnd gespritzt		0,5 l
Hausgemachter Hollersaft		
Hausgemachter Basilikum-Minze Sirup		

HERBSTMENU & *Drinks*

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

Unsere Öffnungszeiten im Oktober

Donnerstag bis Samstag 16:00 – 22:00 Uhr | Küche bis 20:00 Uhr
Sonntag 10:00 – 15:00 Uhr | Küche von 11:00 bis 14:00 Uhr
Freitag & Samstag ausschließlich mit Reservierung

Guten Appetit!

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

WWW.KARLINGBERGERGUT.AT





PERFEKTE *Starters*

Kürbisorangencremesuppe
mit Schwarzbrotwürfel, Kernöl und
Obersschaumhäubchen

Karamelisierter Ziegenkäse
Walnüsse, Wildkräutersalat

Beeftartar
100 g, gesalzene Butter, Toast

FRISCHE *Salate*

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

Herbstliche Blattsalate
mit Burrata und Kürbisgemüse

Backhendelsalat
Gebackene Hühnerbrust, Blattsalate,
Gurken, Tomaten, Kürbiskernöl

Mixed Salad
Bunte Blattsalate der Saison
Klein | groß

SOME FAVOURITES *Lieblingsgerichte*

Papardelle
mit Kürbis und cremigem Feta

Spinatknödel
mit brauner Butter und Parmesan

Dukatenschnitzerl
vom Schweinsfilet, Petersilkartoffel,
Preiselbeeren

ROSTBRATEN vom Filet
kurzgebraten, Röstkartoffel, Speckwürferl,
Rucola, Limetten-Trüffeldressing

Kinderschnitzerl
vom Huhn mit Pommes und Ketchup

KNUSPRIGE *Pizzen*

Capo Senior
Chorizo, Paprika, Zwiebel

Capo Junior
Prosciutto, Rucola, Parmesan

Wald & Wiese
Pilze, Parmesan und Kräuter

Amore Estive – Sommerliebe
Burrata, Spinat, Pesto

SAFTIGE *Steaks*

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
und sehr zart, dazu Trüffelpommes,
Grillgemüse, Knoblauchbutter
200 g | 300 g

EMPFEHLUNG DES HAUSES

SPECIAL STEAK Tagliata de Manzo
Zartes Angus Steak 250 g, frittierter
Rucola, Trüffel Mascarpone, Gemüse,
Knoblauchbaguette

DESSERTS *Something Sweet*

Hausgemachter Germknödel
Karlingberger Style

Warmer Schokofondant
flüssiger Kern, frische Früchte, Eis

Zitronen-Limettensorbet
Vodka oder Prosecco

Kaiserschmarrn
Apfelmus, Vanilleeis, ca. 20 min. Wartezeit

GANSLWOCHENENDE

Von Donnerstag, 24. Oktober
bis Sonntag, 27. Oktober

JETZT VORBESTELLEN

