

FLEISCHGENUSS

Im August bieten wir Fleischspezialitäten aus der Heimat & der ganzen Welt.

Fleischsorte - Garungsgrad - Sides auswählen zurücklehnen und GENIEßEN!

Unsere Steaks brauchen ein bisschen Zeit um den perfekten Garpunkt zu erreichen. Gerne verkürzen wir Ihnen mit unseren kalten oder warmen VORFREUEN die Wartezeit.

Bitte bestellen Sie Ihre Steaks in folgenden Garungsgraden

Kaltes Rare	<i>Blutig im Inneren und noch fast roh</i>
Rare	<i>Kurz angebraten & dunkelrot</i>
Medium Rare	<i>auf den Punkt gegrillt</i>
Medium	<i>Gut gebräunt und schön saftig</i>
Medium well	<i>Fast durchgebraten und kräftig im Biss</i>



Ganz im Sinne der Mostviertler Feldversuche wird experimentiert & philosophiert
Drei Tage | Drei Köche | Drei Wirtshäuser

14. August 2019 | Gasthaus Kalteis



VORFREUDE

HANDGEMACHTES STOCKBROT 5,9

Olivenöl & Maldon Salz
am Haselnussstückchen serviert mit
Duroc Kareespeck, gehobelter Bergkäse &
eingelegten Zucchini
ideal zum Teilen

CARPACCIO 9,9

VOM WAGYU BEEF [BMS 5]
Artischockensalat . Lardo . Ruccola

HANDGEMACHTE RAVIOLI 9,9

Paradeiservielfalt . Aubergine . Polenta

KRÄFTIGE PARADEISERESSENZ 6,9

Rote Garnele . Garnelen Tascherl . Avocado

RINDSKRAFTSUPPE 3,5

mit Frittaten . Wurzelgemüse . Schnittlauch

EIERSCHWAMMERLSCHAUMSUPPE 4,0

eingelegte Eierschwammerl & Schwarzbrot Croutons

Mostviertler
**Feld
versuche**

FLEISCHGENUSS

Unsere Steaks servieren wir mit
PARADEISERBUTTER & WILDKRÄUTERRUB



BEIRIED

SIMMENTAL PREMIUM RIND 250g 21,3
aus dem Waldviertel / Fam. Eder
mind. 4 Wochen gereift . zarte Marmorierung
kein Fettdeckel . auf Waldviertlerwiesen aufgewachsen

GREATER OMAHA US BEEF 300g 25,8
aus Nebraska
mind. 5 Wochen gereift . starke Marmorierung
Mais gefüttert . „ein echter Star am Fleischhimmel“

RIBEYE

SIMMENTAL PREMIUM RIND 300g 24,8
aus dem Waldviertel / Fam. Eder
mind. 4 Wochen gereift . dezentes Fettague
leicht abgedeckelt . auf Waldviertlerwiesen aufgewachsen

FILET

SIMMENTAL PREMIUM RIND 250g 24,0
aus dem Waldviertel / Fam. Eder 180g 22,0
mind. 4 Wochen gereift . zart & fein im Geschmack
auf Waldviertlerwiesen aufgewachsen

GAUCHO BEEF 250g 21,0
Angus Beef aus Argentinien
mind. 8 Wochen gereift . grasgefüttert . sehr zart

KOTLETTE

DRY AGED DUROC 300g 16,9
Edelschwein vom Gut Streitdorf
mind. 3 Wochen trocken gereift . nussig im Geschmack
hoher Fettanteil

FORELLENFILET 16,9
aus Neubrucker Teichen
die beste Fischqualität unserer Heimat
glasig & knusprig gebraten

SIDES ZUM AUSWÄHLEN

Süßkartoffel Pommes 3,9

Hueber's Hausketchup
Paradeiser.Dirndl.Rhababer

Hueber's Trüffel Pommes 4,8
Sommertrüffel . Sauce Bernaise . Bergkäs

Junge Erdäpfel 3,9
in Nussbutter gebraten

Eierschwammerl Risotto 4,0
Venere Risotto . Eierschwammerl . Walnuss

Heimischer Blattsalat 3,5
Paradeiser-Dressing

Cole slaw 3,5
rahmiger Krautsalat mit
geräuchertem Paprika

Paradeiser Vielfalt 4,5
Salatherzen . Avocado

LIEBLINGS GEMÜSE

VERWURZELT

Sandkarotte . cremig . geschmort . mariniert
würziger Cous Cous . Wildkräuter

als Side 4,9

als Hauptgericht 12,0

KLASSIK

Hueber's Haus G'röstl
junge Erdäpfel & frisches Gemüse

als Side 4,9

als Hauptgericht 12,0