



KÖNIGSKULINARIK
— Gesundheitsresort —

Willkommen im Restaurant *Bucklige Welt*

Das „Land der 1.000 Hügel“ ist stark landwirtschaftlich geprägt, wobei sich die Natur und ihre Produkte von der schönsten und geschmackvollsten Seite präsentieren.

Die nachhaltige und naturverbundene Region trägt viel zu unserem Wohlbefinden bei und steht für Gesundheit, Vitalität und Lebensfreude.

Regional und international inspiriert, bedient sich unsere Küche selbstverständlich von hochwertigen Lebensmitteln aus unserer Region, aus denen mit viel Kreativität und schonender Behandlung, kulinarische Köstlichkeiten zubereitet werden.

Ihr Küchen- und
Serviceteam



Falstaff Gabeln



Gault & Millau



Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten. Für das Gedeck erlauben wir uns, Ihnen zusätzlich 4,50 € zu verrechnen.

Aperitif

ZWETTLER PILS 1 Glas 4,60 €

FRISCH GEPRESSTER VITAMINCOCKTAIL 1 Glas 3,70 €

CHAMPAGNER, MOET & CHANDON 1 Glas 11,90 €

Glasweine aus unserem Keller

2020 GRÜNER VELTLINER „DER OTT“ | Ott, Wagram

1/8 l 4,60 €

2019 ROTGIPFLER „RODAUNER“ | Alphart, Thermenregion

1/8 l 4,60 €

2019 SAUVIGNON BLANC „POHARNIG“ | Sabathi, Südsteiermark

1/8 l 5,60 €

2019 GEMISCHTER SATZ „BISAMBERG“ | Wieninger, Wien

1/8 l 5,60 €

2018 GRAUBURGUNDER „PLURIS“ | Hirtzberger, Wachau

1/8 l 7,90 €

2021 ZWEIGELT „GOLDBERG“ | Achs, Neusiedlersee

1/8 l 4,60 €

2019 PINOT NOIR | Heinrich, Neusiedlersee

1/8 l 5,60 €

2016 RIOJA „RESERVA“ | Marqués de Murrieta

1/8 l 7,90 €

2016 CABERNET SAUVIGNON | Kollwentz, Leithaberg

1/8 l 9,60 €

2018 BLAUFRÄNKISCH „MARIENTAL“ | Triebaumer, Leithaberg

1/8 l 9,60 €

2003 TAYLOR'S PORT LBV

1/16 l 4,20 €

Unsere Empfehlungen

ZANDERTERRINE

hausgebeizter BIO Lachs | Dill-Gurkentartare | Forellenkaviar (1.3.5.6.7.8.9.10.11.12)

11,50 €

SCHULTERSCHERZEL VOM BIO RIND

Gemüsecremenudeln | Punschschalotten | Wurzelrahm (1.2.3.6.7.9.10.12)

23,50 €

SEETEUFEL

Seranoschinken | Paradeisgnocchi | Wakame (1.2.3.4.5.6.7.9.10.11.12)

28,50 €

LAMMRÜCKEN

Terrine vom weißen Polenta | Rosmarinjus | Ofenpaprika (1.3.6.7.9.10.12)

36,50 €

ENTENBRUST

Sous Vide gegart | Rotkraut | Knödel von der BIO Kartoffel (1.3.4.6.7.9.10.12)

25,50 €



Großes Weihnachtsmenü



PARFAIT VON DER ENTENLEBER

Granatapfelragout | Süßkartoffel | Brioche (1.3.4.6.7.8.9.10.11.12)

12,80 €

SPIEB VON JAKOBSMUSCHEL UND GARNELE

Schwarze Nudeln | Spinatcreme | Dille (1.2.3.4.5.6.7.9.10.11.12)

31,50 €

FILET VOM MILCHKALB

getrüffeltes Walnussoufflé | Kohlgemüse | Morchelcreme (1.3.6.7.9.10.12)

34,50 €

DESSERT NACH WAHL

MENÜ 67,00 €



Kleines Weihnachtsmenü



SCHAUMSUPPE VON DER PETERSILIENWURZEL

Maroni (1.3.6.7.8.9.10.12)

4,90 €

KARPFEN UND ZANDER

Wiener Art | BIO Butterkartoffeln | Sauce Tartare (1.2.3.4.6.7.9.10.12)

24,50 €

DESSERT NACH WAHL

MENÜ 36,00 €

Grüne Haube

SCHAUMSUPPE VON DER PETERSILIENWURZEL

Maroni (1.3.6.7.8.9.10.12)

4,90 €

BIO PALATSCHINKE

rote Rübe | Panko-Panade | Blattsalat (1.3.7.9.10.12)

15,50 €

DESSERT NACH WAHL

MENÜ 28,00 €

Unsere Klassiker

RINDSUPPE | GRIEBNOCKERL | GEMÜSE (1.3.7.9.12)

4,50 €

JUNGRIND TAFELSPITZ

Rösti | Schnittlauchsauce | Apfelkren (1.3.6.7.9.10.12)

18,50 €

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

Petersilienkartoffel | Blattsalat (1.3.7.9.12)

24,00 €

Süßes aus unserer Backstube

UNSERE KLASSIKER

KÖNIGSBERG NOCKERL

Himbeerobers | 2 Personen | Zubereitungszeit ca. 25 Minuten (1.3.7.12)

12,50 €

FLAUMIGER KAISERSCHMARREN

Zwetschkenröster (1.3.7.12)

9,80 €

Saisonale Verführung

IM MENÜPREIS ENTHALTEN

LEBKUCHENPARFAIT

Weichseln | Zwetschke | Espuma (1.3.7.12)

9,50 €

BRATAPFELTERRINE

Marzipan | Praline | Ragout (1.3.7.8.12)

9,50 €

VANILLEKIPFERLTIRAMISU

Vanilleeis | Ananassalat | Minze (1.3.7.8.12)

9,50 €

SCHOKOLADESOUFFLÉ

Schokoladesauce | Nüsse | Rumfrüchte (1.3.7.8.12)

9,50 €

REGIONALER UND BIO-KÄSE (7.8.10.12)

9,50 €