eat
enjoy
explore

KULINARIO®

Herzlich willkommen in unserer Genusswelt!

Wir freuen uns darauf, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

W-Lan: eat.enjoy.explore./ Passwort: enjoy.food

Follow us
kulinario.herrenstrasse

Unsere Lieferanten

Kaffee - Kurt Traxl

Von Kurt Traxl's kleiner Rösterrei in Engerwitzdorf beziehen wir unseren Kaffee.
Die Kaffeebohnen werden fair gehandelt und sind Bio zertifiziert.
Du möchtest auch zu Hause seinen Kaffee genießen - schau bei uns im Shop vorbei.
Unser Geheimtipp: Wir haben den besten Soja-Cappuccino der Stadt!

Fisch - Armin Schöffl

Nur 23 km entfernt, im Gusental, befindet sich die Fischzucht von Armin Schöffl.
In seinen Naturteichen, welche mit dem frischen Wasser der Gusen gespeist werden, züchtet er hochwertigste Speisefische unter naturnahen Bedingungen.

Brot - Naturbäckerei Bräuer

Brot- und Gebäckspezialitäten beziehen wir von der Naturbäckerei Bräuer aus Reichenthal im Mühlviertel. Hier werden mit Liebe zum Handwerk Natursauerteigbrote und viele weitere Backspezialitäten mit Getreide zu 100 % aus Oberösterreich gebacken.

Fleisch - Ozlberger

Ein Familienbetrieb im Bezirk Eferding der sich von einer Landwirtschaft in eine Fleischerei mit eigener Schlachtung entwickelte. Unter den qualitativ hochwertigen Produkten befinet sich auch das Eferdinger Landl-Schwein. Bei den kurzen Transportwegen von max. 20 km ist eine minimale CO^2 Belastung und eine stressfreie Schlachtung garantiert.

Gemüse und Obst - Hofer

Wir beziehen speziell regionale und saisonale Produkte von der Familie Hofer, ein Gemüse und Obst-Bauer mit Sitz in Eferding/Hartkirchen.
Das Frischobst und die Produkte von Sabine Hofer (Sabine's Hofküche) sind zudem bei uns im Shop erhältlich und erfreuen sich großer Beliebtheit.

Monatskarte

Jeden Monat finden Sie hier neue Gerichte mit unterschiedlichem Schwerpunkt.

Vorspeise

Karamellisierter Schafskäse aus Österreich mit Birne / 9,90 € (G, H)

Hauptspeisen

Kürbisgnocchi mit Salbei / 11,90 € (A, F)

Kürbisgnocchi mit Lachsforelle & Salbei / 19,90 € (A, D, F)

(*) Informationen über Allergene erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitenden.

V: Vegan, OV: Optional vegan, GF: glutenfrei

Vorspeisen

Appetizer

Gemischte Oliven aus Griechenland / 4,50 €
von Mani Bläuel

Hausgeröstete Nüsse / 4,20 € (E, H)

Pane e olio / 3,90 € (A)
Sauerteigbrot | Bio-Olivenöl von Oblivion

Suppen

Hausgemachte Rindsuppe mit Kräuterfrittaten / 4,90 € (A, F, L)
Wurzelgemüse

(*) Informationen über Allergene erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitenden.
V: Vegan, OV: Optional vegan, GF: glutenfrei

Salate

Sommersalat mit Hühnerstreifen in Haferkruste / 15,90 € (A, C, F, H, M, O)
gebratenes Gemüse | Mandel-Pfefferdressing

V, GF **Kräutersalat mit gebratenem Bio-Tempeh** / 13,90 € (F, H, L, M, N)
Granatapfel | Mandel-Pfefferdressing

Beilagensalat gemischt / 4,00 € (H, L, M)
Mandel-Pfefferdressing

Beilagensalat grün / 4,00 € (H, L, M)
Mandel-Pfefferdressing

(*) Informationen über Allergene erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitenden.
V: Vegan, OV: Optional vegan, GF: glutenfrei

Hauptspeisen

Schnitzel vom Landhuhn in Kürbiskernpanade / 14,90 € (A, C, F, L, M)
Petersilienkartoffeln | Zitrone

Gebratenes Lachsforellenfilet aus dem Gusental / 23,90 € (A, C, D, G, L)
Steinpilzravioli | Ratatouille | Babyspinat

Saltimbocca vom Eferdinger Landlschwein / 17,90 € (A)
Rohschinken | Tagliatelle | Tomatensauce

GF **Rotes Sommergemüse-Curry mit Huhn** / 16,90 € (E, F, L)
Duftreis | Koriander
- optional vegan / 12,90 €

Lasagne al forno / 12,50 € (A, C, G, H, L, O)
Tomatensauce | Basilikum

V, GF **Cremepolenta** / 14,90 € (F, L, O)
Ratatouille | Räuchertofu | Rosmarin

(*) Informationen über Allergene erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitenden.
V: Vegan, OV: Optional vegan, GF: glutenfrei

Bowls & Burger

V, GF Holy Jesus Bowl / 13,90 € (F, N)

Quinoa | gebratener Bio-Tempeh | Pflücksalat | Brokkoli | Erbsen
Sprossen | Hummus | Tahini-Dressing

V Sommerbowl / 18,90 € (A, F, H, N, O)

Quinoa | planted.pulled | gebratene Eierschwammerl | eingelegte Radieschen
Gartenkräutersalat | Haselnüsse | Tahinidressing

planted.pulled:
Reich an Proteinen & Ballaststoffen.
"Give peas a chance!"

Beef Burger / 16,00 € (A, G, F, M)

Limetten Aioli | Zwiebel-Marmelade | Tomate | Gurke | Rucola
Chili-Maiscreme | Käse | Wedges | Kräutermayo

V planted.pulled Burger / 16,00 € (A, F, M)

Limetten-Rotkraut | BBQ-Sauce | veganer Käse | Salat | Gurke
Tomate | Wedges | Kräutermayo

(*) Informationen über Allergene erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitenden.
V: Vegan, OV: Optional vegan, GF: glutenfrei

Desserts

Eispalatschinken / 7,90 € (A, F, G, H)
frische Früchte | Mandelsplitter | Schokosauce

V **Marillenpalatschinken** / 5,20 € (A, F)

GF **Lauwarmer Schokobrownie** / 8,80 € (F, G, H)
cremiges Bourbon-Vanilleeis | frische Früchte

V, GF **Kokos-Milchreis mit Rhabarber** / 5,90 € (F)

V: Vegan, OV: Optional vegan, GF: glutenfrei

A: Gluten, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere

Getränke

we love coffee -
unser Kaffeelieferant Kurt Traxl
mit seiner Bio-Rösterei auch

Lust auf Vitamine?

Cold Pressed Juices, 0,25 l

Orange / 3,90

Power Juice / 4,60
(Karotte, Orange, Apfel, Zitrone)

The Green One / 4,60
(Apfel, Gurke, Stangensellerie, Blattspinat, Zitrone)

Beet it / 4,60
(Apfel, Rote Rübe, Karotte, Gurke, Zitrone, Ingwer)

Wake Up Shot / 1,90
(Orange, Ingwer, Kurkuma)

Lemonades homemade 0,5 l

zuckerfrei *Infused Water* / 3,30

Marillen-Eistee / 4,50

zuckerfrei *Zitronen-Minz-Lemonade* / 3,90

unser Jugendgetränk *Himbeer-Rosmarin Limonade* / 4,50

Hot Infused Water homemade 0,25 l

Ingwer Zitrone mit Honig oder Agavendicksaft / 3,50

Coffee

Espresso / 2,60
Doppelter Espresso / 3,90
Verlängerter / 3,30
Kleiner Brauner / 2,90
Großer Brauner / 4,10
Cappuccino / 3,60
Caffè Latte / 4,20

Other Drinks

Kakao / 4,40
Oriental Black Chai Latte / 4,40
Iced Oriental Black Chai Latte / 4,40
Iced Cappuccino / 3,80

Tea Time

Earl Grey | Grüntee Sencha | Waldfrüchte Cocktail
Ingwer Lemon | Kamillenblüten
/ 3,90

„-much" – richtig geschrieben & gelesen

Ihnen stehen für unsere Kaffee- und Teevariationen Bio-Kuhmilch, Hafer-, oder Sojamüch zur Verfügung

Informationen über Allergene erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitenden.

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Vöslauer Mineralwasser still | prickelnd
0,33 l / 3,20
0,75 l / 5,80

Tirola Kola | Tirola Kola zuckerfrei / 3,80

Soda 0,25 l / 1,60
Soda 0,5 l / 3,90
+ Zitrone / Holunder / Lavendel / 0,80

Tonic Water / 4,30

Säfte

Apfelsaft | Johannisbeere | Marillennektar pur / 2,90
mit Leitung 0,25 l / 3,00 – *0,5 l* / 4,50
mit Soda 0,25 l / 3,00 – *0,5 l* / 4,50

Alkoholische Getränke

Aperitif, 0,1 l

Lavendel-Spritz / 4,90
(Sekt, Lavendelsirup, Soda)

Aperolivo / 4,90
(Prosecco, Aperol, Olive)

Prickelndes, 0,1 l

Prosecco Spumante DOC Treviso / 3,90
Costa Del Ré, Italien

Spritzer, 0,25 l

Weißer Spritzer / 3,80
Sommerspritzer / 3,10

Muskateller Spritzer / 4,90

Aperol Spritz
mit Prosecco / 5,90
mit Wein / 5,40

Hugo
mit Prosecco / 5,90
mit Wein / 5,40

Informationen über Allergene erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitenden.

Alkoholisches

Bier

Freistädter Ratsherrn 0,33 l / 3,90

Freistädter Bio Zwickl 0,33 l / 3,90

Freistädter Zwickl Radler 0,33 l / 3,90

alkoholfrei *Zwettler Luftikus 0,5 l* / 4,50

Highballs

Klassik Gin & Tonic / 8,90

alkoholfrei *Rick Free Gin & Tonic* / 9,90

Wein Weiß, 1/8

kulinario „white" (Grüner Veltliner) / 3,50
Dockner, Niederösterreich

Gelber Muskateller Mitzi DAC / 4,90
Gross, Steiermark, 2019

Wein Rot, 1/8

kulinario „red" (Zweigelt) / 3,50
Markowitsch, Niederösterreich

Cuvèe "Maestro" / 5,90
Heinrich, Burgenland, 2018

A: Gluten, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere

Philosophie

Sie wissen vielleicht bereits, dass wir unsere Lebensmittel auf höchster Ebene wertschätzen und diese zum Großteil von kleinen Lieferanten und Bauern aus der Umgebung beziehen. Aber wissen Sie auch nachstehende Punkte? Werfen Sie doch einen Blick hinter unsere Philosophie Kulisse:

Wir möchten einen gesunden Lebensstil für alle Menschen möglich machen. Daher achten wir bei unseren Gerichten auf eine **ausgewogene Zusammensetzung der Lebensmittel nach ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen.**

Bewusster Fleischkonsum ist einer der Eckpfeiler unserer Ernährungsphilosophie. Wir achten beim Fleisch- und Fischeinkauf auf hohe Qualität und beziehen die Produkte von **Lieferant*innen aus der direkten Umgebung.** Ebenso finden Sie auf der Speisekarte köstliche vegane und vegetarische Alternativ-Gerichte. So ist es ein Leichtes, einmal bewusst den Fleischkonsum zu reduzieren bzw. ganz darauf zu verzichten. Das tut auch der Umwelt gut!

Mit **nachhaltiger Dienstkleidung** aus recycelten PET-Flaschen und BIO-Baumwolle machen wir auch vor unseren Mitarbeitenden nicht Halt und verfolgen unsere Philosophie der Nachhaltigkeit bis ins kleinste Detail.

Der Großteil unserer Verpackungen im Take-Away Bereich besteht aus PLA (polylactic acid). Bei der Produktion von PLA entsteht wesentlich weniger CO2 als bei herkömmlichen Plastik-Verpackungen. Zudem ist **PLA** unter speziellen Verfahren **biologisch abbaubar.**

Im Rahmen unserer **Refill-Station** im Shop wollen wir auf jene Menschen aufmerksam machen, die nicht den Reichtum besitzen, Trinkwasser ohne Einschränkungen genießen zu können. Wir **unterstützen** das Hilfsgut **„Wasser für ein Dorf" von UNICEF.** Mit dem Kauf einer praktischen Glaswasserflasche können Sie dieses Projekt ebenfalls unterstützen.

(Ernährungs-) Wissen sollte unserer Meinung nach für jede und jeden zugänglich gemacht werden. Auf **Instagram** und **Facebook**, während den **Kochkursen**, sowie auf unserem **Blog** teilen wir unser Wissen, um Aha-Effekte zu schaffen und Ernährungsmythen aus dem Weg zu räumen.

Und noch ein Fact – wir haben mehrere **Hochbeete** und beziehen im Frühjahr und Sommer einen Großteil der Kräuter, die wir bei unseren Speisen und Getränken verwenden, davon. Das macht nicht nur Spaß, sondern ist auch nachhaltig.

Frühstück / 09:00 - 11:00 Uhr

Brot und Gebäck von der Naturbäckerei Bräuer

Unsere hausgemachten Konfitüren und Granola-Sorten sind im Shop erhältlich

V Overnight Oats / 5,90 (A, F, H, N)
Mohn | hausgemachter Zwetschkenröster | Nussmus

OV, OGF Granola-Joghurt-Bowl / 6,50 (A, F, G, H)
Joghurt | hausgemachtes Dinkel-Nuss-Granola | Zimtäpfel
optional vegan + 0,50

OV Sweet Morning / 7,20 (A, G, H)
Dinkelsemmel | eine Scheibe Sauerteigbrot | Butter | hausgemachte Konfitüre | Obstsalat
optional vegan +0,50 € (mit Nussmus)

Pikanter Klassiker / 8,50 (A, C, G, L)
Dinkelsemmel | eine Scheibe Sauerteigbrot | ein Spiegelei
Frischkäse mit Kräuter | Schinken | Käse

V Power Day / 8,50 (A, F, H, N)
Dinkelsemmel | eine Scheibe Sauerteigbrot | Tofu-Scramble | Hummus | Gemüse | Schnittlauch

V Bananenbrot / 4,60 (A, F, H)
Nussmus | Früchte

Genießen Sie Ihr Frühstück am besten mit unseren kaltgepressten Säften!

(*) Informationen über Allergene erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitenden.
V: Vegan, OV: Optional vegan, GF: glutenfrei