



## LET'S HAVE A *Drink*

### BIER | RADLER

vom Fass  
Weihenstephan  
Alkoholfreies Bier

### WEIN

Spritzer weiß  
Chef Spritzer sommerlich

### Offene Weine (Weingut Groß)

Grüner Veltliner / Sauvignon Blanc /  
Gelber Muskateller

Weitere Weine & Raritäten findest du  
zur Auswahl im Weinkühlschrank!

**HAUSWEIN**  
vom Karlingberger Gut!  
Gemischter Satz weiß / rosé

### KAFFEE & TEE (Traditionshaus Meinl)

Espresso klein  
Espresso groß  
Verlängerter  
Cappuccino  
Tee (diverse Sorten)

### APERITIF & SPRIZZ

Prosecco / Prosecco Rosé  
Flasche Prosecco

### Champagner

Moët Brut / Moët Rosé  
Moët Ice / Moët Ice Rosé

Aperol Sprizz / Hugo / Wildberry

Lillet mit Prosecco

Campari Soda / Campari Orange

Gin Tonic / Wodka Lemon

### ALKOHOLFREIES

Coca Cola / Cola Zero / Almdudler /  
Fruccade / Mezzo Mix / Eistee

Mineralwasser Gasteiner

still / prickelnd

Stilles Quellwasser Karlingbergergut  
mit Kräutern und Zitrone

### Fruchtsäfte

Apfel naturtrüb, Marille, Johannisbeere,

Orange still / prickelnd gespritzt

Hausgemachte Sirupe (coming soon)

## MENU & *Drinks*

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

**SAVE THE DATES**  
Muttertagsbrunch | So 12. Mai  
Vatertagsbrunch | So 9. Juni

### Unsere regulären Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag 16:00 – 22:00 Uhr | Küche bis 21:00  
Sonn- & Feiertage 10:00 – 15:00 Uhr | Küche bis 14:00  
Freitag & Samstag ausschließlich mit Reservierung

**Guten Appetit!**

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

[WWW.KARLINGBERGERGUT.AT](http://WWW.KARLINGBERGERGUT.AT)





## PERFEKTE *Starters*

### Bärlauchaufstrich

gesalzene Butter, Walnussbrot

### Karamelisierter Ziegenkäse

Walnüsse, Wildkräutersalat

### Vitello Tonnato

### Beeftartar

100 g, gesalzene Butter, Toast

### Edamame in der Schale

Knoblauch / Meersalz / scharf

## SOME FAVOURITES

### *Lieblingsgerichte*

### Dukatenschnitzerl

vom Schweinsfilet, Petersilkartoffel, Preiselbeeren

### Piccata Milanese

Hühnerfilet gebacken in Ei-Parmesanpanade, dazu Spagetti mit Tomatensauce

### ROSTBRATEN vom Filet

kurzgebraten, Röstkartoffel, Speckwürferl, Rucola, Limetten-Trüffeldressing

### Kinderschnitzerl

vom Huhn mit Pommes und Ketchup

## FRISCHE *Salate*

### Scampi Bowl

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

### Chefsalat – Surf & Turf

Mixed Salad, Rinderfiletstreifen, Scampi, French Dressing

### Backhendelsalat

Gebackene Hühnerbrust, Blattsalate, Gurken, Tomaten, Kürbiskernöl

### Ceasars Salad

Gegrillte Hühnerfiletstreifen, Blattsalate, romanische Salatherzen, Tomaten, Gurken, Parmesan, Original Ceasars Dressing

### Mixed Salad

Bunte Blattsalate der Saison

## KNUSPRIGE *Pizzen*

### Capo Senior

Speck, Zwiebel, Rucola

### Capo Junior

Prosciutto, Rucola, Parmesan

### Amore Giardino – Gartenliebe

Gorgonzola, schwarze Nüsse, Birnen

### Amore Estive – Sommerliebe

Burrata, Spinat, Pesto

**NEU!!**

## PASTA *italiano*

### Paccheri

mit Faschiertem vom Rind, Basilikum, Tomaten, Parmesan

### Spagetti Scampi

Kirschtomaten, Blattspinat

### Linguine mit Flusskrebse

### Hausgemachte Pasta

mit frischem Bärlauch

### Gegrillte Riesengarnelen

5 Stück mit hausgemachtem Aioli Dip, Knoblauchbaguette

## 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

### EMPFEHLUNG DES HAUSES

### SPECIAL STEAK *Tagliata de Manzo*

Zartes Angus Steak 250 g, frittierter Rucola, Trüffel Mascarpone, Gemüse, Knoblauchbaguette

## DESSERTS *Something Sweet*

### Warmer Schokofondant

flüssiger Kern, frische Früchte, Eis

### Heiße Liebe

Cremiges Vanilleeis, Schlagobers, heiße Himbeeren

### Zitronen-Limettensorbet

Vodka oder Prosecco

### Kaiserschmarrn

Apfelmus, Vanilleeis, ca. 20 min. Wartezeit

### Eiskaffee

