KETTNER'S Kamota

KÜSS DIE HAND

KLEINE EXTRAWURST

Wintertrüffel 4 g — 20

N25 Caviar 10 g — 25

SAIBLING, DU BOHNE! — 4-GANG — 33
mit Nadelfisolen-Sakura-Salsa, mazeriertem Kopfsalat und saurer Sansho Milch

KAMOTA BEEF TATAR — 4-GANG — 38
mit Wasabi-Schalottencreme, geeister Sauce Kettanaise und hangezogenem Strudelteig

TROUT TERMINATOR — 45
mit geselchtem Aal, sautierten Butterschwammerl und einer Hokkaido Ume Essig Nage

ALTSTEIRISCHES BACKFLEISCH VOM KALBSBACKERL — 48
auf warmem Eierstich mit marinierten Roten Rüben, steirischem Apfelessig, Kren und junger Kapuzinerkresse

PALTENTALER SCHWAMMERLGULASCH — 4-GANG — 63
mit krossem Mangalitza Crunch, gebackener Veltliner Krabbe auf Pfifferlingsgulasch, Paprika Verde mit Kirschblütenessig

KAMOTES KAASBRETL — 28
mit Käse von der Kaas Kate und „Affineur Jumi"

GSPUSI AUS DEM SCHILCHERLAND — +11 im Menü — 22
vom Blauen Wildbacher mit Ennstaler Rahm

KAFFEEFAHRT — 4-GANG — 25
mit geeistem Kamota Arabica, karamellisiertem Blätterteig & mazerierten Himbeeren

	MENÜ	WEINBEGLEITUNG
6 Gänge	166	99
4 Gänge	127	66

Gold markierte Gerichte sind nicht im Menü enthalten – gerne als Ergänzung.

Gerne offerieren wir Ihnen auch ein vegetarisches oder veganes Menü – sprechen Sie uns einfach an!

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

WIRTSHAUSKLASSIKER

BACKHENDL „KAMOTA“ 29 | 35
Ennstaler Gewürz, Paprika Sabayon, Marinade vom Bergpfeffer & Pfefferoni

ROTTENMANNER KAASNOCKEN 27
mit Bergkaas, knusprigen Schalotten & Yuzu Weinsosserl

KASLEBERKÄS-SEMMEL „SANDO“ 28
mit Kasleberkäs, Butterstriezel, Wasabisauerkraut & Pfefferonischmiere

OMA KETTNER’S KAISERSCHMARRN 18
mit sanft geschmorten Zwetschgen & Rahmeis von Tahiti Vanille

APERITIVE & COCKTAILS

APERITIF

Sisi 12
Rosé Winzersekt · Yuzu-Essenz · frische Minze

Franz 12
Grüner Veltliner Likörwein · Fever-Tree Tonic Water

Kufsteiner Kutscher alkoholfrei 10
Martini Floreale · Fever-Tree Tonic Water

Niki Lauda alkoholfrei 10
Martini Vibrante · Yuzu-Essenz · Almdudler

COCKTAILS

Ketti’s Japanese Pornstar 16
Sake · Maracuja · Vanille · Shiso · Sakura · Yuzu-Essenz

Negroni 16
Gin · Campari · Vermouth

Espresso Martini 16
Vodka · Kaffeelikör · Vanille · Espresso

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

EXTRAWURST

Alle Gerichte der Extrawurst lassen sich gegen Aufpreis in Ihr Menü einbauen.

Im Ganzen gebackenes Spanferkelhaxerl **78**
KAMOTA SCHWEINEREI +39 im Menü
mit Wasabi-Sauerkraut, Erdäpfel & Grillsenf-Hollandaise

Knuspriges Roastbeef vom Wagyu A5 aus Kagoshima **133**
SCHLARAFFENLAND +71 im Menü
sanft gebratene Ganserlleber, N25 Caviar, Unagi Aal & schwarzer Trüffel

LONG DONG LANGUSTEN ROSSINI 144
+77 im Menü
mit Wagyu A5 Kagoshima, gebratener Ganserlleber Ennstaler Art, schwarzem Wintertrüffel & St. Paul Languste

OFFENE CHAMPAGNER

BONNAIRE Cramant
Glaserl 0,15 l | Flascherl 0,75 l

NV **Terroirs Grand Cru Blanc de Blancs** 19 | 89

NV **Rosé Assemblage Brut** 19 | 89

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

KETTNER'S Kamota

I KISS YOUR HAND

SMALL EXTRA TREAT

Winter truffle 4 g	20
N25 caviar 10 g	25

CHAR, YOU SILLY BEAN! 4-COURSE **33**
Arctic char with green bean and sakura salsa, macerated butterhead lettuce and sour sansho milk

KAMOTA BEEF TARTARE 4-COURSE **38**
with wasabi shallot cream, chilled Kettanaise sauce and hand-pulled strudel pastry

TROUT TERMINATOR **45**
with smoked eel, sautéed slippery jack mushrooms and a Hokkaido ume vinegar nage

OLD STYRIAN BREADED VEAL CHEEK **48**
on warm savoury egg custard with marinated beetroot, Styrian apple vinegar, horseradish and young nasturtium

PALTENTAL MUSHROOM GOULASH 4-COURSE **63**
with crispy Mangalitza crunch, breaded Veltliner crab on chanterelle goulash, paprika verde with cherry blossom vinegar

KAMOTA'S CHEESE BOARD **28**
with cheese from Kaas Kate and "Affineur Jumi"

GSPUSI FROM SCHILCHERLAND +11 on the menu **22**
made from Blauer Wildbacher wine with Ennstal cream

COFFEE TRIP 4-COURSE **25**
with iced Kamota Arabica, caramelised puff pastry & macerated raspberries

	MENU	WINE PAIRING
6 courses	**166**	**99**
4 courses	**127**	**66**

Dishes marked in gold are not part of the menu – happy to add them as an extra.

We are also happy to offer you a vegetarian or vegan menu – just ask us!

All prices in euros, including statutory VAT

PUB CLASSICS

FRIED CHICKEN "KAMOTA" 29 | 35
Ennstal spices, paprika sabayon, mountain pepper marinade & hot peppers

ROTTENMANN CHEESE DUMPLINGS 27
with mountain cheese, crispy shallots & yuzu wine sauce

CHEESE MEAT LOAF ROLL "SANDO" 28
with cheese meat loaf, butter brioche, wasabi sauerkraut & hot pepper relish

GRANDMA KETTNER'S KAISERSCHMARRN 18
with gently stewed plums & Tahitian vanilla ice cream

APERITIFS & COCKTAILS

APERITIF

Sisi 12
Rosé sparkling wine · yuzu essence · fresh mint

Franz 12
Grüner Veltliner liqueur wine · Fever-Tree tonic water

Kufsteiner Kutscher alcohol-free 10
Martini Floreale · Fever-Tree tonic water

Niki Lauda alcohol-free 10
Martini Vibrante · yuzu essence · Almdudler

COCKTAILS

Ketti's Japanese Pornstar 16
Sake · passion fruit · vanilla · shiso · sakura · yuzu essence

Negroni 16
Gin · Campari · vermouth

Espresso Martini 16
Vodka · coffee liqueur · vanilla · espresso

All prices in euros, including statutory VAT

SPECIAL TREATMENT

Every Special Treatment dish can be added to your menu for a supplement.

Whole roasted suckling pig knuckle **78**
KAMOTA SCHWEINEREI +39 on the menu
with wasabi sauerkraut, potatoes & barbecue mustard hollandaise

Crispy roast beef from Wagyu A5, Kagoshima **133**
LAND OF MILK AND HONEY +71 on the menu
gently pan-fried goose liver, N25 caviar, unagi eel & black truffle

LONG DONG LOBSTER ROSSINI 144 +77 on the menu
with Wagyu A5 Kagoshima, pan-fried goose liver Ennstal style, black winter truffle & St. Paul rock lobster

CHAMPAGNE BY THE GLASS

BONNAIRE Cramant
Glass 0.15 l | Bottle 0.75 l

NV **Terroirs Grand Cru Blanc de Blancs** 19 | 89

NV **Rosé Assemblage Brut** 19 | 89

All prices in euros, including statutory VAT