



Jolesch

restaurant|vinothek|austria

MENÜ



Österreich „klassisch“



Vorspeisen

Tafelspitzbouillon

kräftige Rinderbouillon mit Frittaten und Wurzelgemüse
9,00

Cremesuppe vom Geschmorten Kürbis

Nüsse I Kokos I Curry
12,00

Blumenkohl im Kräutergarten

lauwarmer Blumenkohl I grüner Kräuterdip I kapern I Bio Ei
13,00

Römersalat Steirisch

Römersalatherzen I Kürbiskern-Dressing I weiße Ziege I Kürbiskerne I Tiroler Speck
13,00

Einer der besten Schinken der Welt

Original Vulcano
Luftgetrockneter Rohschinken I 18 M gereift I Kren I Senf I Cornichos
15,00

Entenleberterrine

Quitte I Brioche I Matcha Tee
14,00

Vegham

Veganer Sellerie Schinken I Buchenrauch I Kren I Pumpernickel
12,00



Zwischengang

„Szegediner Gulasch“
Maultaschen und Essenz
12,00

Gebratene Steinpilze
Parmesan I Paradeiser-Essenz
22,00



Salate

Caeser Salat
Römersalat, Parmesan I Paderborner Hühnerbrust I Croutons
23,00

Steak Salat
Krosse Rinderfilet Streifen I Rucola I getrocknete Tomate
27,50



Hauptgerichte

Brandenburger Bauerngans
Brust & Keule
Thüringer Kartoffelkloß I Apfelrotkohl I Grünkohl I Preiselbeeren-Jus I Bratapfel Chutney
43,00

Wiener Saftgulasch
Spätzle I Sauerrahm I Cornichos
29,00

Rindertafelspitz 2 Gänge

Frittatensuppe & Tafelspitz mit Rahmspinat, Apfelkren, Schnittlauchsauce, Röstkartoffeln
33,00

Alt Wiener Zwiebelrostbraten

Püree I Saubohnen
25,00

Gordon bleu vom Apfelschwein

Vulcano Schinken I Ross-Käse I Erdäpfel-Vogerlsalat
29,00



Wiener Schnitzel - Das original

Wiener Schnitzel vom Kalb

23,50

Schnitzel "Wiener Art" vom Havelländer Apfelschwein

19,50

Portobello Schnitzel

Kürbiskernpanier
18,50

Schnitzel auch Glutenfrei erhältlich - Aufpreis 8,00

Veganer Schnitzel

Tempeh I Erdäpfelsalat I Bohnen I Radieschen
24,00

mit

Erdäpfel-Vogerlsalat 5,00
Gurkensalat mit Bauernschmand 5,00
Röstkartoffeln 6,00
Preiselbeeren 1,50



Vegetarisch

Tiroler Schlutzkrapfen

Nuderltascherl mit Kräutertopfen I Salbeibutter I Frühlingslauch
24,00

Eierschwammerlrahm

Knödel I gebratene Eierschwammerl
25,00

Käsespätzle

Röstzwiebeln I Chinakohlsalat I Sesam
19,00



Dessert

Soufflé von Waldviertler Mohn

Schmand I Naschi Birne
13,00

Wiener Apfelstrudel

9,00
I mit Schlagobers, oder Vanillesauce, oder Vanilleeis I
11,50

Wachauer Marillenknödel

Bröselbutter
11,00

Bad Ischler Kaiserschmarrn

Zwetschkenröster
14,00

Glutenfreier Kaiserschmarrn

Zwetschkenröster
15,00

Steirische Creme Brulée

Kürbiskernkrokant I Kürbiskernöl-Eis
12,00

Espresso Martini

Absolut Vodka, Kahlua, Espresso
10,00