



Jolesch
restaurant|vinothek|austria

MENÜ



Österreich „klassisch“



Vorspeisen

Tafelspitzbouillon

kräftige Rinderbouillon mit Frittaten und Wurzelgemüse
€ 10,90

Bärlach-Schaumsuppe

Hausgebeizter Ostsee-Lachs und Petersilienwurzel
€ 14,00

Blumenkohl im Kräutergarten

lauwarmer Blumenkohl I grüner Kräuterdip I kapern I Bio Ei
€ 15,50

Römersalat Steirisch

Römersalatherzen I Kürbiskern-Dressing I weiße Ziege I Kürbiskerne I Tiroler Speck
€ 15,70

Pochiertes Landei

Salat von rohem Spargel und krosse Kartoffeln
€ 14,00

Kärtner luftgetrockneter Schinken

Von unserer Merkel-Aufschnittmaschine
Traditionell mild geräuchert mit Kren I Senf und Cornichons
€ 18,00

Gyoza von konfiertes Gans

Spargelsalat & Matcha Tee
€ 14,00

Carpaccio vom Weide-Rind

Parmesan, alte Balsamico-Essig, Kapern
€ 14,00

Krosser Schweinebauch

Spargel-Kimchi I Käferbohne I Tortilla und geeiste Paradeiser
€ 16,00



Hauptgerichte

Wiener Saftgulasch

Spätzle I Sauerrahm I Cornichos
€ 27,50

Rindertafelspitz 2 Gänge

Frittatensuppe & Tafelspitz mit Rahmspinat, Apfelkren, Schnittlauchsauce, Röstkartoffeln
€ 40,00

Alt Wiener Zwiebelrostbraten

Püree I Saubohnen
€ 29,80

Cordon bleu vom Apfelschwein

Vulcano Schinken I Ross-Käse I Erdäpfel-Vogerlsalat
€ 33,00

Gegrillter Kabeljau

Weißer Bohne I Rosenkohl und Gulaschsauce
€ 36,00



Spargelzeit

Beelitzer Stangenspargel

€ 29,00

mit

Kärtner Schinken € 36,00

Wiener Schnitzel € 39,00

Gegrillter Zander € 42,00

Dazu servieren wir heurige Erdäpfel

Sauce Hollandaise / Bröselbutter mit gehacktem Ei / zerlassene Butter



Wiener Schnitzel - Das original

Wiener Schnitzel vom Kalb
€ 28,00

Schnitzel "Wiener Art" vom Havelländer Apfelschwein
€ 22,50

Portobello Schnitzel
Kürbiskernpanier
€ 21,50

Schnitzel auch Glutenfrei erhältlich - Aufpreis € 8,00

Vegans Schnitzel
Tempeh I Erdäpfelsalat I Bohnen I Radieschen
€ 27,50

mit
Erdäpfel-Vogerlsalat € 6,00
Gurkensalat mit Bauernschmand € 6,50
Röstkartoffeln € 7,00
Preiselbeeren € 1,80



Vegetarisch

Tiroler Schlutzkrapfen
Nuderltascherl mit Kräutertopfen I Salbeibutter I Frühlingslauch
€ 29,00

Rote Bete Knödel
Petersilie-Wurzel, Sellerie und Bergkäse
€ 25,00

Käsespätzle
Röstzwiebeln I Chinakohlsalat I Sesam
€ 21,00



Dessert

Warmer Schokoladen Guglhupf

Haselnuss I Schokoladensauce I Schlagobers

€ 15,00

Wiener Apfelstrudel

€ 10,50

I mit Schlagobers, oder Vanillesauce, oder Vanilleeis I

€ 14,00

Wachauer Marillenknödel

Bröselbutter

€ 13,00

Bad Ischler Kaiserschmarrn

Zwetschkenröster

€ 16,00

Glutenfreier Kaiserschmarrn

Zwetschkenröster

€ 17,00

Steirische Creme Brulée

Kürbiskernkrokant I Kürbiskernöl-Eis

€ 13,50

Espresso Martini

Absolut Vodka, Kahlua, Espresso

€ 12,00