

KM Restaurant



Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

 **KM HOTEL**
murtal rooms & apartments



Vorspeisen

Kräftige Rindssuppe mit verschiedenen Einlagen € 3,60
(Gammelstrudel, Frittaten, Leberknödel, Kaspressknödel)

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und einem Schuss Kernöl € 4,20

Tomate Mozzarella mit Rucola und Balsamico € 7,90

Hauptspeisen

Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes oder Petersilkkartoffeln € 12,90

Cordon Bleu mit Pommes oder Petersilkkartoffeln € 13,90

Zwiebelrostbraten mit Butterspätzle und Röstzwiebeln € 16,90

Backhendlsalat auf grünem Salat € 12,80

auf gemischtem Salat € 13,80





Gemüselaibchen auf Blattsalat mit Sauerrahmdip	€ 11,20
Fiakergulasch mit Spiegelei, Würstl und Gurkerl	€ 13,40
Gegrilltes Zanderfilet auf Kräuterrisotto und Parmesanchips	€ 15,80
Grillteller mit Pommes frites und Gemüse	€ 14,20
Rosa gebratenes Beiried vom Jungweiderind mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Bratkartoffeln	€ 21,50
Kleines Gulasch mit Gebäck	€ 8,90
Berner Würstl mit Pommes frites	€ 8,90
Gemischter Salat	€ 4,40
Grüner Salat	€ 3,80
+ Kernöl	€ 0,80
+ Ketchup oder Mayonnaise	€ 0,80




Desserts

Eispalatschinke mit Schokosauce und Schlagobers	€ 4,60
Apfel- oder Topfenstrudel mit Schlagobers	€ 3,80
+ Vanillesauce	€ 4,70

Für unsere kleinen Gäste

Frittatensuppe	€ 3,60
Gebackener Fisch mit Pommes	€ 6,30
Kinder Wiener Schnitzel mit Pommes	€ 5,40
Gebackene Gemüselaiabchen mit Sauerrahm-Dip	€ 4,80
Grillwürstl mit Pommes	€ 5,20
Eis - Verschiedene Sorten	je Kugel € 1,20
(Vanille, Schokolade, Erdbeer)	



Weinkarte

Weißweine

1/8 l/ Flasche

Steirischer Junker 2019 vom Weingut Tschermonegg € 3,00/ € 17,50

Der steirische Junker vom Weingut Tschermonegg ist eine selektive Handlese, welche auf steilsten Lagen gewachsen ist. Dieser steirische Qualitätswein ist eher ein trockener Wein, welcher frisch, fruchtig und lebendig ist. So präsentiert sich der Vorbote auf den neuen Jahrgang.

Sauvignon Blanc 2018 vom Weinhof Gollenz € 3,50/ € 20,50

Der Sauvignon Blanc vom Weinhof Gollenz überzeugt durch sein helles Gelbgrün und den Silberreflexen. Die Traube ist eine feine gelbe Tropenfrucht, welche einen Geschmack von zarter Pfirsich und Litschi hat, einen Hauch von Mandarinenzesten und Blütenhonig. Er ist saftig, elegant, hat eine feine Fruchtsüße und einen mineralisch-salzigen Touch mit zitronigem Anklang.

Weissburgunder 2018 vom Weinhof Gollenz € 3,00/ € 17,50

Der Weissburgunder vom Weinhof Gollenz ist ein typischer Burgundernase nach Nüssen und Brotrinde duftender Wein, charakterisiert durch ein sehr gelungenes, gut ausbalanciertes Säure-Fruktzuckerspiel mit einem langen Abgang, trocken.

Rotweine

Zweigelt 2017 vom Weingut Bauer € 3,50/ € 20,50

Der Zweigelt vom Weingut Bauer hat ein fruchtig- würziges Bukett. Sein Geschmack erinnert an eine Weichseln, ein zartes Pfefferl am Gaumen und eine satte Kirsch- und Brombeerfrucht. Der Wein hat Balance von mittlerem Tannin und süßen Extrakten, mit einem fruchtigem Finish.

Small Hill Red 2016 vom Weingut Hillinger € 3,50/ € 20,50

Der Small Hill Red vom Weingut Hillinger ist ein wunderbar weicher und geschmeidiger Cuvée aus 50% Merlot, 25% Pinot Noir und 25% St. Laurent. Das Aroma erinnert an dunkle Beeren und – zart im Hintergrund – an Schokolade. Der Gaumen präsentiert sich vollmundig und harmonisch. Ein Wein, der sich jeder Speise perfekt anpasst, trocken.