







NEUNZEHN SPEISENFOLOGE



Bei Reservierungen ab 8 Personen stellen wir gerne gemeinsam mit Ihnen eine individuelle Speisefolge zusammen. So können wir als kleines Team die Qualität unserer Küche und einen entspannten Ablauf für alle Gäste gewährleisten. Ausnahmen vorbehalten.

Die ersten Schmankerl

- 3-Gänge-Überraschungs-Menü mit der besten Auswahl unserer Neunzehnküche 45 p.P.
- Brot und Butter | frischer Schnittlauch | aufgeschlagene Salzbutter | geröstetes Brot  3,50 p.P.
- Knackiger Blattsalat mit unserem dunklen Balsamicodressing & saisonalem Topping  5,50
mit zwei Kasspressknödeln  9,00
- Caesersalat mit Deichei, Croutons, Bergkäse & Sardelle 13,50
mit 3 Black Tiger Garnelen 22,50
Mit „Unser Deichei“ bezeichnet umgangssprachlich Eier von Hühnern vom Deich.
- Fein mariniertes Kalbstafelspitz vom Simmentaler Rind | Kernöl-Mayonnaise
Meerrettich | Radieschen | Kräuter-Vinaigrette 12,30
Mit „Kalbs-Tafelspitz“ bezeichnen wir gekochtes Kalbsfleisch, kalt aufgeschnitten.
- Tomaten-Mozzarella  13,90
ganzer Büffelmozzarella | bunte marinierte Tomaten | Granola | Bärlauchöl
- Kalte Tomatensuppe „Gazpacho“ mit Gurke | Wassermelone | Oliven | Chili | Amaranth  7,00
- Feine Pfifferlingsrahmsuppe mit Croutons  8,00
- Sylter Hummersuppe | Maishähnchen-Praline | Zwiebelmarmelade 11,00
„Aus Hummerkarkassen gekocht. Eine Hommage an unsere Zeit auf Sylt.“
- Rindsuppe mit frischem Schnittlauch mit Kräuterfrittaten 8,50
mit Kasspressknödel 9,00

Unsere Hauptdarsteller

Kreative Neunzehnküche:

- Fischfilet nach Wochenempfehlung auf Petersilienwurzelpüree | Mangold | Senfkörner | Beurre blanc 27,80
„Wechselnde Sorten je nach Verfügbarkeit: Lachsforelle, Saibling, Wels, Steinbeißer, Lachs“
- Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale in Butterschmalz geschwenkt
glasierete Petersilienkartoffeln | hausgemachte Preiselbeeren & Zitrone 28,90
- Steirischer Backhendlsalat gebackene Maishähnchenbrust | Kartoffelsalat | Feldsalat | Kürbiskernöl 21,90
- Traditionell hergestellte Ravioli mit:
 - Feta-Spinat-Füllung | sautiertem Mangold | brauner Butter | Bergkäse  20,50 als Vorspeise 14,50
 - Pilzfüllung | gebratene Pilze | Olivenöl  20,50 als Vorspeise 14,50

Unser Signature Dish ist zurück:





- Brennesselrisotto mit saisonalem Gemüse | Bergkäse | Vegan möglich   16,50
mit saftig gebratener Maishähnchenbrust 26,00
mit 3 Black Tiger Garnelen 25,50

Echte Heimatküche:

- Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln | knusprigen Röstzwiebeln |
umhüllt von einer aromatischen Jus (rosa gebratenes Rinderrückensteak) 29,90
- Schweinekotelett mit Bratkartoffeln, Bohnenbündchen und Jus 23,90
- Geschmortes Reh aus heimischer Jagd
gebackener Polenta | Johannisbeeren | Wurzelgemüse | Jus 26,50
- Deftiges Rindergulasch mit Salzkartoffeln 21,90
- Neunzehns Currywurst mit hausgemachter Currysauce | Pommes
„Currywurst Berliner Art ohne Darm, aus Kalb & Schwein“ 13,50

„Unsere Gerichte verstehen sich als saisonale Momentaufnahmen und können variieren“

Unsere süßen Schmankerl

- Jasmins lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis   8,60
- Steirisch inspiriertes Vanilleeis mit gerösteten Kürbiskernen | Schokolade | Kürbiskernöl | Baiser 7,40
- 2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne 7,50
- 3erlei Eis 6 | 2 Kugeln 4,50 | 1 Kugel 2,50
Erdbeere | Joghurt | Vanille | Schokolade  Limetten-Sorbet | Orangen-Sorbet 
Vanilleeis-Vegan +1
- Affogato - der perfekte Abschluss eines gelungenen Abends
(Vanilleeis mit Espresso) 5,90
- Eisschokolade – Kakao, Vanilleeis, Sahne 6,50
- Eiskaffee – Kaffee, Vanilleeis, Sahne 6,50

Jeden Sonntag oder mit Voranmeldung bei Ihrer Reservierung:

- „Max´ Kaiserschmarrn“ mit Rum- oder Apfelrosinen & saisonalem Topping 13,90
Wartezeit ca. 30 Minuten

Unsere Tips zum Dessert:

Heiße Schokolade

Milch mit belgischer Callebaut

Weißer | Zartbitter | Vollmilch 6,50 €

Aus eigener Herstellung

Fichtensprossenschnaps

2 cl – 3 €

Graham´s Tawny Portwein

10 Jahre alt - 5cl 10 €

20 Jahre alt - 5cl 12 €

Alle Preise in Euro (€) inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten.
Für Allergene und Zusatzstoffe sprechen Sie uns gerne an.