

Frühlings Genuss

ZUM BEGINN

MAYERS PESTO NACH WAHL MIT OFENFRISCHEM FOCACCIA

Basilikum | Paradeiser | Knoblauch | Kräutergarten | Paprika Chili
Bärlauch | Rauch Chili | Olive Chorizo | Kürbiskern | Apfel Speck | Zwiebel
Schwammerl | € 10,90 | Steinpilz | Saibling | € 13,90 | Trüffel | € 16,90



"Mit wunderbaren Rohstoffen, Leidenschaft zum Kochen, Liebe zum Detail, echter Handwerkskunst wünschen wir Ihnen unzählige Genussmomente mit unseren Köstlichkeiten".

Ab 17 Uhr erlauben wir uns ein Gedeck von EUR 3 pro Person zu verrechnen!
(mit hausgemachten Pestos, regionalen Aufstrichen und selbstgebackenem Brot...)

GENUSS AM SEE

**GRIASS DI!
SCHÖN, DASS DU
DA BIST**

ALLERGENE

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhaltet Ihr auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

Ö-DITION | GEMEINSAM MIT UNSEREN
WINZERFREUNDEN FÜR UNS KREIERTE
WEINE AUS DER MAGNUMFLASCHE

GRÜNER VELTLINER LOIBENBERG FEDERSPIEL 1/8l

Weingut Tegernseerhof | Wachau | Loiben
Jahrgang 2021
6,20 €

SAUVIGNON BLANC 1/8l

Weingut Krispel | Vulkanland | Hof bei Straden
Jahrgang 2021
5,90 €

FANCY ROSE 1/8l

Weingut Michael Auer | Carnuntum | Höflein bei Bruck an der Leitha
Jahrgang 2021
5,90 €

GENESIS ZWEIGELT & MERLOT 1/8l

Weingut Glatzer | Carnuntum | Göttlesbrunn
Jahrgang 2020
5,90 €

SPECIALS AUS DER 0,75 L FLASCHE

RIESLING SCHIEFER TERRASSEN 1/8l

Weingut Heymann-Löwenstein | Deutschland | Mosel | Winningen
Jahrgang 2020
9,90 €

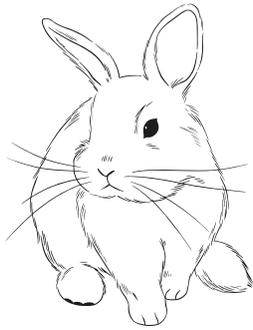
CABERNET SAUVIGNON & MERLOT RESERVE 1/8l

Weingut Goldenits | Neusiedlersee | Tadten
Jahrgang 2018
9,90 €



MANFRED MAYER'S

*Genuss
Empfehlung*



VITELLO FORELLO

Ausseer Kalb | Kainischer Räucherforelle

Salz-Zitrone | Bärlauch | Erdbeeren

€ 21

FISCHSUPPE ÖDENSEE

Safran | Ingwer | Kainischer Saibling

Hinterberger Edelwels | Ravioli

€ 14



FRÜHLINGS LAMM

geschmort & rosa gebraten

Spargel | Eschboseiling | Kräutersaft¹

€ 32

WEISSE SCHOKOLADE

Himbeere | Kokos | Vanille

€ 13



4 GÄNGE € 69 PRO PERSON | 3 GÄNGE € 52 PRO PERSON MIT SUPPE

3 GÄNGE € 59 PRO PERSON MIT VORSPEISE

GENUSS GASTHAUS

Kahlröserlhütte

BEEF TATARE VOM SALZKAMMERGUT RIND

- klassisch zubereitet mit Sardellen, Zwiebeln und Kapern -

Wachtelei | Bärlauch Butter | Foccacia

150 g € 22

+ 2 Stück Rotgarnelen "Wildfang" € 10,90

TERIYAKI SAIBLING AM SALZSTEIN SERVIERT

Spargel | Kürbis-Miso Mayonnaise | Macadamia Nuss | Rhabarber

€ 22

SALATBOWL ÖDENSEE

Frühlingskräuter-Salat | Käturvinaigrette | Salatgurke mit Dill | Karotten

mit Pekanuss | Belugalinsen | Erdäpfel nach Omas Art |

selbst gezogenen Sprossen | gerösteten Nüssen und Früchten € 14

+ gebratenes Saiblingsfilet € 9

+ gebratene Hühnerfilet Streifen € 7

KRÄFTIGE TAFELSPITZSUPPE

Gemüwestreifen | hausgemachte Grießnockerl | frischer Schnittlauch

€ 8

BÄRLAUCH-CREMESUPPE

knuspriger Edelwels | Kohlrabi | Hanfsamen

€ 12

ohne Fisch € 8



IM GANZEN GEBRATENER KAINISCHER SAIBLING NACH "MÜLLERIN" ART

zerlassene Butter | Bärlauch-Kartoffeln | Frühlingskräuter-Salat
- auf Wunsch filetiert -

€ 28

GEKOCHTER TAFELSPITZ MIT WURZELGEMÜSE

Röstkartoffel mit Bärlauch | Brennnessel-Kräuter Spinat
Schnittlauchsauce

€ 28

KNUSPRIGE HÜHNERBRUST

gefüllt mit Burrata und Bärlauch | Erdäpfel-Radieschen Salat
Zitronen-Mayonnaise

€ 25



CARAMELLE MIT BÄRLAUCH

- gefüllte Teigtaschen in Zuckerl-Form -
Bärlauch | Ricotta | Spargel | Pecorinoschaum

€ 23



GENUSS GASTHAUS

Kahlröserlhütte



GARSTUFEN FÜR STEAKS

GARSTUFE MEDIUM RARE

Medium rare bezeichnet der Steak-Kenner gerne auch als „a point“ (auf den Punkt gegart).

Innen ist das Fleisch rosa bis rot mit einer Kerntemperatur von 54° C.

GARSTUFE MEDIUM

Ist das Steak medium gegrillt, weist es im Inneren eine saftige rote Farbe auf und ist nicht mehr blutig.

Im Kern beträgt die Temperatur 58° C.

GARSTUFE MEDIUM WELL

Nur noch ein kleiner Kern des Medium Well Steaks hat eine rosa Farbe. Ansonsten ist das Steak fast durchgegrillt.

64° C ist hierbei die Kerntemperatur.

STEAKKARTE

FLAT IRON GEREIFT

Steak 300 g | € 36

Das Flat Iron Steak oder auch Top Blade Roast genannt, wird aus dem Schulterscherzel geschnitten.



CHUCK STEAK

Steak 300 g | € 34

Die Chuck Steaks sind der geheime Favorit unter den Steak-Kennern.

Vom Vorderen Rostbraten/ Hinteres Ausgelöstes geschnitten.



STRIP LOIN STEAK AUS UNSEREM DRY-AGER

Steak 300 g | € 42

Die Beiriedschnitte ist aufgrund der besonderen Zartheit und der feinen Marmorierung beliebt.

Rinderrücken reifen 35 Tage in unserem hauseigenen Dry Ager.

TENDER LOIN STEAK

Steak 250 g | € 42

Das Filet Steak für Steak-Kenner, ein Klassiker, der niemals fehlen sollte.

Man(n) sollte dieses Steak jedoch nicht mehr als Medium braten/grillen.



GENUSS GASTHAUS
Kahlröserlhütte

zur Wahl: in Olivenöl gebratener Spargel € 7

Ennstaler-Bärlauch Kartoffel € 6

Trüffelpommes im Rinderfett frittiert € 7

Frühlingsalat mit Radieschen € 6

hausgemachte SAUCEN

Cognac-Pfeffersauce € 3 | Scharfe Sissi € 3

Trüffel-Mayo € 3

PIMP YOUR
STEAK

+ 2 Stk. Rotgarnelen
"Wildfang"
€ 10,90

DESSERT

SALZBURGER NOCKERL FÜR 2

Himbeersorbet | Erdbeer-Rhabarberagout

€ 13 pro Person

CRÉME BRÛLÉE

Tahiti Vanille | Tonkabohne | Erdbeersorbet

€ 13

FLAUMIGE TOPFENNOCKERL

Erdbeeren | Rhabarber | Vanilleeis

€ 13

STEIRER EIS

Vanilleeis | Kürbiskernöl | karamellisierte Kerne

€ 13

SÜSSES TRÖPFERL & HOCHPROZENTIGES

HÄMMERLE *vom ganz guten*

	Ausbeute je 1,5 l	2 CL
MISPEL	930 Mispeln	€ 17,90
PIEMONT PFLAUME	1.500 Pflaumen	€ 18,90
MIRABELL	3.300 Mirabellen	€ 9,90
HIMBEERE	54.000 Himbeeren	€ 8,90
ENZIAN	37,5 kg Wurzeln	€ 9,90
VOGELBEERE	99.900 Vogelbeeren	€ 15,90
BROMBEERE	54.000 Brombeeren	€ 19,90
PRIVATE RESERVE CUVÉE		€ 14,90
	Vielfalt ausgewählter Steinobstsorten	
QUITTEN	111 Quitten	€ 14,90
WILLIAMS	300 Birnen	€ 7,90

GÖLLES

WILLIAMSBRAND	€ 6,90
MARILLE	€ 7,90
ALTE ZWETSCHKE	€ 6,90
HERZKIRSCHBRAND	€ 6,90
GESSELBERGER CUVÉE VON ÄPFELN, BIRNEN, QUITTEN	€ 4,90
HIRSCHBIRNE	€ 5,90
SAUBIRNE	€ 8,90
HIMBEERE	€ 7,70

HAUSGEMACHTES & GRAPPA

ZIRBERL	€ 4,90
GRAPPA SARPA ORO DI POLI	€ 4,90
GRAPPA SARPA DO POLI	€ 4,90

WAS
DARF ES
DENN **Ö**
ZUM
TRINKEN
SEIN?

GENUSS GASTHAUS

Kohlräserlhütte

SPRITZIGES

Lavendelspritzer 1/4 l 7,90 €
Brombeeren, Grüner Veltliner, Zitrone

Hugo hausgemacht 1/4 l 7,90 €
Holunder, Grüner Veltliner, Minze

Kohlröserl Spritzer 1/4 l 7,90 €
Melissensaft, Preiselbeeren,
Grüner Veltliner, Orange

Ö-Perol 1/4 l 7,90 €
hausgemachter Blutorangencocktail
mit Enzian & Kräutern,
mit Ödenseesekt verfeinert

Alle Produkte dieser Spalte enthalten das Allergen [O]

ROT&WEISSWEIN OFFEN

laut Tagesangebot [o]

BIER VOM FASS

Kohlröserl Hausbier Pils 0,2 l 3,50 €
0,3 l 4,10 €
0,5 l 4,90 €

Schneider Original Weißbier 0,3 l 4,30 €
0,5 l 5,20 €

Kohlröserl Hausbier Zwickel 0,2 l 3,50 €
0,3 l 4,10 €
0,5 l 4,90 €

Kohlröserl Hausbier Radler 0,3 l 4,10 €
0,5 l 4,90 €

ALKOHOLFREIE BIERE

Schneider Weißbier 0,5 l Fl. 5,20 €

Trumer Freispiel 0,3 l Fl. 4,00 €

Alle Biere enthalten das Allergen [A]



Eine erlesene Flaschenauswahl findet Ihr
in unserem Weinblick im Untergeschoss

GENUSS GASTHAUS
Kohlröserlhütte

LIMONADEN UND SÄFTE

Himbeerwasser 0,3 l 3,90 €
0,5 l 4,70 €

Hollerwasser 0,3 l 3,90 €
0,5 l 4,70 €

gespritzt mit Soda 0,3 l 3,30 €
0,5 l 4,00 €

Apfelsaft pur 0,3 l 4,30 €
gespritzt mit Soda 0,3 l 3,90 €
0,5 l 4,70 €

Fruchtsaft pur 0,3 l 4,60 €
0,5 l 4,90 €

*Apfelsaft naturtrüb,
Johannisbeere,
Erdbeernektar,
Pfirsichnektar
Orangensaft,
Karotte- Apfelsaft*

gespritzt mit Soda 0,3 l 4,10 €
0,5 l 4,90 €

Tirola Kola

Orange | Zitronen Kracherl

Kola Mix | Almdudler 0,3 l 4,50 €
0,5 l 5,10 €

Tirola Kola leicht 0,3 l Fl. 4,50 €

Makava Eistee 0,3 l Fl. 4,90 €

KAFFEE ZUM HERZERWÄRMEN

[G] Verlängerter 3,70 €

[G] Espresso 3,60 €

[G] Doppelter Espresso 4,80 €

[G] Cappuccino 4,40 €

[G] Cafe Latte 4,80 €

[G] Espresso Macchiato 3,70 €

[G] Häferlkaffee 4,40 €

[G] Kakao mit Milch 4,10 €



TEE ZUM HERZERWÄRMEN

Bio – Schwarztee „Darjeeling“
100 % Darjeeling
mit Zitrone oder Milch [G] 4,80 €

mit Rum oder Schnaps 6,70 €

Bio - Alm-Kräutertee
Fenchel, Pfefferminze, Krauseminze,
Brombeer- , Salbeiblätter,
Rosmarin, Anis, Holunder,
Ringelblumenblüten 4,90 €

Bio - Pfefferminztee
100 % Bio-Pfefferminze 4,90 €

Bio - Kamillentee
100 % Bio-Kamillenblüten 4,90 €

Bio - Früchtetee
Apfel, Weinbeeren,
Rote Bete, Orangen 4,90 €

Bio – Rooibos – „Honey Balance“
Rooibos, Bananenchips, Apfelstücke,
Honeybush, Lemongras,
Ringelblumen- und Malvenblüten 4,90 €

MINERALWASSER UND SODA

Römerquelle
mit Kohlensäure 0,33 l 3,30 €

Römerquelle
ohne Kohlensäure 0,33 l 3,30 €

Römerquelle
mit Kohlensäure 0,7 l 7,70 €

Römerquelle
ohne Kohlensäure 0,7 l 7,70 €

Soda 0,3 l 2,40 €
0,5 l 3,10 €

Zitrone Port. 0,50 €

Ausseer Bergquellwasser 0,3 l 0,90 €
0,5 l 1,20 €



WHISKY

Knob Creek 9 yo 4 cl 11,10 €
USA, Bourbon 50 Vol%

Weist Aromen nach gerösteten Nüssen, Getreide und Eiche auf, geschmacklich hat er einen vollen, süßen Körper mit waldigen und fruchtigen Aromen

Lagavulin 16 yo 4 cl 16,80 €
Schottland, Islay 43 Vol%

Intensiver Torfrauch mit Noten von Jod, Seetang und Salz, mit Anflügen von Holz und intensiver Sherry-Süße, sehr stark, torfig, rauchig

Monkey Shoulder 4 cl 10,00 €
Schottland, Speyside 40 Vol%

Malzcharakter mit Noten von feinen Gewürzen, Zitronengras, Vanille, Trockenfrüchte sowie Schokolade, mit Spuren von Jod und Weihrauch

COGNAC

Remy Martin VSOP 4 cl 11,20 €
Frankreich 40 Vol%

Dominantes Amber- und Lakritzaroma, mit reifen Früchten wie Marille, Pfirsich, Trauben und süße Vanillenoten

Remy Martin XO 4 cl 28,00 €
Frankreich 40 Vol%

Helles Bernstein, Vanille, Haselnüsse, Brioche, dunkle Beeren

RUM

Plantation Rum 4 cl 13,50 €
Barbados XO 20TH ANNIV. 40 Vol%

In der Nase deutliche Karamellanklänge, dezent fruchtig untermalt, ein Hauch Röstaromen, am Gaumen geschmeidig und ausgewogen, einladende Süße des Zuckerrohrs, reife Banane, exotisch nach Kokosnuss, Vanille- und Kakaonoten im Finish.

Diplomatico Reserva 4 cl 12,20 €
Venezuela 40 Vol%

Fruchtige Aromen von Zimt, Kakao, Rosineneis und Gewürznelken sowie tropische Früchte, Schokolade und Karamell, intensive Süße und Fruchtigkeit

Ron Matusalem
Gran reserva 23 Anos 4 cl 16,90 €
Dominikanische Republik 40 Vol%
Duft von süßer Vanille und Melasse, feine Noten von Pflaume, Karamell und Haselnüssen

VODKA

Titos Handmade 4 cl 6,50 €
USA, Texas 40 Vol%

milder und süßlicher Geschmack im Abgang

Grey Goose 4cl 10,00 €
Frankreich, 40 Vol%

weicher Winterweizen aus Frankreich



GIN AND TONIC

Ödensee Gin 4 cl 9,20 €

Österreich, Ödensee 43 Vol%
Kräftiger Gin mit Wacholdernoten,
Lavendelblüten, Berberitzen und
Zitrusfrüchten

Bitter Lemon/Tonic Water 0,2 l 4,90 €

BITTERS

Averna 2 cl 4,50 €

Italien, 29 Vol%

Intensiv-aromatischer Kräuterlikör, feine
Zitrusnote, komplex am Gaumen,
ausgewogen bittersüß, vollmundig,
weiche Textur, pur, auf Eis oder mit etwas
Zitrone ein Genuss

Ramazotti 2 cl 4,50 €

Italien, 30 Vol%

Likör aus 33 verschiedenen aromatischen
Kräutern. Sattes Dunkelbraun, milde
Kräuterwürze in der Nase und am
Gaumen, perfekt ausgewogene bitter-
süße Note, pur, auf Eis, mit Zitrone oder
als Longdrink ein Genuss

Belsazar Rosé Vermouth 2 cl 5,10 €

Deutschland, 17,5 Vol%

Strahlendes Rosarot, in der Nase
vielschichtige Frucht nuances, am
Gaumen Pink Grapefruit, Orangenblüten,
Pomeranze, Himbeeren und Cassis,
sommerliche Fruchtsäure und
wermuttypische Bittersüßnote in
vollendeter Harmonie

GENUSS GASTHAUS

Kahlröserlhütte

UNSERE MEISTER IN (EIGENTLICH) ALLEM RUND UM DEN GENUSS



MANFRED MAYER

Er gibt den Ton an, setzt die Akzente, erfindet uns immer wieder neu und bewahrt das Wertvolle.

Als Küchenmeister, Grillmeister, Fleisch- und Weinsommelier in einer Person hat er auch mehr als das Rüstzeug dazu. Und manchmal sucht er sich ein ruhiges Platzl, um etwas Neues auszuprobieren, und kommt mit einer saftigen Portion Enthusiasmus zurück.

UNSER TEAM IST UNSER WERTVOLLSTER SCHATZ

So simpel halten wir das: wertschätzend, qualitativ, besonders / anders, erbauend / erfüllend, mit einem Lächeln von den Lippen bis ins Herz. Und so fühlt sich unsere Zusammenarbeit an!

Wir bemühen uns, dass sich alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei uns langfristig wohlfühlen und immer Spaß an der Arbeit haben. Dazu machen wir neben der guten Stimmung bei der Arbeit auch Betriebsausflüge, gemeinsame Grill-Aktionen und auch ein gemütliches gemeinsames Glaserl nach der Arbeit gehört immer wieder dazu.

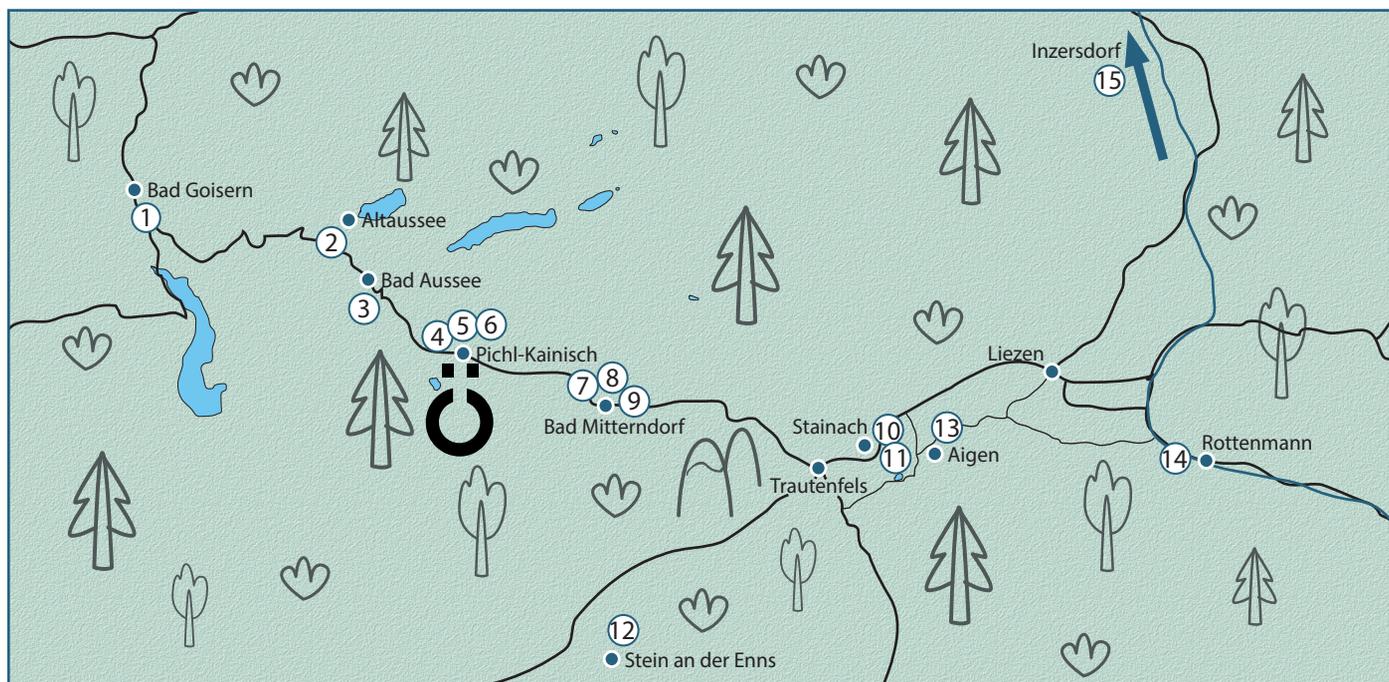
DU WILLST AUCH EIN TEIL DAVON SEIN? WIR FREUEN UNS AUF
DEINE BEWERBUNG UNTER INFO@GENUSSAMSEE.COM

GENUSS GASTHAUS

Kohlröslerhütte

UNSERE REGIONALEN

LIEFERANTEN



unsere Lieferanten

- | | |
|----------------------------|---|
| ① Fleischhauerei Zauner | ⑨ Mangalitzafleisch Stadler Erwin |
| ② Altausseeer Bergkernsalz | ⑩ Ennstalmilch |
| ③ Eis vom Willi Temml | ⑪ Käserei Stainach |
| ④ Fischerei Ausseerland | ⑫ Fleischhauerei Tasch |
| ⑤ Dorfbäckerei Schlömmer | ⑬ Ennstaler Erdäpfel |
| ⑥ Honig vom Winkler Fritz | ⑭ Steirische Gebirgsgarnelen aus Rottenmann |
| ⑦ Fleischhauerei Aichinger | ⑮ Eier Reifinger Inzersdorf |
| ⑧ Gemüse vom Seebacherhof | |

GENUSS GASTHAUS

Kahlröserlhütte

WAS MÖCHTET IHR

FEIERN?



UM AUS ZEIT
ERINNERUNGEN
ZU MACHEN,
BRAUCHT ES
DAS BESONDERE.



HEIRATEN IN DER KOHLRÖSERLHÜTTE

Ihr seid besondere Menschen, die etwas Besonderes suchen. Wir möchten Euch mit all unserem Können, Wissen und unserer Liebe zum Genuss bei den Vorbereitungen für Eure Hochzeit zur Seite stehen um diesen Tag für Euch unvergesslich zu machen. Ihr habt den besten Grund zu feiern und wir den besten Rahmen dafür. In unseren modernen, gemütlichen Räumlichkeiten bringt Ihr kleine bis große Gesellschaften glücklich und satt unter und könnt nach Herzenslaune feiern.

IHR HABT HERZKLOPFEN?
WIR AUCH, WENN WIR EINE ANFRAGE UNTER
INFO@GENUSSAMSEE.COM BEKOMMEN.

GENUSS GASTHAUS
Kohlröserlhütte

GENUSS ERLEBEN

KOCHAKADEMIE



DU BIST FEUER UND FLAMME?

In unserer Grillakademie zeigen wir dir die Kunst des Grillens.

Erlebe Grillgenuss vom Holzkohle-, Gas-, Pelett- oder Elektrogrill.

Bring mehr als Bratwürste auf den Grill und begeistere deine Gäste mit perfekt zubereiteten Grillklassikern!

Unser Grillmeister Manfred legt Wert auf regionale Qualität und ehrlichen Genuss und freut sich auf gemeinsame Stunden am Grill – denn was könnte die Menschen besser verbinden als das Kochen mit der Flamme?

Lust auf MEHR?

ENTDECKE UNSER LAUFENDES
KURSANGEBOT UNTER
WWW.GENUSSAMSEE.COM



GRILL ACADEMY

THE ORIGINAL BY WEBER

GENUSS GASTHAUS

Kohlroserlhütte



ECHTES

Wir verwenden nur hochwertige Zutaten: Leidenschaft zum Kochen, Liebe zum Detail, Geschmack für das Besondere, Neugier auf Genuss, Verbundenheit mit der Region vermischt in höchster Handwerkskunst.

... alles andere ist Betriebsgeheimnis!

HANDWERK

Bei uns wird alles von Hand gemacht: Das stilvolle Verpacken, die durchgängige Qualitätskontrolle mit allen Sinnen, die sorgfältige Zubereitung, sogar das Feuer Anheizen – das Feuer in und für ein perfektes Produkt, was dachten Sie?

[:AUS:]SEE

„Wenn wir das Ausseerland auf uns wirken lassen, komponieren wir diesen unvergleichlichen Eindruck und verwandeln ihn in erlebbaren Genuss für überall und irgendwo“ – Aussee to go. Und daheim schmeckt es auch.

GENUSS GASTHAUS

Kohlräserlhütte

PFIAT DI!
BIS BALD
AM ÖDENSEE

ein Geschenk für die Lieben aussuchen... einen guten Nachtsch gännen... Küchengeschmisse kennenlernen
noch etwas Feines trinken... den Tag bewusst feiern... eine Erinnerung mütnehmen... beste Speise
Laden einkaufen... sich kulinarisch verwöhnen lassen... im Speisem
kostenverboten



