

RESTAURANT KAVALIERSBAU

Liebe Gäste,

im Restaurant Kavaliersbau erwartet Sie ein entspanntes Ambiente. Küchenchef Christian Buer und Souschef Andreas Glaser inszenieren eine anspruchsvolle Gourmetküche in lockerer Atmosphäre. Regionale und saisonale Produkte bilden die Basis der kreativen und authentischen Küche, die mit nationalen und internationalen Zutaten gekonnt ergänzt wird.

Casual Fine Dining

Wir legen großen Wert auf *Casual Fine Dining*. Das bedeutet für uns: die Stimmung ist locker, persönlich und unsere Gäste genießen angenehme Stunden in einer entspannten sowie stilvollen Atmosphäre. Eine große Auswahl hochwertiger Weine, darunter manche erlesene Rarität. Ein monumentaler Kamin, wie man ihn einst in Schlossküchen vorfand. Dazu ruhige helle Farben, reizvoll ergänzt durch Akzente von Kupfer und Eisen.

Sollten Sie eine allergene Speisekarte benötigen, sprechen Sie uns gerne an.

Wir wünschen Ihnen angenehme Stunden in unserem Restaurant Kavaliersbau und einen schönen Aufenthalt auf Schloss Kranichstein.

Christian Buer
Küchenchef

Pierre Machoy
Restaurantleitung

Zu Beginn | starters

Piemonteser Rind / alter Parmesan

Carpaccio vom Fassona Rind mit gehobeltem Parmesan,
altem Essig und marinierten wilden Kräutern

beef from Piemont / old parmesan cheese

*carpaccio of Fassona beef with grated parmesan cheese,
old vinegar and marinated wild herbs*

€ 17,00

Forelle / Gurke

geräucherte Forelle
mit Gurke, Pumpernickel und Dill

trout / cucumber

smoked trout

with cucumber, pumpernickel and dill

€ 15,00

In der Mitte | intermediate course

Marone / Hafer

Samtsüppchen von Marone
mit Hafer

chestnut / oats

smooth soup of chestnut

with oats

€ 11,00

Kohlrabi / Kräuter

Kohlrabirahmsüppchen
mit Kräuteröl

turnip cabbage

turnip cabbage soup

with herbal oil

€ 11,00

 Die mit einem Blatt gekennzeichneten Speisen sind vegan

Hauptsache | main courses

Schnitzel / Preiselbeere

Wiener Schnitzel
mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat,
kaltgerührter Preiselbeere und Zitrone

escalope / cranberry

Viennese schnitzel

*with lukewarm potato-cucumber salad,
cold stirred cranberries and lemon*

€ 27,50

Weiderind / Kartoffel

gebratener Rücken vom Weiderind
mit gebackenen jungen Kartoffeln,

Lauch und Urkarotte

grass fed cattle / potato

*roasted sirloin from grass fed cattle
with baked young potatoes,
leek and violet carrots*

€ 29,50

Unser Kartoffelrösti

gebackener Kartoffelrösti mit
leichter Limettencrème
und Wildkräutersalat

potato „Rösti“

*fried grated potatoes with
light lime-cream
and wild herbs salad*

€ 14,00

mit Räucherlachs

(with smoked salmon)

€ 19,00

 Die mit einem Blatt gekennzeichneten Speisen sind vegan

Unser Fisch des Tages

Fisch des Tages
mit Wildreis
und geschmortem Spitzkohl

*fish of the day
fish of the day
with wild rice
and braised pointed cabbage*

€ 32,00

Pilze / Spinat

Risotto mit gebratenen Waldpilzen,
Baby-Spinat und confierten Kirschtomaten

*mushrooms / spinach
risotto of baked forest mushrooms,
baby spinach and confit cherry tomatoes*

€ 22,00

 Die mit einem Blatt gekennzeichneten Speisen sind vegan

Zum Abschied | on farewell

Vanille / Zwetschge

Gebrannte Crème von Vanille
mit Zwetschgenröster und Mandel

vanilla / plum

vanilla crème brûlée

with plum compote and almond

€ 11,00

Blauschimmel / Birne

Blauschimmelkäse
mit pochierter Gewürzbirne
und geröstetem Brot


blue cheese / pear

blue cheese

with poached spiced pear

and roasted bread

€ 13,00

 Die mit einem Blatt gekennzeichneten Speisen sind vegan