

WILLKOMMEN IM RESTAURANT „KASKUCHL“

Seit dem Frühling 2019 führen wir – Chris und Kerstin Webster – das Lokal „KASKUCHL“.

Ich, Kerstin, bin gebürtige Heidenreichsteinerin, und ich, Chris, bin in Sydney geboren und aufgewachsen. Nach zahlreichen Erfahrungen, die wir unabhängig voneinander im Ausland gesammelt haben (z.B. England, Schweiz, Dubai), haben wir uns in Australien kennen und lieben gelernt.

Im Mai 2015 kam unser gemeinsamer Sohn Felix auf die Welt, der uns beide nach Österreich brachte. Wir wissen, dass wir unsere Liebe für die Gastronomie in Österreich weiterführen möchten, und die Käsemacherwelt bietet uns hierfür den perfekten Ort.

Wir wollen ein Lokal schaffen, in dem sich Jung und Alt gleichermaßen wohlfühlen, das heimelig ist, aber ebenso für besondere Momente und Anlässe den richtigen Rahmen bietet. Ganz gleich, ob es die Taufe ihres Enkelkindes ist, die Hochzeit der Kinder oder ihr Geburtstag – wir helfen Ihnen gerne dabei, dieses Fest zu einem ganz besonderen Tag zu machen.

VORSPEISEN

Kräftige Rindssuppe

Kräuterfrittaten oder Leberknödel | A, C, G, L 3,20

Selchkäsesuppe

Schwarzbrot-Croutons | A, G, O 3,50

Krenterrine vom Schaf

Schafsgupferl | Rote Rüben | Rucola | A, C, G, O 4,90

Rindercarpaccio

Parmesan | Rucola | Pesto | A, G 8,50

Käse und Antipasti Teller für ein oder zwei Personen

Spezialitäten von DIE KÄSEMACHER | Feigensenf | Gebäck | A, G, H, M 9,80 | 13,50

Besonders gut mit Frizzante „vom Rivaner“, Weingut Brenninger, Niederrußbach

HAUPTSPEISEN

Der „Aussie Beef Burger“

Spiegelei | Speck | Selchkäse | Rote Rübe | Pommes | *A, C, G, M, O* 11,50

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein

Erdäpfelsalat | Preiselbeeren | *A, C, G, O* 9,80

Käsemacher Cordon Bleu vom Schwein

Selchkäse | Speck | Erdäpfelsalat | Preiselbeeren | *A, C, G, O* 12,50

Pasta des Tages

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiterinnen nach dem heutigen Angebot

Gegrillte Waldviertler Putenmedaillons im Speckmantel

Erdäpfelrösti | Knoblauchcremesauce | saisonales Gemüse | *C, G, O* 10,30

Waldviertler „Surf and Turf“

Bio-Teichkarpfenfilet | Blunzen | Karfiol Püree | Erdäpfeln | *A, D, G, O* 13,90

Steirischer Backhendlsalat | Kürbiskernöl | *A, C, G, M, O* 9,80

Quinoa-Zucchini-Grillkäse Laibchen | Tomaten Relish | Salat Bouquet | *A, C, G, M, O* 8,90

Gemischter Salat | Erdäpfelsalat | Erdäpfel-Gurken Salat | *E, M, O* 3,00

Grüner Salat | *E, M, O* 2,50

FÜR UNSERE KLEINEN

Das schmeckt immer – Schnitzel vom Schwein mit Pommes | *A, C, G* 5,90

Ich habe keinen Hunger – Pasta mit Bolognese und Parmesan | *A, C* 5,90

Das mag ich nicht – Backhendlstreifen mit Pommes | *A, C, G* 5,90

Ich weiß es nicht – Frankfurter mit Pommes | *M, L* 4,90

NACHSPEISEN

Waldviertler Mohnnudeln Zwetschkenröster A, C, G, O	5,90
Karamellierte Apfel Pie Schafjoghurteis Hanf A, G	5,20
Schokoladen Parfait Beeren Schokoladenerde Mascarpone A, C, G	5,20

SPIRITUOSEN

nørderd Pure Potato Vodka	2cl	2,40
Williams Birne	2cl	2,40
Marillenschnaps	2cl	2,40
Zwetschgenschnaps	2cl	2,40
Kräuterschnaps	2cl	2,40

SCHAUMWEIN UND ROSE

Frizzante „vom Rivaner“, Weingut Brenninger, Niederrußbach

Spritzig und erfrischend fruchtig – ein Rivaner als Frizzante ausgebaut, der mit seinem maskierenden Geschmack Spaß macht.

0.2l 2,50 0.75l 15,90

Rosé „vom Zweigelt“, Weingut Brenninger, Niederrußbach

Duft nach feinen Wald-Erdbeeraromen, am Gaumen getragen von eleganten Zweigelt-Tönen. Perfekt gekühlt – ein Gaumenschmaus.

0,75l 14,40

UNSERE WEIßWEINE

Wiener gemischter Satz DAC, Weingut Mayr am Pfarrplatz, Wien

Weißer Steinobstfrucht, etwas Wiesenkräuter, zarter Apfeltouch. Saftig, elegant, balancierte Säurestruktur, Pfirsich im Abgang, mineralisch im Nachhall.

1/8l 2,70 0.75l 17,30

Weinviertel DAC „Grüner Veltliner“, Weingut Brenninger, Niederrußbach

Feine Mineralität und Duft nach Apfel und exotischen Früchten vereint in einer Flasche. Das pfeffrige „Aushängeschild“ des Weinviertels

1/8l 2,30 0.75l 14,90

Welschriesling „Vulkanland DAC“, Weingut Ulrich, St. Anna am Aigen, Vulkanland

Feine Aromatik, die an Grapefruit und reife Äpfel erinnert – am Gaumen spritzig, fruchtig und frisch. 0.75l 16,90

Sauvignon Blanc, Weingut Salomon, Marlborough, Neuseeland

In der Nase Anklänge von Melonen- und Limettenaromen – ein Hauch von Paprikaschoten. Zitrusfrische am Gaumen mit angenehm strukturiertem Abgang. 0.75l 19,20

Riesling „Kamptal DAC“, Weingut Sax, Langenlois, Kamptal

Kühle Aromatik von Zitronenmelisse und Minze, mineralisch florale Anklänge von Marillen! Schmeckt vorzüglich zu Forelle, Karpfen und Lachs. 1/8l 2,60 0.75l 16,00

Waldviertler Weinweiber Grüner Veltliner, DAC, Weingut Gruber Röschitz

Mittelgewichtig, frische grüne Apfelfrucht, lebendige Säure, zitronig, dunkle Mineralität im Abgang. 1/8l 2,90 0.75l 18,90

Weinviertel DAC RESERVE „Ried Pankraz“, Weingut Brenninger, Niederrußbach

Voluminöser Grüner Veltliner mit herrlichem Schmelz, reife Banane und exotische Anklänge. Langanhaltende Veltliner-Noten im Abgang – alles, was man vom Löss u. Schiefergestein erwartet 0.75l 21,00

UNSERE ROTWEINE

Blaufränkisch „Horitschon“, Weingut Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland

Nuancen von Lakritze und Brombeeren, tabakige Noten. Saftig, elegant und ausgewogen, reife Kirschen, süße Frucht im Finish, mineralischer Nachhall. 1/8l 2,60
0.75l 18,00

Zweigelt „Classique“, Weingut Pöckl, Mönchhof, Neusiedlersee

Dunkles Beerenkonfit, Herzkirschen, ein Hauch von Nougat. Saftig, elegant, reife Tannine, angenehme Fruchtsüße im Abgang - gutes Entwicklungspotenzial. 0.75l 18,30

Shiraz, Weingut Rosemount, McLaren Vale, Australien

Großzügiges Bouquet mit Andeutungen von Gewürzen und intensiven dunklen Fruchtaromen, im Geschmack komplex mit Schichten von saftig konzentrierten schwarzen Früchten!
0.75l 19,00

Zweigelt „Barrique“ 2015, Weingut Brenninger, Niederrußbach

Kräftig und zugleich anschmiegsam, intensiv, aber perfekt harmonisch. 14 Monate im Barrique herangereift, ist dieser herrlich extraktreiche, muskulöse Zweigelt mit wunderbarem lang anhaltendem Abgang – ein Wein für Genießerinnen und Genießer.
0.75l 18,90

SPRITZER UND SCHANKWEINE

Grüner Veltliner Blauer Zweigelt, Weingut Überacker	1,50
G`spritzter weiß/rot 1/4l	2,20
Kaiser-Spritzer 1/4l	2,40
Aperol-Spritzer 1/4l	3,40
Schilerol-Spritzer	2,90

KAFFEE & SCHOKOLADEN

Kleiner Espresso	2,30	Großer Espresso	3,30
Kleiner Brauner	2,30	Großer Brauner	3,30
Melange	2,70	Häferlkaffee	3,10
Cappuccino	2,90	Café Latte	3,10
Verlängerter	2,70	Heiße Schokolade	3,10
Caramell Latte	3,30	Vanille Latte	3,30

*Wir beziehen unseren Kaffee vom „**Barista am Berg**“ – Michael Scheibenpflug hat diesen Betrieb 2015 gegründet. Ihm ist Nachhaltigkeit und Wertschätzung sehr wichtig. Darum legt er auch ein großes Augenmerk auf den Rohkaffee. Er bezieht die Kaffee-Bohne nur von Bauern, deren Betrieb und Entlohnung ihm bekannt ist. Der Bio Kaffee wird von Michael selbst in seiner Rösterei Leiben geröstet.*

SONNENTOR – TEESPEZIALITÄTEN

Früchtetee, Kamillentee, Schwarztee, Grüntee, Pfefferminztee	2,60
Tee mit Zitrone	2,70
Tee mit Rum	3,60

SÄFTE & LIMONADEN

Coca Cola, Orangensaft, Apfelsaft 0,3l 0,5l	2,90	3,60
Coca Cola Light, Eistee Pfirsich, Frucade, Almdudler 0,33l Fl.		3,10
Limonaden oder Säfte gespritzt mit Soda 0,3l 0,5l	2,60	3,60
Limonaden oder Säfte gespritzt mit Leitungswasser 0,3l 0,5l	1,90	2,80
Naturtrüber Apfelsaft von der Tagesstätte Zuversicht 0,25l		3,10
Traubensaft 0,25l		3,10
Pago (Pfirsich, Johannisbeere, Marille, Erdbeere) 0,2l		3,10
Pago, Traubensaft, Naturtrüber Apfelsaft mit Soda 0,3l 0,5l	3,40	3,90
Pago, Traubensaft, Naturtrüber Apfelsaft mit Leitungswasser	3,10	3,10
Soda Zitrone, Himbeer oder Holunder 0,3l 0,5l	2,10	2,90
Leitungswasser Zitrone, Himbeer oder Holunder 0,3l 0,5l	1,60	2,20
Römerquelle prickelnd, mild oder still 0,33l Fl. 0,75l Fl.	2,20	4,60
Soda 0,3l 0,5l	1,50	2,10

BIERSPEZIALITÄTEN

Schremser oder Budweiser Pfiff 0,2l		2,40
Schremser oder Budweiser Seidl 0,3l		3,00
Schremser oder Budweiser Krügerl 0,5l		3,70
Schremser Naturpark Radler 0,3l		3,00
Schremser Naturpark Radler 0,5l		3,70
Franziskaner Weizenbier 0,5l		3,70
Alkoholfreies Bier 0,5l Fl		3,70
Alkoholfreies Franziskaner Weizenbier 0,5l		3,70

VERANSTALTUNGEN 2019

09. Juni – Frühstück Spezial zum Vatertag – Burger

16. Juni – Sunday Session mit Gerald Etzler

Das Wochenende nett ausklingen lassen mit Live Musik, Tapas und einem Gläschen Wein. 14.00 bis 18.00

28. Juni – Lange Tafel

Ein wunderbarer Sommerabend, eine prächtig gedeckte Tafel, kulinarische Spitzenleistungen, die besten Weine des Weingut Mayer am Pfarrplatz - das sind die Zutaten für einen unglaublich stimmungsvollen Abend - Reservierung erforderlich.

5. Juli – Una Notte Italiana

ab 19.90 Uhr mit Livemusik von James Stevens & Doris Riegler, Italienische Weine & Spezialitäten, Prosecco Bar & Bowle - Reservierung erbeten.

07. Juli – Frühstück Spezial – Australia Day

21. Juli – Sunday Session

11. August – Frühstück Spezial – French Toasts

25. August – Sunday Session

30. August – Lange Tafel

08. September – Frühstück Spezial – Mexican

22. September – Sunday Session

06. Oktober – Frühstück Spezial – Palatschinken

25. Oktober – Lange Tafel

10. November – Frühstück Spezial – Omelette

16 & 17. November – Gansl Essen

UNSERE LIEFERANTEN

Alle **Schaf- und Ziegenmilch Produkte** stammen von

DIE KÄSEMACHER, www.kaesemacher.at,

der **BIO – Karpfen** kommt von der Teichleben GmbH,

das **Rindfleisch** stammt vorwiegend von Familie Brunner in Schlag.



Erdäpfel, Putenfleisch und Kürbiskernöl kommen von Familie Essbüchl in Jasnitz bei Waidhofen,

das **Bier** von der Waldviertler Brauerei Schremser, www.schremser.at,



Speck und Blunzen von der Fleischerei Edinger, www.fleischerei-edinger.at.



Der **Naturtrübe Apfelsaft** wird von der Tagesstätte Zuversicht in Heidenreichstein produziert, www.zuversicht.at



ALLERGENE VERZEICHNIS

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A – Glutenhaltiges Getreide

B – Krebstiere

C – Eier

D – Fisch

E – Erdnuss

F – Soja

G – Milch oder Laktose

H – Schalenfrüchte

L – Sellerie

M – Senf

N – Sesam

O – Sulfite

P – Lupinen

R – Weichtiere