



DER TSCHEBULL GASTWIRTSCHAFT

Faaker See · Kärnten

Tschebull's Spargel Overturen...

Der offizielle Wein zum Spargel 2018

Selektiert von der Wirtegruppe: Die Aufkocher

17 CMS – Chardonnay, Muskateller, Sauvignon Blanc

Weingut Rudolf Hofmann | Traismauer | Traisental,

Sehr blumig, vielfältig verwobene Fruchtaromen,
Apfel, weiße Ribisel, Melone dezente Zitrusssäure,
etwas Ananas, unkomplizierte Exotik, die Spaß macht.
Gewachsen auf kalkhaltigem Löss und Lehm.



Flasche 0,75 € 27,50 | 1dl € 3,90 | 2dl € 7,80 (*) Allergene: O |

Tschebull's feine Kalbskuchl...

Tschebull's Riesling-Kalbsbeuscherl | Hausknödel

Ragout di cuore e polmone di vitello | canederli di pane della casa

als Vorspeis' € 9,90 | als Hauptspeis' € 14,20 Allergene: A | C | G | L | I

Unsere Kalbs-Butter-Reinkerln (Laibchen)

Schmor-Bratlsaft'l | Spargel-Erdäfelstampf

Polpettine di vitello | pure di patate agli asparagi

€ 16,90 Allergene: A | C | G | L | I

Burrata | Tschebulls Spargelsalat | rotstieliger Mangold

...Tascherl von der Büffelmozzarella aus Ascoli Piceno, mit dem raren Archontiko Olivenöl
von Michael Dräbing, Rupperti's Blütenhonig & „Osiet“ Weinessig von Josko Sirk

Burrata | insalata tiepida d' asparagi | bietola rossa

als Vorspeis' € 10,80 | als Hauptspeis' € 15,40 Allergene: E | G | L | I | M | O |

Cremesupp'n vom Stangenspargel

Annabelle Erdäpfel | Bretzenwürferl | Bärlauch

Crema d'asparagi | dadi di bretzel | erba orsino

€ 5,90 Allergene: A | G | L | I

Wirtshaus' schichten - vom großen Herd...

In Merlot geschmorte Beiried-Querrippe vom Mastochsen

gerührte Rahm-Polenta vom weissen Gailtaler Landmais vom Brandstätter in Würmlach,

Schmorparadeiser, viel Grünzeug & Aromen vom Szechuan Pfeffer

Costata di manzo all'umido con polenta bianca e cremosa del Gailtal

€ 21,90 Allergene: A | C | G | L | I

Tortelli Giganti | Ricotta & Spargel | Montasio Bergkäse

...in haselnussbrauner Butter mit Spargelspitzen, Zucchinspiralen

& sonnengetrockneten Paradeiser angeschwenkt

Tortelli giganti | ricotta & asparagi | formaggio montasio

als Vorspeis' € 11,50 | als Hauptspeis' € 16,40 Allergene: A | C | G | L | I

Mit einem Hauch von Luxusleben – man gönnt sich ja sonst nix! ...

Von der niederen Prime beef-Beiried...

Beiriedschnitte | Zupfsalate, Wildkräuter & Blüten

Bistecca di manzo | insalatina selvatica e fiori

...mit gesalzener, bretonischer Bauernbutter serviert!

240 Gramm € 26,80 | 350 Gramm € 34,90 Allergene: G | L | I

Von besonders zarten Lämmern...

Lammhuft rosa | Zupfsalate, Wildkräuter & Blüten

Anca d'agnello | insalatina selvatica e fiori

...mit gesalzener, bretonischer Bauernbutter serviert!

Circa 200 Gramm € 24,90 Allergene: G | L | I

Der Spargel als Hauptdarsteller...

Frischer Stangenspargel aus dem Kärntner Lavanttal...

Asparagi dal Lavanttal / Carinzia...

...mit Butterbrösel & Bärlaucheierspeis' | Annabelle Erdäpfel | Schnittlauch

...con pangrattato al burro | uova strapazzate | patatine Annabelle | erba cipollina

...mit geschlagener Landbuttercreme | Annabelle-Erdäpfel | Schnittlauch

...con salsa montata al burro [olandese] | patatine Annabelle | erba cipollina

...mit brauner Butter | Montasio | Annabelle Erdäpfel | Schnittlauch

...con burro nocciolato | formaggio Montasio | patatine Annabelle | erba cipollina

als Hauptspeis' jeweils € 18,90 Allergene: A | C | G | L | I

Als Zuspese optional:

Aromatic Pommes frites | geräucherter Paprika

Patatine fritte speziate con peperone affumicato € 4,50

Gerührte Rahm-Polenta vom weissen Gailtaler Landmais
vom Brandstätter in Würmlach

Polenta bianca e cremosa del Gailtal € 3,90

Tschebull Aviso 1:

Unser kulinarischer Jahres-Fahrplan

Frühling 2018

Warme Küche:

Mittwoch bis Samstag

12h00 – 14h30

18h00 – 21h30

Sonntag

11h30 bis weit in den Nachmittag

Sonntag Abend geschlossen.

Ruhetage im Frühling / Vorsaison:

Montag & Dienstag, außer Feiertags

Tschebull Aviso 2:

Donnerstag der 10. Mai 2018 | 18h30 | Christi Himmelfahrt

Die große, kulinarische OSCARS-GALA 2018

im Tschebull, im Rahmen des Küchenkults

Galamenü & Weinbegleitung...

- A Tribute to Wolfgang Puck -

Ein „Best off“ aus Wolfgang Puck's Oscar-Küche & Klassiker seiner California Cuisine.
Genussvolle Highlights aus dem Spago Beverly Hills, Cut Beverly Wilshire und dem Chinois
in Santa Monica. Begleitet von Top Weinen aus Kalifornien und Frankreich....

California Cuisine Menü – 6 Gänge plus: € 99,00 / pro Person

Top- Weinbegleitung – glasweise:

– Ohne Weinbegleitung: Sie bestellen Weine und Getränke individuell.

– California | France deluxe Weinbegleitung– all inclusive:
Jeweils nur tischweise möglich: Zu den Gängen serviert.

5 Weine, wie im Menü angeführt, inklusive Aperitiv,
Mineralwasser & Java Caffè € 59,00 / pro Person