



Hotel · Restaurant seit 1968



Herzlich Willkommen

Digitale Speisekarte:





Hotel · Restaurant seit 1968



Kein Menüzwang

*Gerichte können auch einzeln bestellt
werden*

Bitte bezahlen Sie an der Theke.

Letzte Hauptgangbestellung 19.30 Uhr

Letzte Getränkebestellung 21.30 Uhr

Aperitif

„Pink Buco“ 0,1 l 4,50 €
„Prosecco rosé“ mit Holunderblüte-Zitrus

„Enzo dry“ 0,2 l 6,50 €
Enziantonic mit Wermut „Lustau“

Limoncello Sprizz 0,2 l 6,50 €
Limoncello, Prosecco, Soda

[Weinkarte](#) // [Getränkekarte](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



1

Karos Fischmenü

Fish menu 45 €

Burrata mit Quitte, Salat und

Mandelblättern 11 €

Soft mozzarella with quince, salad & almonds

Tomaten-Kokos-Süppchen 6 €

Foamy tomato-coconut soup

*Asia-Bowl mit Tempuragarnelen, Stangen-
brokkoli, Mango und japanischem Reis 21 €*

*Asia bowl with tempura king prawns, stalk broccoli and
japanese rice*

Crème-Brûlée mit Cassis-Sorbet 9 €

Crème brûlée with black currant sorbet

Weinempfehlung

*2020 Chardonnay - mittelkräftig , cremig-fruchtig,
trocken - Weingut Fürnkranz, Niederösterreich*

Glas 0,2l 7 € Flasche 0,75 l 24 €

[Weinkarte](#) // [Getränkekarte](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



2

Karos Traditionsmenü

Regional menu 44 €

Inzeller Bergschinken mit Krautsalat 11 €

Regional ham from Inzell with cabbage salad

Kraftbrühe mit Griesnockerl 6 €

Consommée with semolina dumplings

Geschmorte Ochsenbacke mit

Serviettenknödel und grünen Bohnen 19 €

*Tender braised beef cheek with bread dumplings
and green beans*

Kleine Käsevariation mit Feigensenf

Cheese variation with fig mustard 9 €

Weinempfehlung

2017 „Clos Lupo“ Reserva - Cuvée elegant &
kräftig, rote Frucht und rund. Jumilla - Spanien

Glas 0,2l 7 € Flasche 0,75 l 24 €

[Weinkarte](#) // [Getränkekarte](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



3

Karos Veggiemenü

Veggie menu 35 €

Gemischter Blattsalat

mit Balsamico-Vinaigrette

Mixed green salad with balsamico vinaigrette 8 €

Kürbis-Orangen-Curry Süppchen 6 €

Foamy pumpkin-orange-curry soup

Steinpilztaschen mit Aprikosen,

Vogelbeeren & Parmesan 17 €

Cep ravioli with apricots, rowan berries and parmesan

2 Kugel Sorbet: Zitrone & Passionsfrucht

2 scoops of sorbet: lemon and passionfruit 6 €

Weinempfehlung

2021 „Gemischter Satz“ (Weißwein)

Weingut Mantler, Niederösterreich

Glas 0,2l 6 € Flasche 0,75 l 21 €

[Weinkarte](#) // [Getränkekarte](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



4

Karos Asiamenü

Asia menu 40 €

„Asia-Salat“ mit mildem Wasabidressing,
gebackenen Teigtaschen, Sojasprossen 11 €
Asian style salad, wasabi dressing, deepfried springrolls

Shu-Mei-Suppe - klare Brühe mit
Frühlingszwiebeln, Sesamöl und Garnelentaschen
*Shu-mei-soup - consommée, sesame oil, crabmeat
dumplings 7 €*

„Yakitori“ - gebratene Hühnerfleischspießchen mit
Lauch, mariniert mit karamelisierter Sojasauce, Reis
und eingelegten Kleinigkeiten
*Yakitori - grilled chicked with caramelized soy-sauce,
rice and mixed pickles 17 €*

Schokotörtchen „Nemesis“ 7 €
our famous chocolate tarte „Nemesis“
Passend dazu: 1 Glas Portwein 4 cl 5 €

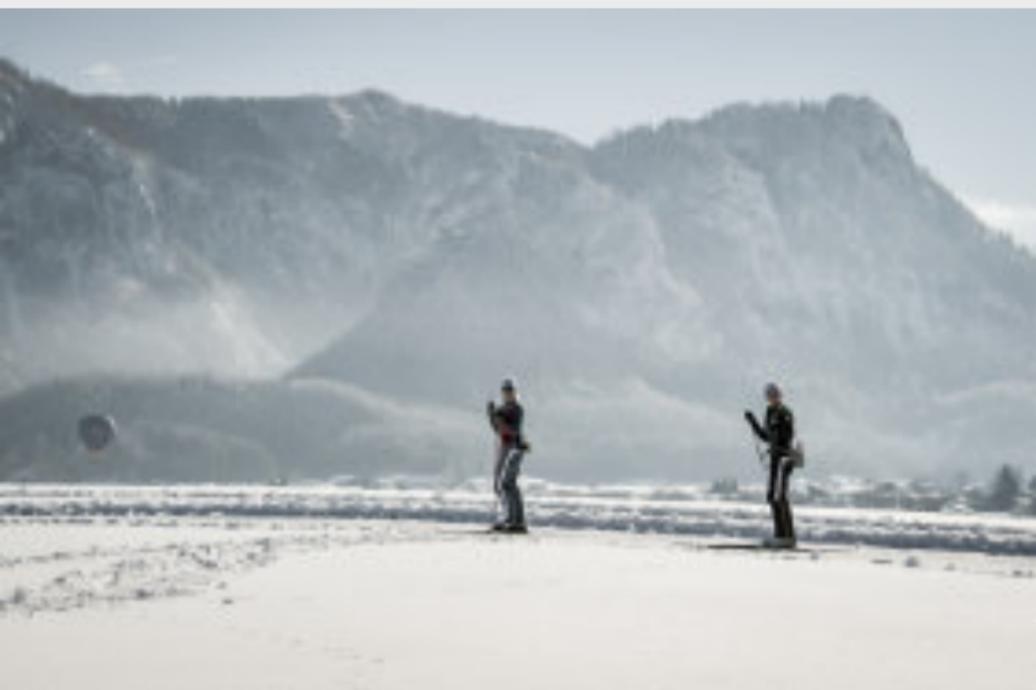
Weinempfehlung

2019 - Cantelia - leicht & fruchtig
Weingut Wohlgemuth-Schnürr, Rheinhessen
0,2 l 6,- € 1,0 l 24,- €

[Weinkarte](#) // [Getränkekarte](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



Langlaufen in Inzell



[Homepage](#)



[Gutscheinshop](#)



[Facebook](#)



[Spotify](#)



[Instagram](#)

Bei Lebensmittel-Unverträglichkeiten wenden

Sie sich bitte an Karo oder Yoshi

[Weinkarte](#) // [Getränkekarte](#)