

COOK&W!NE

Restaurant – Kochschule – Weinbar

Seit Anfang Juni 2016 erstrahlt der Posthof im Salzburger Kaiviertel in neuem Design und heißt seine Gäste herzlich Willkommen. Kulinarische Genüsse, Weinspezialitäten aus aller Welt, Kochschule, Eventlocation, Seminarräume und ein gemütliches Ambiente im Vintage-Design machen das COOK&W!NE zum neuen Treffpunkt in der Salzburger Altstadt.

Internationale Gerichte aus frischen, regionalen Produkten stehen auf der Speisekarte – das ständig wechselnde Angebot sowie die Tagesempfehlungen machen jeden Besuch abwechslungsreich und zu etwas Besonderem. Qualitativ hochwertige und frische Zutaten haben dabei oberste Priorität. Kochen lernen leicht gemacht – in der COOK&W!NE Kochschule. Je nachdem ob Sie in der Lage sein möchten ein traumhaftes 4-Gänge Menü für Ihre Liebste/n zu zaubern oder einfache Grundkenntnisse zu erlernen. Bei uns finden Sie das ideale Umfeld, um Ihre erworbenen Fertigkeiten zu Hause nachkochen zu können, denn wir arbeiten ausschließlich mit Haushaltsgeräten!

Wir hoffen natürlich auf viele Genießer freunde die Ihrem Leben etwas Würze verleihen wollen und unsere Passion teilen möchten!

VORSPEISEN

Carpaccio vom Innviertler Rind Parmesanhobel, Limette und Rucola	14
Beef Tatar vom Innviertler Rind Wasabi-Creme, Schalotten	14
Crème Brûlée von der Geflügel-Leber Birnen Chutney und Brioche	10
Gebratene Jakobsmuschel Mit Eierschwammerl, Yuzo und Melone	13

SUPPEN

Pfirsich-Kaltschale Innviertler Kübelspeck	6
Radieschen-Schaumsuppe Schwarzbrotcroutons	5
Klare Rindsuppe Kräuterfrittaten	5

KLASSIKER

Clubsandwich „Thuna“ Thunfischsteak, Ei, Speck, Wasabi	17
Eierschwammerl-Gulasch Mit Serviettenknödel und Sauerrahm	14
Antipasti Prosciutto, Oliven, getrocknete Tomaten, Parmesan	11

EMPFEHLUNGEN

Goldbrasse im Ganzen gebraten	21
Knoblauchbutter und Blattsalat	
Geflämmter Thunfisch	22
Wasabi, Soja-Honig-Ingwer, Couscous	
Kalbsrückensteak vom Grill	28
Cremige Steinpilze, Rosmarin-Polenta, Gemüse	
Kurz gebratene Kalbsleberscheiben	19
Kartoffelcreme, Zwiebel, Apfel und Speck	
Gebratene Perlhuhn Brust	18
An Steinpilzrisotto und Sherry-Reduktion	
Vitamin-Bowl „Mango-Basilikum“	16
Tomate, Gurke, Zucchini, Paprika, Fenchel Gebratene Süßwassergarnelen	
Steinpilz-Risotto mit Ricotta	16
Rucola und schmorrt Tomaten	

DESSERT

Marillenknödel an Zimtbrösel	9
Schokolade	
Ingwer Parfait an Zwetschke	9
Espressoschaum	
Gemischter Käseteller	9
Rosinen-Kapern-Creme	
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern	9
Und Vanille-Eis	

Gedeck wird ab 2 Gängen automatisch
dazu gereicht. Pro Person € 3,-

Alle Preise sind in Euro ausgezeichnet und inklusive aller Steuern.
Für Allergene wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Aperitif

Campari Orange / Soda	0,25l	5,70
Glas Prosecco	0,1l	4,90
Frizzante Rosé	0,1l	4,90
Negroni	0,25l	5,90
Gin Tonic	0,25l	13,50

Bier vom Fass

Stiegl Spezial	0,3l	3,40
	0,5l	4,50
Erdinger Urweisse	0,5l	4,80
Stiegl Radler	0,3l	3,30
	0,5l	4,50

Bier aus der Flasche

Stiegl Freibier	0,3l	3,10
Erdinger Alkoholfrei	0,5l	4,80
Stiegl Columbus	0,33l	3,60
Cider	0,33l	3,60

Spritzer

Weißer Spritzer	0,25l	3,40
Mondino Spritzer	0,25l	5,90
Aperol Spritzer	0,25l	5,90
Veneziano	0,25l	5,90
Hugo	0,25l	5,90
Lillet Spritzer Wildberry	0,25l	5,90
Fentimens Rosen Spritzer	0,25l	5,90
Limoncello Spritzer	0,25l	5,90

Alle Preise sind in Euro ausgezeichnet und inklusive aller Steuern.

Für Allergene wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Alkoholfreie Getränke

Bio Lutz Säfte

Karotte-Apfel-Quitte	0,25l	3,80
Apfel-Pfirsich	0,25l	3,80
Apfel-Weichsel	0,25l	3,80
Birne naturtrüb	0,25l	3,80
Gespritzt mit Soda	0,3l	3,20
Gespritzt mit Soda	0,5l	4,30
Gespritzt mit Leitungswasser	0,3l	2,90
Gespritzt mit Leitungswasser	0,5l	4,00

Rauch Säfte

Mango	0,2l	3,20
Marille	0,2l	3,20
Johannisbeere	0,2l	3,20
Apfel	0,2l	3,20
Orange	0,2l	3,20
Gespritzt mit Soda	0,3l	3,20
Gespritzt mit Soda	0,5l	4,30
Gespritzt mit Leitungswasser	0,3l	2,90
Gespritzt mit Leitungswasser	0,5l	4,00

Mineralwasser

Vöslauer prickelnd/still	0,33l	3,30
	0,75l	5,90
Soda Zitrone	0,3l	2,50
Soda Zitrone	0,5l	3,70
Holler Soda	0,3l	2,50
Holler Soda	0,5l	3,70

Limonaden in der Flasche

Coca-Cola /Light/Zero	0,33l	3,50
Fanta	0,33l	3,50
Almdudler	0,33l	3,50
Red Bull diverse Sorten	0,25l	4,20

Fentimens Limonaden

Rose	0,275l	3,60
Orange-Mandarine	0,275l	3,60
Viktorian Lemonade	0,275l	3,60

Lobsters

Tonic Water	0,2l	3,10
Bitter Lemon	0,2l	3,10
Ginger-Ale	0,2l	3,10
Lemon-Mint	0,2l	3,10

Alle Preise sind in Euro ausgezeichnet und inklusive aller Steuern.

Für Allergene wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Nespresso Kaffee

Verlängerter	3,50
Espresso	2,60
Espresso Macchiato	3,00
Doppelter Espresso	5,20
Latte Macchiato	4,60
Cappuccino	4,20
Heiße Schokolade mit Milchschaum oder mit Schlagobers	3,90 4,50

Tees in der Tasse

Schwarz Tee	3,90
Grüner Tee	3,90
Pfefferminz Tee	3,90
Kamille Tee	3,90
Früchte Tee	3,90
Kräuter Tee	3,90

Spirituosen**Edelobstbrennerei Hobl**

Zwetschke	2cl	6,10
Apfel	2cl	6,10
Marille	2cl	6,10
Williams	2cl	6,10
Apfel-Ingwer	2cl	6,10
Obstbrand	2cl	6,10
Vogelbeere	2cl	9,10
Himbeere	2cl	9,10
Wildkirsch	2cl	9,10
Heidelbeere	2cl	9,10

Patrick Zehethofer

Himbeer	2cl	3,90
Zirbe	2cl	3,90
Calamansi	2cl	3,90
Walnuss	2cl	3,90
Haselnuss	2cl	3,90

Digestifs

Averna	2cl	3,70
Ramazotti	2cl	3,70
Fernet Branca	2cl	3,70

WINE · MUSIC · PARTY



WINE BEATS

VOLUME FIVE

20. Juli ab 18:00 Uhr

Schlechtwetter-Ersatztermin:
Samstag, 27. Juli 2019

WINZER CLUBBING

Die fünfte Ausgabe des WINE BEATS steht im Zeichen eines „Wein-Gipfeltreffens“. Denn 20 Winzer präsentieren ihre Weine auf der Gaisbergspitze beim Kohlmayr's!

Weine und Winzer treffen auf angesagte DJ's, feine Sounds und Natur pur.
Nur bei Schönwetter!

Shuttleservice-Pickup
beim Unipark Nonntal (Josef-Preis-Allee)
Bergfahrt: 17:00 / 17:30 / 18:00
Talfahrt: 21:30 bis 23:30 Uhr

WEIN AM BERG MIT DJ



Unsere offenen Weine.

Weißwein

2017 Grüner Veltliner „Ried Steinagrund“

Altmann, Traisental

1/8l 5,50€

2017 Riesling Smaragd „Spitzer Graben“

Schneeweis, Wachau

1/8l 6,20€

2017 Sauvignon Blanc

Jöbstl, Südsteiermark

1/8l 5,20€

2018 Gelber Muskateller

Baumgartner, Kamptal

1/8l 5,20€

Rotwein

2016 Cabernet Sauvignon Barrique

Oppenauer, Weinviertel

1/8l 4,90€

2016 Burgunder Bombe

Nittnaus, Gols

1/8l 7,20€

2014 Zweigelt „Ried Halblehen“

Rücker, Weinviertel

1/8l 5,50€

2017 St. Laurent

Strommer, Purbach

1/8l 5,10



Lieber Gast!

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet:

Rind, Schwein und Kalb: Fleischerei Kriechbaum, Lochen

Huhn: Fleisch aus Österreich

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Käse: Fürstenhof Kuchl

Eier: Salzburger Landeier

Erdäpfel und Walser Gemüse:
Österreich

Reh und Hirsch (saisonal): Fleischerei Kriechbaum,
Lochen

Kürbiskernöl: von der Genuss Region Steirisches
Kürbiskernöl g.g.A.