



Hotel · Restaurant seit 1968



Herzlich Willkommen

Digitale Speisekarte:





Hotel · Restaurant seit 1968



Kein Menüzwang

Sie können Karos Gerichte auch einzeln bestellen.

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 €

Frizzante, Limoncello & Soda

Lillet Wild Berry 0,2 l 6,50 €

Schweppes Wild Berry mit Lillet Blanc

[Wein- und Getränkearte](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



1

Karos Fischmenü

Fish menu 51 € (19 % MwSt)

Heringsalat mit Apfel

Herring salad with apple 14 €

Hummerschaumsuppe

Foamy lobster cream soup 8 €

Frische Bandnudeln mit Räucherforelle und

Merrettichrahm 21 €

*Fresh pasta with smoked salmon and horseradish cream
sauce*

Quarksoufflée mit hausgemachtem Eierlikör

Curd soufflée with homemade egg liqueur 9 €

Weinempfehlung

*2021 Grüner Veltliner Reserve - fruchtig, trocken,
kräftig - Wg. Fürnkranz, Niederösterreich*

Glas 0,2l 8 € Flasche 0,75 l 26 €

[Wein- und Getränkearte](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



2

Karos Traditionsmenü

Regional menu 53 € (19 % MwSt)

*Südtiroler Speck mit Selleriesalat und
Granatapfel 14 €*

Tyrolian bacon with celery salad and pomegranate

Rinderkraftbrühe mit Butterklößchen 6,50 €
Consommée with bavaria style butter dumplings

*Filet vom Bio-Alpenschwein mit
Aprikosensahne und Rösti*

*Organic pork filet with apricot cream sauce
and hash browns 23 €*

*Kleine Käsevariation mit Feigensenf
Cheese variation with fig mustard 10 €*

Weinempfehlung

2021 Shiraz - elegant & kräftig, rote Frucht und
Vanille. Yecla, Spanien

Glas 0,2l 8 € Flasche 0,75 l 26 €

[Wein- und Getränkearte](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



3

Karos Veggiemenü

Veggie menu 40 € (19 % MwSt)

Gemischter Blattsalat

mit Balsamico-Vinaigrette

Mixed green salad with balsamico vinaigrette 9 €

Tomaten-Kokos-Suppe

Foamy tomato-coconut soup 7 €

*Spinat-Ricotta-Knödel mit Kirschtomaten,
Parmesan und Walnüssen* 17,50 €

*Spinach-ricotta-dumplings with cherry tomatoes,
walnuts and parmesan*

*Zwei Kugeln Sorbet: Himbeer und Pink
Grapefruit* 7 €

Two scoops of raspberry & pink grapefruit sorbet

Weinempfehlung

*2021 Gelber Muskateller - leicht, frisch, knackig
Weingut Mantler, Niederösterreich*

Glas 0,2l 6 € Flasche 0,75 l 21 €

[Wein- und Getränkearte](#)



Hotel · Restaurant seit 1968



4

Karos Asiamenü

Asia menu 45 € (19 % MwSt)

„Asia-Salat“ mit mildem Wasabidressing,
gebackenen Teigtaschen, Sojasprossen 12 €
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 7,50 €*

„Yakitori“ - gebratene Hühnerfleischspießchen mit
Lauch, mariniert mit karamelisierter Sojasauce, Reis
und eingelegten Kleinigkeiten
*Yakitori - grilled chicken with caramelized soy-sauce,
rice and mixed pickles 18,50 €*

Schokotörtchen „Nemesis“ 8 €
our famous chocolate tarte „Nemesis“
Passend dazu: 1 Glas Portwein 4 cl 5 €

Weinempfehlung

2021 - Cantelia - leicht & fruchtig
Weingut Wohlgemuth-Schnürr, Rheinhessen
0,2 l 6,- € 1,0 l 24,- €



Hotel · Restaurant seit 1968



Langlaufen Inzell



[Homepage](#)



[Gutscheinshop](#)



[Facebook](#)



[Spotify](#)



[Instagram](#)

*Bei Lebensmittel-Unverträglichkeiten wenden
Sie sich bitte an Karo oder Yoshi*

[Wein- und Getränkekarte](#)