

SPEISEN.SNACKS



Dunkelschwarz
Restaurant

HERZLICH WILLKOMMEN IM DUNKELSCHWARZ RESTAURANT

Unsere Philosophie. Unsere Werte.

Menschen

Unser Schlüssel zum Erfolg sind unsere Mitarbeiter im „Dunkelschwarz“. Sie sind Markenbotschafter des Unternehmens und Gastgeber aus Leidenschaft. Es ist unseren Mitarbeitern zu verdanken, dass wir unseren Gästen einen tadellosen Standard an Gastfreundschaft bieten können. Die Schaffung eines Arbeitsumfeldes, in dem jeder Mitarbeiter sein wahres Potential entfalten kann, hat im „Dunkelschwarz“ höchste Priorität. Die Mitarbeiter im „Dunkelschwarz“ streben danach ihre Arbeit, ihre Umwelt und auch sich selbst zu verbessern.

Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit oder auch nachhaltige Entwicklung ist ein Handlungsprinzip, nach dem nicht mehr verbraucht werden soll, als wieder nachwachsen kann oder sich regenerieren kann. Die nachhaltige Küche ist umfassend. Dies beginnt bei der Wahl der Küchenmöbel, die ressourcenschonend hergestellt sind und führt über die Benutzung möglichst energieeffizienter Küchengeräte sowie über die ökologische Reinigung bis hin zum Einkauf sämtlicher Lebensmittel und anderer Verbrauchsgüter. Unsere Ansätze zur Nachhaltigkeit im „Dunkelschwarz“:

- Plastik vermeiden, keine Plastikflaschen
- Müll fachgerecht trennen
- Küchenzubehör aus langlebigen Materialien
- Saisonaler, regionaler Einkauf
- Vegane, vegetarische Gerichte anbieten
- Eigener Kräutergarten
- Umweltfreundliche Reinigungsmittel

Regionalität

Regionalität bedeutet Qualität, Transparenz, Vertrauen und Nachhaltigkeit. Produkte oder Marken aus der Region werden beim Einkauf bevorzugt. Regionale Produkte werden vor Ort hergestellt und im besten Fall vor Ort konsumiert.

Mehr Regionalität kann einen wichtigen Beitrag zur Förderung von Biodiversität leisten. Im „Dunkelschwarz“ pflegen wir langfristige Partnerschaften mit regionalen Produzenten. Wir bevorzugen frische, qualitativ hochwertige Produkte mit einem kurzen Lieferweg.

SPEISEN

MONTAG BIS FREITAG 12.00 – 16.00 UHR

VORSPEISEN. Aktivieren.

Gedeck. Schwarz/Weiß Brot aus der hauseigenen Backstube. Wurzelspeck. Kren. Salzbutter. Kürbis Hummus.	4,50
Beef Tatar. Chilimayo. Erdäpfel Toast.	18,00
Tafelspitz Bouillon. Wurzelgemüse. Schnittlauch. Laugen Kaspress Knödel, oder Leber Pofese.	7,00
Tagescremesuppe / Haussuppe	6,00
Bunt gemischter Salat. klein groß. vom Salatbuffet.	6,00 10,00

HER PANIERT!

...wir panieren mit hauseigenen Bröseln & Eier vom Humer z´ Reith in Leonding.
...gerne panieren wir auch glutenfrei.

Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet. Petersilerdäpfel. Reis. Preiselbeeren. Zitrone.	34,00
Altwiener Backfleisch. Erdäpfelsalat. Kren-Remoulade. Zitrone.	28,00
Fisch & Chips. Cremige Erbsen. Sauce Tatar. (catch of the day)	19,00

Gehen Sie zu unserem gesunden Mittagsbuffet? – all you can eat Montag bis Freitag 11.30 – 14.30	26,00
--	-------

HAUPTSPEISEN. Das Match.

SCHWARZ

200g Filetsteak, oder 300g Rib Eye. Buntes Marktgemüse. Rosmarin Kartoffel. Portweinjus.	35,00
Steak & Salad Steak nach Wahl. Großer Salat.	35,00
Klassisch gekochter Tafelspitz. Erdäpfelschmarr ´ n. Cremiger Blattspinat. Schnittlauchsauce. Apfelkren. Semmelkren.	27,00
Rücken vom Sipbachzeller Rehbock im hauseigenen Brotgewürz. Tropea Zwiebelkuchen. Pilze. Hollerjus..	27,00

WEIß

Zanderfilet. Risotto Nero. Beurre Blanc. Paprika. Prosciutto.	23,00
Arena Bowl of the Week. Gerne geben unsere Mitarbeiter Auskunft über das Angebot der Woche 🌿	12,00
... als schnelle Nummer mit Suppe & Dessert.	15,00
Pasta der Woche Gerne geben unsere Mitarbeiter Auskunft über das Angebot der Woche	12,00
... als schnelle Nummer mit Suppe & Dessert.	15,00

DESSERT. Nachspielzeit.

Knuspriger Milchreis. Eingemachte Beeren. Vanilleeis.  9,00

Gegrillte Ananas. Kreolische Sauce. Mangosorbet.   9,00

Topfenschmarren. Röster. Eis.  10,00

Fragen Sie nach unseren hausgemachten Eis & Sorbets.   á 3,00
Himbeere. Mango. Maracuja. Vanille. Sauerrahm.

Auswahl unserer liebsten Käsesorten. 12,00
Salzbutter. Feigensenf. Gewürznüsse. Nuss Brot aus der hauseigenen Backstube.

Regionalität. Nachhaltigkeit. Qualität.

Brot & Backwaren aus der hauseigenen Backstube



Dunkelschwarz
Backstube

Unsere Öffnungszeiten.
Montag bis Freitag von 11.00 – 18.00 Uhr

Buffet 11.30 – 14.30 / á la carte 12.00 – 16.00 / Snacks 14.00 – 18.00

Dunkelschwarz Gastro GmbH
Helmut-Köglberger-Platz 1 • 4020 Linz
Mail. info@dunkelschwarz-restaurant.at
www.dunkelschwarz-restaurant.at
Telefon. +43 732 23 77 17

UID-Nummer. ATU69558515
Sitz und Firmenbuchgericht. Linz
FN 433274 v

SNACKS

MONTAG BIS FREITAG 14.00 – 18.00 UHR

SNACKS. Verlängerung.

DUNKELSCHWARZBROT – Purpur Brot. 11,00
gegrillte Schwarzbrotsscheibe mit...

...Wurzelspeck. Senf. Eingelegte Radieschen. Kren.
...Geräucherte Forelle. Gurke. Karotte. Rucola.
...Kürbis Hummus. Paprika. Mariniertes Chicorée. 🌿

Frankfurter | Debreziner | Käsekrainer 6,50
...mit Senf, Kren & Gebäck.

4er Formation – 4 Pal ´ n Würstl & 4 Halbe. 44,00

08er Brez ´ n. 6,50

4er Kette – 4 Brez ´ n & 4 Halbe. 44,00

Inklusiv Preise

The logo for Dunkelschwarz Restaurant features a thick, black, curved line that starts on the left, arches over the text, and ends on the right. Below this line, the words "Dunkelschwarz" and "Restaurant" are stacked in a bold, sans-serif font.

Dunkelschwarz
Restaurant

Über Allergene informieren Sie gerne unsere Mitarbeiter