



Buntes, geschmackiges und vitaminreiches aus unserem Garten, die leichte Hauptmahlzeit



Unser Tipp: „Die Vitaminspritze“

knackiger Mix-Salat mit zartem Thunfisch, scharfen roten Zwiebeln, würzigen Oliven, Cherry Tomaten und feinem Kräuter-Dressing, eine Kombination wichtiger Vitamine und Omega 3 Fettsäuren

9,90 (DFOM)

Der „Favorit“

buntgemischter Salat mit aromatischen Gartenkräutern und saftigen Hühnerbruststreifen, gegrillt ohne zusätzliche Fette

10,90 (OM)



„echt Guat“

knackiger, bunter Mix-Salat mit Kärntner Schafskäse, würzigen Oliven, Cherry Tomaten einem feinem Kräuter-Dressing, frischen Kräutern

10,90 (GOM)

Der „Hazienda Salat“

gold-gelb gebackenes Hühnerschnitzel von freilaufenden Hermine Wech Hühnern auf bunten Gartensalaten mit Joghurt-Dressing und gehobeltem Parmesan im großen Haziendateller serviert 11,80 (ACFGOP)

Der „Leichte“

Knackige Salatvariation der Saison umrundet von saftig, in Knoblauchbutter gebratenen Garnelen, 5 Stück und aromatischen Gartenkräutern

12,90 (BCGLMO)

Sie möchten einen unserer Salate als Vorspeise?

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch eine kleinere Ausgabe, um 1,00 weniger.

Zu allen Salaten servieren wir Knuspriges Hazienda Brot. (AFGP)

Die „Bunte Vitaminschüssel“ bekannt als:

Gemischter Salat groß 5,90
oder klein 4,80

wahlweise mit Kräuter-Balsamicomarinade (MO)



www.facebook.com/LandhausHazienda





Unser Vorspeisen – Tipp

Aromatischer, luftgetrockneter Kärntner Schinken-Speck

speziell geräuchert von unserem Opa Pauli, nach altem Familienrezept,
von unserem Bauernhof aus dem Gegendtal serviert mit
Kärntner Butter, Essiggurke, Salatbouquet und knackigem Hazienda Brot

9,90 (ACFGMOP)

Auch als große Hauptgangportion 12,80

Etwas Heißes aus dem Hazienda-Suppentopf, serviert in unseren großen Suppenschüsseln

Die „Klare“

deftige Rindssuppe mit Frittaten oder Backerbsen

3,60 (ACGL)

Vegan

Die „Aromatische“

feine Tomatencremesuppe mit Basilikumöl

4,40 (OL)

Die «Cremige»

pikante Knoblauchrahmsuppe mit Sahnehaube und Croutons

4,50 (ACFGLP)



www.facebook.com/LandhausHazienda

Das **ganze Jahr** Dienstag- Sonntag ab 11 Uhr geöffnet
Sonn- und Feiertags, Juli und August durchgehend warme Küche





Landhaus Klassiker

Das „**Wiener Schnitzel**“ (ACFGLP)

eine saftige Fleischscheibe, goldgelb gebacken, dazu
Kärntner-Petersilienkartoffeln und feine Preiselbeeren
vom Kärntner Markenschwein 12,90

oder von der

Lavanttaler Hühnerbrust von Hermine Wech 13,90



Das „**Cordon Bleu Kärntner Art**“ (ACFGLP)

- das Geheimnis liegt in seinem Innern -
zartschmelzender Emmentaler und feiner Schinkenspeck umgeben von einer
saftigen Fleischscheibe vom Kärntner Jungschwein, goldgelb gebacken, dazu
aromatische Petersilienkartoffeln und fruchtige Preiselbeeren
13,90

Mit original Semmelbrösel der Bäckerei Schuster, St.
Peter im Rosental.
Wahlweise mit goldgelb gebackenen Pommes Frites.

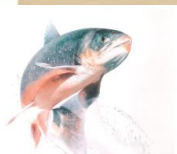
Aus dem Wasser

Die „**Süßwasser-Garnelen auf mediterrane Art**“

Geschälte Riesen-Garnelenschwänze (große Portion) mit aromatischen
Cocktailtomaten in Knoblauchbutter gebraten dazu
im Ofen mitgebratene Kärntner Mini-Kartoffeln,
Salatgarnitur
20,90 (ABCFLMOP)

Kärnten ganz natürlich

Filet vom Kärntner Seesaibling vom Fischereibetrieb Payr aus dem
Sirnitzbachtal gegrillt, auf feinem Röstgemüse der Saison aus Kärnten
dazu im Ofen mitgebratene Kartoffeln vom Irgelhof aus St. Egyden und
frischen Kräutern aus unserem Garten 19,80 (ACDGL)



www.facebook.com/LandhausHazienda

Das **ganze Jahr** Dienstag- Sonntag ab 11 Uhr geöffnet
Sonn- und Feiertags, Juli und August durchgehend warme Küche





Gutes vom Hazienda-Grill

Der „Hazienda Grillteller“

Saftige Fleisch-Scheiben von Rind, Schwein und Huhn
dazu goldgelb gebackene Pommes Frites und zart schmelzende
Kräuterbutter, angerichtet mit Barbecue -Sauce

14,90 (AGLMO)

„Hermine Wech Hühnermedallions nach Hazienda Art“

gegrillt, auf buntem Röst-Gemüse der Saison, Tomaten-Basilikumsauce mit
reschen Kroketten und zartschmelzender Kräuterbutter

14,80 (ACGLO)

Das „Schweinesteak Rustikal“

feines Stück vom Schweinerücken 220g gegrillt, mit cremiger
Pfefferrahmsauce, bunter Gemüseganitur und Kräuterbutter
dazu im Ofen gebackene Baby-Kartoffeln vom Irgelhof aus St. Egyden

13,90 (ACGLMO)

Das „gefüllte Kärntner Naturschnitzel“

feines, gegrilltes Schnitzel vom Schweinerücken, auf Tomaten-Basilikum Sauce
gefüllt mit Emmentaler und zartem Schinkenspeck von unserem Bauernhof aus
dem Gegendal, dazu resche Kroketten und vitaminreiches Gemüse

14,50 (GOLAC)



www.facebook.com/LandhausHazienda

Das **ganze Jahr** Dienstag- Sonntag ab 11 Uhr geöffnet
Sonn- und Feiertags, Juli und August durchgehend warme Küche





Echt Kärntnerisch, auf dem Holzbrett (AGLMO)

servieren wir Ihnen unsere saftigen Steaks vom Grill mit Potatoe Wedges, würziger Barbecue Sauce und Kräuterrahm, aromatischer Kräuterbutter und einer Salatgarnitur



Kärntner Markenschwein Rückensteak 13,90
Hermine Wech Hühnersteak 14,90
Kärntner Ochsensteak 18,90

Das „Schweinefilet im Pfandl“

Köstliche Schweinemedallions, gegrillt mit klassischer Pfeffersauce
Dazu rustikal im Ofen gebratene Kärntner Mini-Kartoffeln und Gartengemüse
16,90 (ACGLMO)

Das „Landhaus-Hazienda Pfandl“ (ACGLMO)

eine Variation von feinen, gegrillten Fleischstücken in deftiger Pfeffersauce mit hausgemachten Butterspätzle und buntem Gemüse der Saison
für eine Person 15,50 oder zwei Personen 29,90

Ausgezeichnete Qualität ist für uns ein Muss

Nur von Bauern aus der Gegend und der Firma Ilgenfritz aus Villach, Betriebe, welche das AMA- Gütesiegel tragen, beziehen wir unsere Fleischwaren. Dafür sind wir mit dem AMA- Gastro- Siegel ausgezeichnet worden.



www.facebook.com/LandhausHazienda

Das **ganze Jahr** Dienstag- Sonntag ab 11 Uhr geöffnet
Sonn- und Feiertags, Juli und August durchgehend warme Küche





**Lust auf Pasta ?
Hier kommen unsere Nudelspezialitäten**

**Wir verwenden ausschließlich Kärntner Tagliatelle aus der
Finkensteiner Nudelwerkstatt.**

Die "Tagliatelle Classico"

in raffinierter Tomatensauce mit frischem Basilikumpesto aus unserem
Hazienda Garten und schmackhaftem Olivenöl, dazu frisch gehobelter
Parmesan für die Würze

8,90 (ACGLO)

mit Fünf Stück, saftig gebratene Riesengarnelen

13,80(ABCGLO)

„echt Kärntnerisch guat“

In typischem Landhausstiel, rustikal in der Pfanne serviert

Die feurigen Chilinos-Nudeltaschen

mit Kartoffel- Fleischfüllung raffiniert gewürzt mit Chilis
im Pfandl serviert mit Knoblauchbutter,
frisch gehobeltem Parmesan und Kräutern

11,80 (ACG)

„Hazienda Nudelpfandl 4erLei“

Hausgemachte Kasnudel, feine Tomaten-Mozzarella Nudeltasche,
feurige Chilino und kräftige Vollkornnudel mit Gemüsefüllung
und würzig brauner Knoblauch- Butter, frisch gehobeltem Parmesan
und Kräutern im Pfandl serviert

11,90 (GACL)



www.facebook.com/LandhausHazienda

Das **ganze Jahr** Dienstag- Sonntag ab 11 Uhr geöffnet
Sonn- und Feiertags, Juli und August durchgehend warme Küche





UND etwas „Großes“ für unsere KLEINEN

Die „Knackigen“

leckere Frankfurter mit reschen Pommes Frites

5,60 (MO)

Der „Renner“

unser maximales Minni-Wienerschnitzel mit den köstlichen Pommes Frites

6,90 (ACFGP)



Das „Kärntner Kinderschnitzel“

Wienerschnitzel von freilaufenden Hermine Wech Hühnern mit
Kartoffeln vom Irgelehof aus St. Egyden

7,90 (ACFGPL)

Mal „Italienisch“

Kinder-Tagliatelle in Tomatensauce

4,80 (ACGLO)

Mal „Mediterran“

Kinderportion (3 Stück) Tomaten-Mozzarella- Nudeltaschen mit zerlassener
Kräuterbutter 5,60 (GAC)

Die Leichten Vollkorn-Gemüse-Nudeltaschen

Kinderportion (2 Stück)

mit Kartoffel- Gemüsefüllung fein gewürzt
mit brauner Butter, frisch gehobeltem Parmesan und Kräutern

4,60 (ACGL)

Vegan

Kinder-Portion Falafel-Bällchen

auf Gemüse-Ragout mit einer würzigen Tomatensauce
frischen Kräutern und Basilikum-Pesto serviert

5,80 (ALMO)



www.facebook.com/LandhausHazienda

Das **ganze Jahr** Dienstag- Sonntag ab 11 Uhr geöffnet
Sonn- und Feiertags, Juli und August durchgehend warme Küche





Das „Original“

heiße, duftende, goldgelbe Waffeln (ACG)

hausgemacht nach einem Rezept von unserer Chefin Angela

	Dessert Portion	große Portion
würzigem Zimt Zucker	4,60	5,60
kräftiger Schokoladen Sauce (FH)	4,80	5,80
fruchtigen Preiselbeeren&Vanilleeis (G)	5,60	6,60
Grantnschleck (Preiselbeersahne) (G)	5,40	6,40
2 Kugeln cremigem Vanilleeis (G)	5,40	6,40
feines Cameleis , Caramelsauce (FH)	5,90	6,90
feinem Carnica Honig aus dem Rosental, Schokoladeneis(EH)	5,90	6,90
und einer Portion feinem Kärntner Schlagobers(G)		

Hausgemachte „ Rürbli-Torte“

Feinster Schoko-Nusskuchen mit karamellisierten Karottenstückchen, warm serviert mit Vanilleeis und Sahne 6,90 (HGFA)

*etwas
Wunderbares!*

NEU!

Schokoladen-Bananen Brownie

herrlich schokoladig, warm serviert mit fruchtigen Bananen-Scheiben, cremigem Vanilleeis und Sahne 6,90 (GCFHA)



www.facebook.com/LandhausHazienda

Das **ganze Jahr** Dienstag- Sonntag ab 11 Uhr geöffnet
Sonn- und Feiertags, Juli und August durchgehend warme Küche





Vegan

Die „Aromatische“
fruchtig Tomatensuppe
mit Basilikumöl
4,40 (OL)

Cous Cous nach Landhaus Art
mit einem feinen Curry-Aroma frischen
Gemüsewürfeln, einer fruchtigen Tomatensauce
frischen Kräutern und Gemüsechips serviert.
9,80 (ALMO)

Falafel-Bällchen & Salat
Warme Falafel-Bällchen auf buntgemischtem
Blattsalat mit Tomaten, Guken, Paprika und
aromatischen Gartenkräutern
9,80 (ALMO)

Falafel-Bällchen
auf Gemüse-Ragout mit einer würzigen
Tomatensauce frischen Kräutern und
Basilikum-Pesto serviert.
9,80 (ALMO)

Vegane-Wok-Gemüse-Nudelntaschen & Omegaöl
Vegane-Nudeln von der Norischen Nudelwerkstatt aus Guttaring in Kärnten
mit Omegaöl und frischen Kräutern serviert. 12,80 (AF)

Omegaöl

ist ein Öl, dass das beste Steirerkraft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. mit dem besten asiatischen Perillaöl verbinde. Es entsteht ein „Wertvolles“ Omegaöl, das dem Körper das optimale Verhältnis* von Omega 6 aus dem Kürbiskernöl und Omega 3 aus dem Perillaöl liefert. Die mehrfach ungesättigten Fettsäuren und das im Omegaöl enthaltene Vitamin E tragen zu einer ausgewogenen Ernährung bei. *Empfehlung der Deutschen Ernährungsgesellschaft



www.facebook.com/LandhausHazienda

Das **ganze Jahr** Dienstag- Sonntag ab 11 Uhr geöffnet
Sonn- und Feiertags, Juli und August durchgehend warme Küche





Vegetarisch



Die Leichten Vollkorn-Gemüse-Nudeltaschen
mit Kartoffel- Gemüsefüllung fein gewürzt
mit brauner Butter, frisch gehobeltem Parmesan
und Kräutern 10,90 (ACGL)

unsere „Tomaten-Mozzarella-Nudeltaschen“
mit frischer, würziger Basilikum Butter
9,90 (GAC)

Die **„Handgekrenkelten Kärntner Kasnudeln“**
von unserer Oma Gitti aus dem Gegendtal gefüllt mit
hausgemachtem Bauerntopfen und brauner Butter
9,90 (GAC)

Unser **„vegetarisches Spätzlepfandl“**
Spätzle und knackiges Gemüse der Saison, geschwenkt in leichter
Tomaten-Basilikumsauce mit würzigem Emmentaler Käse überbacken
9,80 (GLACO)

Liebe Gäste,
Für den erheblichen Mehraufwand
bei Umbestellungen erlauben wir
uns 1€ mehr für Ihren
Änderungswunsch zu verrechnen.

**Unsere „Riesenportionen zum
Sattwerden“**
servieren wir Ihnen auf
Wunsch auch in einer
kleineren Ausgabe,
das sind 1,00 weniger.

Alle angegebenen Preise sind Euro-Preise.



www.facebook.com/LandhausHazienda

Das **ganze Jahr** Dienstag- Sonntag ab 11 Uhr geöffnet
Sonn- und Feiertags, Juli und August durchgehend warme Küche

