



Für die frische Speisenzubereitung und die Verwendung von Produkten aus Kärnten bzw. aus Österreich wurden wir als **GenussWirt – Genussland Kärnten mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.**

Mit dem AMA-Gastrosiegel garantieren wir die regionale Herkunft der Produkte und wurden dafür von der AMA Marketing zertifiziert.

**Rind aus Österreich: Ilgenfritz GmbH und Kröswang GmbH
Schwein aus Kärnten: Ilgenfritz GmbH
Topfen aus Österreich: Hannes Striednig, Villach
Milch und Milchprodukte: Kärntner Milch, Spittal/Drau
Eier aus Bodenhaltung: Eierring Herzogstuhl
Erdäpfel: Gregor Mischkulnig, St. Egyden
Obst und Gemüse der Saison: aus Österreich bzw. saisonal aus Kärnten
Edelbrände: Brennerei Pfau, Klagenfurt
Most: Lagerhaus Lavanttal, Wolfsberg
Hollersaft: Blasibauer, Berg/Drautal**

**GENUSS REGION Rosentaler Carnica Honig
Bezug aus der Region**

**GENUSS REGION Kärntna Låxn
Kärnten Fisch Andreas Hofer, Feld am See**

Unsere Mitarbeiter informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Suppen

kräftige Rinds-Suppn
mit Frittaten

3,8

kräftige Rinds-Suppn
mit Fleischstrudel

3,8

kräftige Rinds-Suppn
mit Leberknödel

3,8

Kürbis-Ingwer-Suppe

4,5

Knoblauch-Rahm-Suppn
mit Weißbrot-Würfeln
oder im Brotherzl

4,5

5,5

Salâte

bunt gemischte Salâte

mit g'schmackiger Marinade

3,5/5,5

Endivien-Salât

mit gebrâtenem Speck und wârmen Erdäpfeln

5

knackige Blâttsalâte aus Kârnten

mit Hendl-Streifen, gebrâtenem Speck
und Weißbrot-Würfeln

8/10

saures Rindfleisch

gânz zârt, mit viel Zwiebel und Kernöl

7,5/9

unsere Nudeln

Tomaten-Mozzarella-Nudeln

mit Butter und Basilikum-Pesto

9,5

Spinat-Nudeln

mit Spinat und Topfen gefüllt,
dazu gibt's Butter und Parmesan

9,5

Topfen-Nudeln

mit Topfen vom Striednig
und Erdäpfel vom Mischkulnig in St. Egyden,
mit Butterschmälz und grünem Salât

9,5

Schâfstopfen-Nudeln

mit Schâfstopfen vom Nuart
dazu gibt's Tomaten-Butter

9,5

"Wirt-Nudel-Teller"

die vier vegetarischen Nudeln zum Durchkosten

12



die Hauptsäch

gegrilltes Saiblings-Filet

auf Kürbis-Risotto

18

Teller-Gulasch

wie's ghört, aus'm Ochsn-Wadl gschnittn,
mit viel Zwiebel ångsetzt und lång ziagn glåssn,
dazu gibt's Gebäck

8/10

knusprig gebäckene Hendl-Schenkerln

dazu gibt's an Gurken-Erdäpfel-Salåt
mit Sauerrahm, Knoblauch und Zwiebel

13,5

gegrilltes Schweins-Karree-Schnitzel

mit Champignon-Soß,
und hausgmåchte Spätzle

13,5

unser Reindl-Rostbråtn

a echter, durchzogener Rostbråtn,
im Zwiebel-Saftl geschmort, dazu gibt's Bråt-Erdäpfel **15**

Grill-Teller

mit Hendl-Filet, Schweins-Karree und Beiried
dazu gibt's Kräuter-Butter, Grill-Soßen
und einen Ofen-Erdäpfel **16,5**

Wiener Schnitzel vom Milchkålb

wie's ghört aus der Pfånn
dazu gibt's Petersil-Erdäpfeln **18,5**

gebråtene Beiried

auf Strankerln mit Speck
dazu gibt's Rosmarin-Erdäpfeln **19**