

zum anfang...

luftselchter
rohschinken vom kölbl hof ^(a,f,l,m,o) € 8,80
mit lavanttaler spargel vom sternath
und kräuter vinaigrette

gailtaler weiße
privatbrauerei loncium, kötschach mauthen
0,33l € 3,30

claudia's
räucherfischtascherln ^(a,c,g,d,l,o) € 7,90
auf wurzelrahmgemüse

sommerfrischer
winzer krems, kremstal
1/8l € 3,90

frühlingsalate ^(c,f,g,l,m,o) € 8,90
von unseren kärntner gärtlern
mit gartenkräuter dressing ,frisch gestochenem
lavanttaler spargel, kräuterfrischkäse vom
tschadamer hof und einegelegten pilzen

spritzig leichtes vorne weg...

lavanttaler hugo ^(o) € 4,20
erfrischender apfelcider,
mit minze aus unserem kräuterbeet
und einem schuss hollunder

nockalm fizz ^(o) € 4,90
endlich eine limonade für
erwachsene! mit zirbe, schlehe
und zitrone - erfrischend anders

premium
muskateller frizzante ^(o) € 3,90
vom trippelgut

birlini ^(o) € 4,20
leicht und erfrischend -
mit birnenwein und -nektar
aus dem lavanttal

kärntner apfelcider ^(o) € 4,20
vom milstätter see



grün, frisch, knackig - blattsalate aus der region!
unsere erfrischend leichten salatkreationen
wären nur halb so gut, ohne die knackigen,
geschmacks-intensiven und erntefrischen
pflanzen und kräuter von unseren kärntner
gärtlern! die genuss-experten von der
vitalgärtnerei binder in lendorf und der
gärtnerei hafner in moosburg teilen unsere
liebe zum produkt und garantieren, dass nur die
besten, taufrischen salatpflanzen hier beim
seewirt auf den teller kommen.

zum dazu knabbern...

knusprige pommes frites ^(o) € 3,50
im körbchen serviert
mit fruchtigem tomaten ketchup

kartoffel wedges ^(s) € 4,00
handgemacht aus suchers
liebenfelser erdäpfeln,
serviert mit knoblauch dip

knoblauch ciabatta ^(a,s,l,m) € 3,00
vom bäcker marinitsch
in moosburg

extra vitamine...

beilagensalat im glas ^(c,f,g,l,m,o) € 3,90
mariniert mit unserem hausdressing

buntes pfannengemüse ^(l) € 3,90

beilagen portion
vom frisch gestochenem
lavantaler spargel
mit sauce hollandaise ^(c,s,o) € 5,80

zum anfang...

pikante seewirt fischsuppe ^(a,b,d,f,g,l,r,o) € 6,80
serviert mit knoblauch ciabatta
vom bäcker marinitsch aus moosburg

almkasknödel ^(a,c,f,g,l) € 3,90
mit wasserstolz almkäse
von der sennerei thüringer berg
serviert mit gemüsestreifen
in unserer kräftigen bouillon
vom kölbl hof rind

bärlauch cremesuppe ^(a,f,g,l,o) € 4,50
mit obershaube

kräftige bouillon vom kölbl hof rind. ^(a,c,f,g,l)
serviert mit gemüsestreifen und...
...kräuterfrittaten € 3,00
...leberknödel € 3,50
...fleischstrudel € 3,50

kölbl hof, maltschach:

rudi und corinna spieß produzieren am kölbl hof frischfleisch und räucherwaren von allerhöchster qualität. die langsame und schonende aufzucht, mit futter, das zu 100 prozent aus eigenem anbau stammt, sowie die stressfreie schlachtung direkt am hof sorgen für allerhöchsten genuss und das kontinuierlich seit jahren. wir veredeln schweine und rinder frischfleisch vom kölbl hof, ausserdem könnt ihr euch auch mal davon überraschen lassen, was rudi so alles aus seinem brennkessel zaubert! für unsere kleinen gäste ist das selbstgemachte kölbl-cola ein absoluter hit



KÖLBLHOF

willkommen in claudias nudelwerkstatt...



unsere vielzahl an original „kärntner nudeln“ werden in vielen liebevollen handgriffen laufend frisch für euch zubereitet. im mittelpunkt stehen auch hier die besten produkte aus der region, allen voran der frische topfen vom tschinder aus albern und vom tschadamer-hof in liebenfels. sobald teig und fülle nach unserem alten familien-rezept hergestellt sind, geht’s ans „krendeln“ - und dabei sind eure kärntner nudeln in den besten händen -mehrere tausend, handgekrendelte nudeln jedes jahr garantieren höchsten genuss!

selbst gemacht und handgekrendelt...

(serviert mit gebräunter butter
und knackigen blattsalaten)

original kärntner kasnudeln ^(a,c,f,g,l,m,o) € 10,50
tschinder-topfen, erdäpfel, kräuter
die kleine variante € 9,00

bärlauch nudeln ^(a,c,f,g,l,m,o) € 10,50
tschinder-topfen, erdäpfel, bärlauch
die kleine variante € 9,00

erdäpfel nudeln ^(a,c,f,g,l,m,o) € 10,50
lauch, erdäpfel, kräuter
mit knusprigem speck serviert
die kleine variante € 9,00

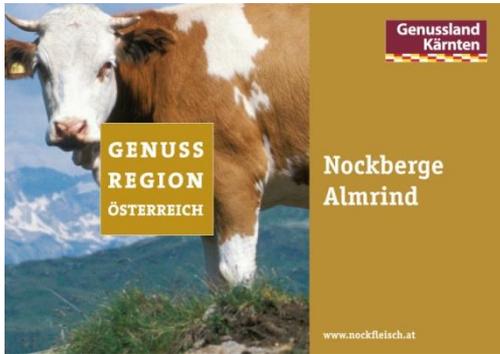
gemischter nudelteller ^(a,c,f,g,l,m,o) €11,50
fleischlos die kleine variante € 9,50

kärntner lammnudeln ^(a,c,f,g,l,m,o) € 12,50
lammfleisch vom hecher, kräuter
serviert auf weinkraut
die kleine variante € 10,50

tschadamer hof, liebenfels:

nach alter tradition wird am tschadamer-hof aus bester milch von holstein kühen käse hergestellt. die milch wird nicht thermisch behandelt - es handelt sich um rohmilchkäse. die naturnahe bewirtschaftung des bodens und die optimale futtergewinnung garantiert hochwertige qualität der produkte. die herstellung der käse erfolgt nach alten rezepten und die lagerung und reifung der käse in adaptierten naturkellern.





bv nockfleisch, patergassen:

die bewegung und das gesunde futter in den nockbergen machen das fleisch des nockberge almrinds besonders zart. die qualität der nockfleisch-produkte kommt nicht von irgendwoher - auf üppigen bergwiesen zwischen 1600 und 2200 höhenmetern bietet sich eine große vielfalt an gräsern und almkräutern. in diesem schönen gebiet macht das nockberge-almrind den sommer über „urlaub in den bergen“. die tiere haben sehr viel bewegung und die beste futtergrundlage aus kräutern und gräsern, die das fleisch schmackhaft, nährstoffreich und gesund machen. bei den bergbauern in den nockbergen kann man klar die leidenschaft für diesen beruf spüren - und was man gerne macht, macht man gut!

was zu feiern?

die ersten kleinen frühlingboten kündigen schon die etwas wärmere jahreszeit an und mit ihr kommen auch schon bald die ersten fest- und feiertage, kommunions- und firmungstermine usw. wir würden uns sehr freuen, eure festlichsten tage hier mit euch gebührend zu feiern!



für nähere informationen fragt nach unserer eventmappe

von unseren bauern...

zweierlei vom maltschacher seeleiten lamm ^(s,l,m,o) € 17,90
mit rosmarin polenta und ratatouille gemüse

herzhaftes lammragout ^(a,c,s,l,m,o) € 13,50
mit hausgemachten bärlauch gnocchi

royal dark cream-stout
privatbrauerei loncium, kötschach mauthen
0,33l € 3,90

gegrilltes vom spieß ^(f,s,l,m) € 14,90
zarte filet medaillons vom kölbl hof schwein mit gurktaler luftgeselchtem speck serviert am legendären seewirt-spieß mit dip sauce, kräuterbutter, und pommes frites

blauer zweigelt
weingut hagn, weinviertel
1/8l € 4,20

faschierte laberln ^(a,c,s,l,m,o) € 10,90
mit cremigem erdäpfelpurée und gemüse

blaufränkisch
weingut strehn, deutschkreuz
1/8l € 3,90

spargelhof sternath,
st. stefan im lavanttal



seit mittlerweile über 25 jahren wird am hof der familie sternath „weißes gold“ aus der erde gestochen. die perfekte bodenbeschaffenheit im lavanttal, unser südliches klima und die hingabe von alfred und gerda sternath garantieren frühlingsgenuss pur. auch heute noch wird jede einzelne spargelstange mit einfachstem werkzeug geerntet. korb, stecheisen und eine kelle zum glätten der dämme - mehr braucht es nicht für die schweißtreibende ernte dieser ganz besonderen köstlichkeit.



kärntner spargelzeit...

frisch gestochener lavanttaler spargel ^(c,g,o) € 15,90
mit cremiger sauce hollandaise und petersilien kartoffeln vom sucher aus liebenfels

weißburgunder
weingut gartner, st. andrä im lavanttal
1/8l € 4,40

huft steak ^(g,l,m,o) € 28,50
vomnockberge almrind (300g)
mit lavanttaler spargel, sauce hollandaise und ofenkartoffel mit kräuter-sauerrahm
lady steak (200g) € 21,90

roesler
weingut köck, feldkirchen
1/8l € 4,70

cremigessrisotto ^(g,o) € 13,50
mit frisch gestochenem lavanttaler spargel vom sternath
aufwunsch
mit zarten gurktaler fischfilets ^(a,d,g,o) € 21,50

glantaler saibling vom valent ^(a,d,g) € 16,50
im ganzen mit etwas knoblauch in butter gebraten, dazu petersilienkartoffeln vom sucher in liebenfels

chardonnay
vinum virunum, st. veit an der glan
1/8l € 4,20

frühlingsgemüsepfanne
mit spargel und gegrillten calamari ^(a,r,g,l,o) € 15,90
dazu gibt's ofenfrische knoblauch ciabatta vom bäcker marinitsch aus moosburg

carinthian pale ale
privatbrauerei loncium, kötschach mauthen
0,33l € 4,20

pioniergeist im glas...

die kärntner winzer machen wein aus leidenschaft. es geht nicht um quantität sondern um qualität. in kärnten zählt jeder einzelne rebstock, jede flasche ist etwas unglaublich wertvolles. die liebe, der pioniergeist, die freude und auch der mut der kärntner weinbauern lässt eine neue weinwelt entstehen. probiert es ruhig mal aus - so schmeckt kärntner leidenschaft.



Wein aus
KÄRNTEN



Genussland
Kärnten

flaschenweine aus kärnten^(o)...

chardonnay vinum virunum, st. veit a.d. glan	€ 25,50
grüner veltliner gut taggenbrunn, st. veit a.d. glan	€ 25,50
chardonnay barrique weingut prochazka, feldkirchen	€ 31,00
weißburgunder weingut gartner, st. andrä im lavanttal	€ 26,00
zweigelt rosé trippelgut, briefelsdorf	€ 24,50
zweigelt gut taggenbrunn, st. veit a.d. glan	€ 26,50
virunum cuvée vinum virunum, st. veit a.d. glan	€ 28,50
kristan reserve weingut köck, feldkirchen	€ 29,00

unsere feldkirchner winzer...

die gegend rund um den maltschacher see hat sich in den letzten jahren zu einer von kärntens wichtigsten weinregionen entwickelt. in und um feldkirchen erzeugen winzer wie gerhard köck, nikolaus trippel, franz prochazka oder gerald neumaier rot- und weißweine von höchster qualität.

für unsere volle auswahl an kärntner weinen werft einfach einen blick in unsere weinkarte!

