

SAISONALE SPEZIALITÄTEN

von unserem EINKEHR Küchen-Team um Küchenchef Daniel Horvath

Einkehr Willkommens-Gedeck		3,90
<i>Hausgemachtes Brot Kärntner Butter Saisonale Aufstriche</i>		
Geräuchertes Carpaccio vom heimischen Rinderfilet	 	12,90
<i>Ruccola Parmesan fermentiertes Gemüse</i>		
Karotten – Orangen - Cremesuppe		5,40
<i>Ingwer Zimt</i>		
Klassiker Fischsuppe... leicht pikant	 	9,40
<i>Saibling und Co. Tomate & Paprika Cracker</i>	als Hauptspeise	14,90
Spanferkelstelze mit Grammel & Saft'l	 	19,80
<i>Kartoffelwedges Sauerkraut</i>		
Sous-Vide Rinderrippen	 	25,90
<i>Rosmarin Babykartoffel Wintergemüse BBQ-Sauce </i>	<i>kleine Portion</i>	19,50
Lauwarmer Schokoladenbrownie		9,60
<i>Geröstete Nüsse Orangenragout</i>		
Gerne bereiten wir Ihnen unsere Spezialitäten auch als Menü zu	Menüpreis 3 Gang	39,-
	Menüpreis 4 Gang	49,-

VORSPEISEN & JAUSE

Brettljause mit Jausenmesser serviert zum Selberschneiden

Kärntner Brettljause <u>oder</u> Karreespeck	<i>Geschmack der Kindheit</i>	16,80
<i>Nockberge Speck Almbutter Hausgemachtes Bauernbrot</i>		
Dreierlei Tartare (Rind, Saibling, Gemüse)		17,80
<i>fermentiertes Gemüse geräucherte Mayonnaise</i>		
<i>Käferbohnen Knusper-Brot</i>	170 gr. Tartare sortenrein	18,90
Hausgeräucherte Seeforelle aus dem Einkehrteich	<i>1 Filet</i>	15,90
<i>Oberskren Hausgemachtes Brot grüner Apfel Rote Rübe</i>	<i>2 Filets</i>	25,90

UNSERE SUPPEN SPEZIALITÄTEN

Kräftige Rindssuppe mit Einlage zur Wahl	4,70
<i>Grießnockerl Frittaten Kaspressknödel Leberknödel</i>	
Knoblauchcremesuppe à la Einkehr 	5,90
<i>Geräucherter Knoblauch Schwarzbrot</i>	
Gulaschsuppe aus dem Kessel 	6,50
<i>Hausgemachtes Brot</i>	

KNACKIG FRISCHE SALATE

Grüner Salat   	5,90
<i>Gartenkresse Radieschen</i>	
Gemischter Haussalat   	9,90
<i>Gartenkresse Radieschen Kürbiskerne</i>	
Frischer Blattsalat mit Hühnerbruststreifen	15,50
<i>gebacken oder gebraten</i>	
„Cesaren-Art“ Kapern Parmesan gehacktes Ei	17,90
Winterlicher - Salat  	16,90
<i>Gemischter Blattsalat Grillkäse vom Mallhof eingelegter Apfel</i>	
Einkehr - Winter Bowl   	17,90
<i>Steirischer Quinoa geräucherte Rote Rüben marinierter Tofu</i>	

KÄRNTNER NUDEL SPEZIALITÄTEN & MEHR

Hausgemachte Kasspatz'n	13,90
<i>Nockalm Käse Almschnittlauch Röstzwiebel grüner Salat</i>	
Handgekrenzelte Kärntner Kasnudel	14,50
<i>braune Butter grüner Salat</i>	
Handgekrenzelte Fleischnudeln	15,90
<i>Grammerl Sauerkraut Almschnittlauch</i>	
Gemischter Nudelteller	15,90
<i>3 Stk. nach Wahl (Spinat, Käse oder Fleisch)</i>	
Zitronen - Risotto 	17,90
<i>Steirischer Reis Babyspinat Almkäse</i>	

alle Preise in € inklusive Steuern

FRISCH AUS DEM TEICH

See-Saibling   21,50
 Tomate | weiße Polenta | Babyspinat

Saibling oder Seeforelle „Müllerin Art“  24,90
 Petersilienkartoffel | im Ganzen oder als Filet

Das Erfolgserlebnis beim
 Fischen war die halbe
 Miete – und dann mundet
 der Fang doppelt so gut!

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Kärntner Schwein 15,90
 Petersilienkartoffel, Reis oder Pommes Frites | Preiselbeeren *kleine Portion* 12,90
...vom Kärntner Milchkalb 21,90
kleine Portion 15,90

„Einkehr Grillteller“  19,90
 (Rind, Schwein, Huhn, Grillwurst und Speck)
 Kräuterbutter | Pommes Frites | saisonales Gemüse


„Einkehr-Burger“ (Milchkalb) 19,90
 Räucherkäse | Strauchtomate | Gurke | Zwiebelmarmelade
 Blattsalat | Speck (außer bei Vegan-Burger) | Pommes Frites | BBQ-Sauce

Wahlweise mit:

Knuspriger Hühnerbrust „süß-sauer“ 19,80
Pulled Beef 20,50
Hirschfleisch aus der Region 19,50
Veganen Laibchen 18,50

Gekochter Tafelspitz vom Nockberge-Rind  20,90
 Wurzelgemüse | Apfelkren | Schnittlauchsauce | Röstkartoffeln *kleine Portion* 15,90

Zwiebelrostbraten vom Kärntner Rinderrücken ...rosa gebraten  21,90
 hausgemachten Erdäpfelwedges | Speckstrankerln | Portwein Zwiebel

Hirschragout **oder geräucherte Hirschkeule**  24,90
 Kartoffelknödel & Wurzelgemüse *kleine Portion* 19,50
 Preiselbeeren Trüffel Polenta & Wintergemüse
 Preiselbeeren

Geheimtip der Trattlers Hofleute


Nur Sonntags und solange der Vorrat reicht

Klassischer Schweinsbraten aus dem Holzofen
 Geschmortes Wurzelgemüse | Kümmel – Bier Safterl | Sauerkraut | Semmelsoufflé
 19,90





FÜR UNSERE „KLEINEN“ BIS 12 JAHRE

Rosi's	8,90
<i>Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein Kartoffeln oder Reis glacierte Karotten</i>	
Isi's	8,90
<i>Fischfiletstreifen gebacken Petersilienkartoffeln oder Reis glacierte Karotten</i>	
Pedro's	7,90
<i>Grillwürstchen Petersilienkartoffeln oder Reis glacierte Karotten</i>	
Nagano's	7,90
<i>Spaghetti (Bolognese, Olivenöl oder Napoli)</i>	

UNSER SÜßES ENDE

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Schlagobers	6,20
<i>mit Vanillesauce</i>	7,20
Klassischer Topfenstrudel - mit Schlagobers und Vanillesauce	6,90
	7,90
Trattlers Hoftorte - Spezialität seit 1884 (Preiselbeeren, Schoko & Walnuss)	6,90
Frische Palatschinken pro Stück - hausgemachte Marillenmarmelade	5,90
Kaiserschmarrn – auf Wunsch „flambiert“	11,90
<i>Zwetschkenröster Grant'n – Joghurt Eis</i>	
<i>oder mit kandierten Nüssen</i>	12,90
Einkehr Käseteller im Team mit Mallhof, Kärntnermilch & Nuart 	12,90
<i>hausgemachtes Chutney Ölsaaten</i>	

HAUSGEMACHTES EIS

Hausgemachtes Eis 	1 Kugel 1,90
<i>Preiselbeer – Joghurt Orange - Topfen salziges Karamell Zirbe</i>	
Nockeis-Parade: 6 Sorten zum Kosten (Blindverkostung) 	10,90
„Zirben Gedeck“ hausgemachtes Zirben Eis 2cl Zirbenschnaps 	6,90
„Einkehr's Echte“ salziges Karamell Eis 2cl Baileys oder Ramazzotti Crem 	6,90

Preiselbeeren (Grant'n) im Wasser
angerührt - sauer, süß, bitter...
Wie früher beim Wandern mit
der Familie!

Limonaden & Säfte

Grant'n Wasser Geschmack der Kindheit	0,50 lt	2,80
Almdudler, Cola, Sprite	0,25 lt	3,30
Cola-Light, Eistee	0,33 lt	3,60
Apfelsaft gespritzt	0,25 lt	3,00
Pago Johannisbeere, Marille, Mango, Orange etc.	0,20 lt	3,60
Bitter Lemon, Tonic	0,20 lt	3,60
Mineralwasser Römerquelle Sparkling od. natur	0,33 lt	3,40
Mineralwasser Römerquelle Sparkling od. natur	0,75 lt	4,90
Talkenbrunn Quellwasser MITnock	0,50 lt	3,20
Talkenbrunn Quellwasser KORnock	0,50 lt	2,10

Bier

Gösser vom Fass	0,30 lt	3,90
Gösser vom Fass	0,50 lt	4,90
Loncium Biermanufaktur „Amber Lager“ 5,5 Vol.-%	0,33 lt	4,80
Loncium Biermanufaktur „Carinthi(p)a“ 5,6 Vol.-%	0,33 lt	5,10
Loncium Biermanufaktur „Schwarze Gams“ 6,4 Vol.-%	0,33 lt	4,80
Radler	0,30 lt	4,00
Radler	0,50 lt	5,00
Weizenbier, Edelweiß	0,30 lt	4,10
Weizenbier, Edelweiß	0,50 lt	5,10
Weizenbier alkoholfrei Flasche	0,50 lt	5,10
Gösser Naturgold alkoholfrei	0,50 lt	4,90

Kaffee/Tee

Kleiner Brauner oder Espresso	2,90
Verlängerter	3,40
Großer Brauner	4,20
Heiße Schokolade	3,50
Cappuccino	3,60
Caffè Latte	4,20
Tee Demmers-Teehaus – Bio Qualität	3,20

Specials

Hugo Spritzer	5,50
Aperol Spritz	5,50
Grant'n Special (Limoncello, Grant'n, Prosecco)	6,90

Für Aperitif, Weine und Spirituosen
konsultieren Sie bitte unsere Mitarbeiter und die Weinkarte!