

Aperitif

Glas Cava di Rosé Spumante (Rosé Prosecco)	4,80
Aperol Sprizz	5,00
Loncium 1.0/ Kärntner Craftbier ein obergäriges Bier, gebraut mit Andorn(Berghopfen)	3,50

Warum gibt es in Österreich keine ausgeprägte Aperitif-Kultur wie in den Nachbarländern? Zwei Cocktail-Profis sehen die Schuld an dem relativ frühen Abendessen. Es muss ganz einfach keine Zeit bis zum Abendessen überbrückt werden. "Was nicht heißt, dass man sich hierzulande nicht auch auf einen Aperitif trifft. Aufgrund der Trinkkultur läuft das aber eher unter dem Begriff Feierabend-Bier", so die Einschätzung der zwei Experten. Doch auch in von Touristen vielbesuchten Gebieten Österreichs hat man sich dem Aperitif gebeugt. So kann man am Wörthersee einen ordentlichen Aperol Sprizz genießen

Aus der Kärntner Brauerei Loncium für DIE FÜNF abgefüllt und mit Eigenetikett versehen!

Loncium Classic, gebraut mit Kärntner Gebirgsquellwasser 0,33 - 3,50
Ein BIO-Helles gebraut nach bayrischer Art mit 100% BIO- Aromahopfen.
Fein moussierend im Antrunk, spitzig, leicht fruchtig.

Was vor 15 Jahren in Omas Suppentof begann, wuchs in den letzten Jahren zu einer der innovativsten und „craftigsten“ Kleinbrauereien Österreichs. LONCIUM, der altkeltische Name des Ortsteils Mauthen im Gailtal, steht für Braukunst auf höchster Stufe. Die Manufaktur rund um die Gründer Klaus Feistritzer und Alois Pfanner hat sich von Anbeginn darauf konzentriert dem Gerstensaft das gewisse Etwas einzuhauchen



Vorspeisen

Rote Beete Mousse auf Pumpernickel mit geräucherter Forelle und Salatbouquet	10,50
Rosa gebratenes Roastbeef an feinem Wildkräutersalat und eingelegten Vogelbeeren	8,50
Kärntner Kasnudeln/ Vorspeise 2 Stück mit Salat	8,00
Hauptgang/ 4 Stück mit Salat	14,50

Suppen

Frittatensuppe - Rindsbouillon mit Pfannkuchenstreifen	5,50
Sellerie-Apfelsuppe mit gedörrter Apfelscheibe und Maronen	6,00
Erdäpfel-Lauchsuppe mit geräucherter Forelle und Oberstkren	6,00

Fisch

Bachsaibling auf dem Salzstein gegart mit Wurzelgemüse und Erdäpfel-Würfel	21,50
Cordon bleu von der Forelle mit Gailtaler Speck und Gailtaler Almkäse gefüllt, auf Lauch- Tomatengemüse und Erdäpfel	20,50
Gailtaler Saibling im Gemüsemantel mit Schnittlauchsauce, karamellisierter Fenchel mit Oliven und Orangen, Erdäpfelplätzchen	21,50
Lachsforelle mit Krenkruste auf Linsengemüse, dazu Erdäpfelwürfel	20,50

Nicht vergessen unsere selbst gekrendelten Kärntner Kasnudeln
im Hauptgang/ 4 Stück mit Salat 14,50

„A Madl, des net krendeln kann, des kriagt kan Monn“ heißt es auf gut kärntnerisch.
Wobei man unter krendeln die Kunst versteht, eine Kärntner Kasnudel so zu verschließen,
dass sie nicht nur dicht hält, sondern auch ein kleines ornamentales Kunstwerk darstellt

Hauptgerichte

Hirschroulade mit Wurzelspeck Schwarzwurzelgemüse, Vogelbeeren und Polentaplätzchen	19,80
Hähnchenbrust mit Semmelknödel-Kräuterfüllung Chicoree-Staudensellerie-Paprikagemüse, Erdäpfelplätzchen	18,80
Cordon bleu vom Kalbsrücken mit Gailtaler Speck und Gailtaler Almkäse gefüllt, Wildkräutersalat, Erdäpfel-Sellerie-Steinpilzgratin	20,50
Kalbsbäckchen mit Zweigeltjus Schwarzwurzelgemüse und gebratener Polenta	19,80

Die Käseerzeugung hat im Gailtal eine lange Tradition. Die Almkäsereien dienten früher dazu, die täglich frisch gewonnene Alpenmilch haltbar und lagerfähig zumachen. Diese Tradition ist bis heute erhalten geblieben und weiterentwickelt worden. Oberhalb der Dörfer des Gailtals wird auf 14 Almen von den Gailtaler Almsennern der europaweit- ursprungsgeschützte Gailtaler Almkäse erzeugt.

Kärntner Kaiserschnitzel vom Kalb mit Granten Salatteller und Braterdäpfel	21,50
Schweinelenende im Kärntner Speckmantel Schwammerlsauce, Wildkräutersalat und Erdäpfelplätzchen	19,50

Gailtaler Zwieblrostbraten mit frischen Salaten und Braterdäpfel	kl. Port.	21,50 16,80
Hirschrücken-zart rosa gebraten- an Honig-Vogelbeerensauce Spitzkohlgemüse und Erdäpfel-Sellerie-Steinpilzgratin		26,50

*„Weil jedes Stück Speck ein Unikat ist“, weiß Albert Jank (Obmann Gailtaler Speck)
Der originale Gailtaler Speck darf nur im Gailtal hergestellt werden und weist einen
mildsalzigen Räucher- und Fleischgeschmack auf, der leicht würzig ist. Er ist fest im Biss und
zergeht mürbe auf der Zunge. Typisch für den Gailtaler Speck ist seine goldgelbe Außenfarbe
und im Anschnitt das kräftige rote Fleisch mit schneeweißem Fettanteil.
Gailtaler Speck ist eine EU geschützte Marke, die garantiert, dass Herkunft, Tierschutz und
Räucherrichtlinien eingehalten und kontrolliert werden*

Dessert

Ofenfrischer Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanilleeis		7,50
Klagenfurter Lindwurmknödel mit Nougatfüllung und Kirschkompott		6,50
Waldhonig-Eis mit Mirabellen und Baiser		6,50
Kletzennudel mit Vanilleeis		6,50

Digestif

Ramazotti	2 cl	2,60
Averna	2 cl	2,60
Wiesenkräuterbrand	2 cl	3,20
Mandorfer Grappa aus Kärnten	2 cl	3,20
Bergheimat/ Kräuterbrand	2 cl	3,20

Menü 1 - € 29,50

Zwei Kärntner Kasnudeln

Cordon bleu von der Forelle
mit Gailtaler Speck und Almkäse gefüllt
auf Lauch- Tomatengemüse und Erdäpfeln

Klagenfurter Lindwurmknödel
mit Kirschen

Menü 2 - € 35,50

Rote Beete Mousse auf Pumpernickel
mit geräucherter Forelle und Salatbouquet

Frittatensuppe
Rindsbouillon mit Pfannkuchenstreifen

Hähnchenbrust mit Semmelknödel-Kräuterfüllung
Chicoree-Staudensellerie-Paprikagemüse, Erdäpfelplätzchen

Waldhonig-Eis mit Marillen und Baiser

Weine aus Österreich

Weißweine

0,2 / 0,75

- 2017 „3 Haberer“ Grüner Veltliner 5,30 / 18,00
Aromen von gelbem Apfel u. Birne, würzige Finesse
Weingut Müller/ Kremstal
- 2017 Mit Leichtigkeit Weiss Q.b.A 5,50 / 18,50
Weingut Georg Preisinger/ Burgenland
Cuvée: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Welschriesling

Rotweine

- 2017 Blauer Zweigelt Niederösterreich, Q.b.A 5,50 / 18,50
Weingut Müller/ Kremstal
komplexer Rotwein mit Kirsch u. Weichselnoten,
feine Gerbstoffe, kräftiger Körper, langer Abgang
- 2017 Cuvée voll Freude Q.b.A 5,50 / 18,50
Weingut Georg Preisinger/ Burgenland
Cuvée: Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent, Pinot Noir
opulente dunkelbeerige Frucht mit intensivem Cassis-Aroma
am Gaumen fruchtig und saftig mit eleganten Tanninen



Gerichte aus unserer Standardkarte

Vorspeisen

Französische Zwiebelsuppe mit Munsterkäse überbacken 5,80

Hauptgerichte

Lasagne mit Streifen vom frischen Lachs und Blattspinat 13,50

Gnocchi mit feinen Gemüsen in Olivenöl gebraten mit Parmesanspäne 11,80

Truthahnmedaillons in Mandeln gebraten, mit 17,80
Sauce Béarnaise, Kroketten und buntem Salatteller kl. Portion 14,50

Schweineschnitzel »Holsteiner Art« 17,80
mit Spiegelei, erlesenen Gemüsen und Bratkartoffeln
- als Vorspeise servieren wir drei Fischcanapées -

Kreuzkrug-Filetteller - drei Schweinefilets 18,50
mit Bohnenbündchen und Erbsen, frischen Champignons
und Bratkartoffeln, mit Sauce Hollandaise nappiert

Kalbsrückensteak mit gebackenen Früchten 20,80
und Sauce Béarnaise, Rahmsalat und Kroketten kl. Portion 16,50

Rinderfilet vom Angus Rind mit Kräuterbutter (250 Gramm) 25,50
, frischen Salaten, Pommes frites (150 Gramm) 17,80

Wildschweinbraten mit Waldpilzen, mit Preiselbeeren 19,50
gefüllter Pfirsich, Rahmsalat und Kroketten

Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten sprechen Sie uns einfach an.
Die Liste mit Allergenen kann bei unseren Mitarbeitern eingesehen werden