

Da kommen unsere Produkte her:

Gemüse | Raritäten | Kräuter – Gailtaler Gemüsebauer Kunz | Jenig
Gemüse | Obst – Robitsch | St. Veit
Kräuter – aus unseren Hochbeeten & von lieben Nachbarn
Erdäpfel | Rüben | Violette Urkartoffel – Gregor Mischkulnig | Treffen
Eier – Hof Krenn | Magdalensberg
Kossiacher Lamm | Berkshireschwein – Fabian Ogris | Ebental
Getreide | Polenta – Knappinger | Weinzierl
Kalb | Schwein | Rind – Franz Metschina | Schiefeling
Süßwasserfisch – Kärntner Fisch | Familie Hofer | Feld am See
Süßwasserfisch – Poganitsch | Grafenstein
Reinanke – Pontasch | Wörthersee
Eierschwammerl – aus heimischen Wäldern
Gänse – Biohof Hainzl | St. Stefan im Lavantal
Essig | Edeldestillerie Weber | Ludmannsdorf
Rind – Steakbauer Günther Gaggl | Ferlach
Eis – Krappfelder | Zeindorf
Hühner – Wech | Lavantal
Brot | Gebäck | Semmelbrösel | Knödelbrot – Bäckerei Jakits | Klagenfurt
Sprossen | Ziehen wir selbst mit Saatgut von Keimgrün
Milch | Topfen | Butter | Creme Fraich | Schlagobers | Sauerrahm – Kärntner Milch
Milchprodukte | Sonnenalm
Weinbergschnecken | Christoph Salanda | Krumpendorf
Safran | Michael Haider | Maria Elend
Spargel | Weber | Selkach
Schafsmilchprodukte | Nuart | Mittertrixen

Sirup | Säfte – aus eigener Produktion
Schnäpse | Weberbrand – Ludmannsdorf
Weine – Weingut Egger | Sternberg
Weine | Frizzante – TrippelGut | Feldkirchen
Apfel- & Birnensaft – Franz Lauritsch | Velden am Wörthersee
Bier – Brauerei Hirt | Micheldorf
Kaffee – Kaffeemacher | Villach

Speise- & Getrankekarte

Aperitif

<i>Prosecco di Valdobbiadene, D.O.C.G. Cantina Rivani, Vidor / Veneto</i>	<i>0.1</i>	<i>4.9</i>
<i>Marry Me Rose Frizzanze Tripplgut Feldkirchen</i>	<i>0.1</i>	<i>5.5</i>
<i>Uhudler Frizzante Pfeiffer Eltendorf Sudburgenland</i>	<i>0.1</i>	<i>5.5</i>
<i>Sir Ferdinand Sprizz Prosecco Sangrialikor Eis</i>		<i>8.7</i>
<i>Wermut Alfredo Wei Safransud</i>		<i>8.5</i>
<i>Italicus Sprizz Bergamotte Olive Prosecco Soda</i>		<i>8.9</i>
<i>„sagenhaftes aus Osttirol“ trifft auf Karntner Trauben Unholde Alpenfrizzante</i>		<i>8.9</i>

Bier

<i>Privat Pils vom Fass</i>	0.3	3.7
<i>-Brauerei Hirt-</i>	0.5	4.8
<i>Kellermeister vom Fass</i>	0.3	3.7
<i>-Brauerei Hirt-</i>	0.5	4.8
<i>Radler</i>	0.3	3.7
<i>-mit hausgemachter</i>	0.5	4.8
<i>Gartenkräuterlimonade-</i>		
<i>Freigeist 0.0%</i>		4.8
<i>-Brauerei Hirt-</i>	0.5	
<i>Weißbier</i>	0.5 0.5 alkoholfrei	5.5
<i>Unertel Haag Oberbayern</i>		5.5

Offene Weine

WEISS

<i>Grüner Veltliner „Floh“ vom Fass</i>	1/8	3.5
<i>Niederösterreich</i>	1/2	14
	1	28
<i>Pinot Grigio, Dolomiti D.O.C.</i>	1/8	5.5
<i>Franz Haas Alto Adige Südtirol</i>		
<i>Blütenmuskateller</i>	1/8	4.9
<i>Engelmaier Weinviertel Niederösterreich</i>		

ROT

<i>Göttlicher Zweigelt DAC</i>	1/8	3.5
<i>Glatzer Carnuntum Niederösterreich</i>	1/2	14
	1	28
<i>Blaufränkisch Heideboden</i>	1/8	5.7
<i>Achs Gols Neusiedlersee Burgenland</i>		
<i>Cuvee Debüt (ZW, ME, SY)</i>	1/8	5.7
<i>Michael Auer Höflein Niederösterreich</i>		

Alkoholfrei

<i>Soda</i>	0.5 1.0	2.5 3.5
<i>Montes Mineral</i>	0.33 0.75	4.2 6.0
<i>Apfelsaft „Naturtürb“ Lauritsch Sankt Egyden</i>	0.5 Wasser 0.5 Soda	4.2
<i>Traubensaft Trippelgut Feldkirchen</i>	0.5 Wasser 0.5 Soda	4.5
<i>Birnensaft Lauritsch Sankt Egyden</i>	0.5 Wasser 0.5 Soda	4.4

Hausgemachte Limonaden

<i>Ingwer-Kurkuma</i>	0.5	4.6
<i>Himbeere</i>	0.5	4.6
<i>Rhabarber</i>	0.5	4.6
<i>Gartenkräutersirup</i>	0.5	4.6
<i>Eistee</i>	0.5	4.6
<i>Holunderblütensirup</i>	0.5	4.4
<i>Marillennektar</i>	0.5	5.5
<i>Kirschnektar</i>	0.5	5.5

Spirituosen

BRÄNDE & BITTERS & LIKÖRE 2cl

Gölles | Riegersburg | Steiermark

Gesslberger
Cuvee von Apfel | Birne | Quitte
4.5

Pfirsichbrand
5.5

Alte Zwetschke
5.5

Edelbitter
4.5

Weberbrand | Ludmannsdorf | Kärnten

Marille
5.5

Weinbirne
5.0

Apfel Jonagold
4.5

Zirbenzapfen
4.5

SPIRITUOSEN

Hands On Gin Gölles Riegersburg Steiermark	4cl	6.00
mit Tonic Le Tribute	0.2l	5.50
Diplomatico Familia Res.	4cl	8.00
Old Plum Rum Gölles Riegersburg Steiermark	4cl	7.00
Dark Rum Gölles Riegersburg Steiermark	4cl	6.50
Alfred Wermut Weiß Tement & Gölles Steiermark	4cl	5.00
Sir Ferdinand Ferdinand Winkler Velden	4cl	5.00
Unholde	4cl	4.90

Vorspeisen

Beef Tatar

Schnittlauchöl | Butter | Wasabimayonnaise | Kapern | Toastbrot
18.-

Gezupftes Berkshire Schwein

-gebacken-

Trüffel-Senfmayonnaise | Karotten | Erdnuss
17.-

Burrata

Safran- Balsamico | Spargel | Asiasalat | Bärlauchpesto
17.-

Seeforelle

-geräuchert-

Asiasalat | Erdäpfel-topfen | Käferbohnen | Kernöl
17.5

Roggen-Empanada

„Kasnudelstyle“

pikanter Krautsalat

16.5

1/2 dutzend Weinbergschnecken

Bärlauchbutter | Toast

16.5

Bunter Salat

6.-

Suppen

Kaspressknödel | Gemüse | Schnittlauch

6.-

Frittaten | Gemüse | Schnittlauch

5.-

Safranfischsuppe

Chili | Kurkuma | Fisch | Gemüse

9.5

*inklusive aller Steuern, Preise in €
Auskunft über die Allergene
bei unserem Team.*

ab 17:00 Gedeck 3.-

Hauptspeisen

*Rindsroulade
-geschmort-
Erdäpfelpüree | Wurzeln | Kapern | Rotweinsauce
24.-*

*Kärntner Spargel
braune Butter | Grana | Erdäpfel in der Schale
19.-*

*Faschierter Braten
-Rind & Wild-
Bärlauch-Erdäpfelpüree | Specksaftl | grüner Salat
22.5*

*Schweinsfilet
-rosa gebraten-
Bärlauch-Rahmgnocchi | Gemüse
24.-*

*Backerl von der Kalbin
Rahmpolenta | grüner Spargel
24.5*

*Filet vom Bachsaibling
-gebraten-
Buntes Gemüse | Erdäpfel in der Schale
24.-*

*Gefüllte Hühnerbrust
Spargelrisotto | Mangold | Ricotta
22.5*

*Strudelteigtascherl
Mangold & Spinat | Champignons | Schafs – Mozzarella | Erdäpfelpüree
18.-*

Nachspeisen

*Mürber Apfelkuchen
Vanilleeis | Schlagobers
6.5*

*Maiwipferltörtchen
Erdbeere | Pistazienbiskuit | Jogurt | Schlagobers
9.-*

*Creme Brûlée
Vanilleeis | Limette | Tonkabohne
7.-*

*Schokoladentarte
Weißes Schokoladeneis | Erdbeersauce
9.5*

*Mini-Dessert
Fragen Sie nach welches wir heute im Angebot haben.
4.5*

Käse vom Nuart vulgo Hafner

<i>Käsevielfalt</i>	<i>100g</i>	<i>14.5</i>
---------------------	-------------	-------------

Wir servieren dazu: Brot | eingelegter Kürbis | Birnen Chutney

Kaffee & Tee

<i>Kaffeemacher Villach</i>		<i>Hornig</i>	
<i>Espresso</i>	<i>2.5</i>		
<i>Doppelter Espresso</i>	<i>3.8</i>	<i>Schwarztee</i>	<i>3.5</i>
<i>Verlängerter</i>	<i>3.2</i>	<i>Kräutertee</i>	<i>3.5</i>
<i>Verlängerter braun</i>	<i>3.4</i>	<i>Früchtetee</i>	<i>3.5</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3.9</i>		
<i>Häferlkaffee</i>	<i>4.5</i>		

*inklusive aller Steuern, Preise in €
Auskunft über die Allergene
bei unserem Team.*

ab 17:00 Gedeck 3.-