

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 | Schiefing
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 | Klein St. Paul
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>5.2</i>
<i>Marry Me Rose Frizzante Tripplgut Feldkirchen</i>	<i>0.1</i>	<i>5.6</i>
<i>Uhudler Frizzante Pfeiffer Eltendorf Sudburgenland</i>	<i>0.1</i>	<i>5.7</i>
<i>Sir Ferdinand Sprizz Prosecco Sangrialikor Eis Soda</i>		<i>8.9</i>
<i>Wermut Alfredo Wei Safransud Soda</i>		<i>8.9</i>
<i>Italicus Sprizz Bergamotte Olive Prosecco Soda</i>		<i>8.9</i>
<i>„sagenhaftes aus Osttirol“ trifft auf Karntner Trauben Unholde Alpenfrizzante Soda</i>		<i>8.9</i>

Bier

<i>Privat Pils vom Fass</i>	0.3	3.8
<i>-Brauerei Hirt-</i>	0.5	4.9
<i>Kellermeister vom Fass</i>	0.3	3.8
<i>-Brauerei Hirt-</i>	0.5	4.9
<i>Radler</i>	0.3	3.8
<i>-mit hausgemachter</i>	0.5	4.9
<i>Gartenkräuterlimonade-</i>		
<i>Freigeist 0.0%</i>		4.9
<i>-Brauerei Hirt-</i>	0.5	
<i>Weißbier</i>	0.5 0.5 alkoholfrei	5.7
<i>Unertl Haag Oberbayern</i>		5.7

Offene Weine

WEISS

<i>Grüner Veltliner „Floh“ vom Fass</i>	1/8	3.8
<i>Niederösterreich</i>	1/2	15.-
	1	30.-
<i>Pinot Grigio, Dolomiti D.O.C.</i>	1/8	5.7
<i>Franz Haas Alto Adige Südtirol</i>		
<i>Blütenmuskateller</i>	1/8	5.2
<i>Engelmaier Weinviertel Niederösterreich</i>		
<i>Riesling</i>	1/8	6.2
<i>Ebner- Ebenauer Poysdorf Niederösterreich</i>		

ROT

<i>Göttlicher Zweigelt DAC</i>	1/8	3.8
<i>Glatzer Carnuntum Niederösterreich</i>	1/2	15.-
	1	30.-
<i>Blaufränkisch Heideboden</i>	1/8	5.9
<i>Achs Gols Neusiedlersee Burgenland</i>		
<i>Cuvee Debüt (ZW, ME, SY)</i>	1/8	5.9
<i>Michael Auer Höflein Niederösterreich</i>		

Alkoholfrei

<i>Soda</i>	0.5 1	2.5 4.-
<i>Montes Mineral</i>	0.33 0.75	4.2 6.5
<i>Apfelsaft „Naturtürb“ Lauritsch Sankt Egyden</i>	0.5 Wasser 0.5 Soda	4.4
<i>Birnensaft Lauritsch Sankt Egyden</i>	0.5 Wasser 0.5 Soda	4.5
<i>Traubensaft Trippelgut Feldkirchen</i>	0.5 Wasser 0.5 Soda	4.5

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>Gartenkräuter</i>	0.5	4.6
<i>Eistee</i>	0.5	4.6
<i>Erdbeere - Lavendel</i>	0.5	4.6
<i>Wassermelone</i>	0.5	4.6
<i>Ribisel</i>	0.5	4.6
<i>Holunderblüten</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
5.7

Weinbirne
5.2

Apfel Jonagold
4.7

Zirbenzapfen
4.5

Johannisbeere
9.5

SPIRITUOSEN

Hands On Gin Gölles Riegersburg Steiermark	4cl	6.-
mit Tonic Le Tribute	0.2l	5.5
Diplomatico Familia Res.	4cl	8.-
Old Plum Rum Gölles Riegersburg Steiermark	4cl	7.-
Dark Rum Gölles Riegersburg Steiermark	4cl	6.5
Alfred Wermut Weiß Tement & Gölles Steiermark	4cl	5.-
Sir Ferdinand Ferdinand Winkler Velden	4cl	5.-
Unholde	4cl	5.-

Vorspeisen

Beef Tatar

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

Frühlingsrolle

*-gefüllt mit Hühnerfleisch-
Tsatsiki | Chilimayonnaise*
18.-

Topfenreinkal

*-gebraten-
Spargel | Holunderblütensauerhonig | Zupfsalat | Nüsse*
17.5

Oktopus

*-gebraten-
Zupfsalat | Senfdressing | Pomodori*
18.5

Roggen-Empanada

*„Kasnudelstyle“
pikanter Krautsalat*
16.5

1/2 dutzend Weinbergschnecken

Bärlauchbutter | Toast
16.5

Bunter Salat

6.5

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.-

Paprika
-gefüllt-
Zartweizen | Mangold | Burrata | Weißweinsauce
19.5

Butterschnitzel
-vom Wildschwein-
Kräuter-Erdäpfelpüree | Saftl | grüner Salat
23.5

Zwiebelrostbraten
-kurz gebraten-
Braterdäpfel | Zwiebelsauce | Röstzwiebel
28.-

Backerl von der Kalbin
Erdäpfelsticks | Spargel
24.5

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

gefüllte Hühnerbrust
Bärlauchsemmelfülle | Spargelgemüse
23.5

Mangold – Champignonstrudel
Pilzmayonnaise | grüner Salat
18.5

Nachspeisen

*Rhabarberkuchen
Pistazieneis | Schlagobers
7.5*

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

*Creme Brûlée
Salz - Karamelleis | Limette | Tonkabohne
8.-*

*Schokoladentarte
Vanilleeis | 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

Kaffeemacher | Villach

<i>Espresso</i>	<i>2.5</i>
<i>Doppelter Espresso</i>	<i>3.9</i>
<i>Verlängerter</i>	<i>3.4</i>
<i>Verlängerter braun</i>	<i>3.6</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3.9</i>
<i>Häferlkaffee</i>	<i>4.5</i>

Kräuterlei am Wörthersee

Wir servieren den Tee in der Kanne.

<i>Assam Schwarztee</i>	<i>4.5</i>
<i>„Gute Laune“ Kräutertee</i>	<i>4.5</i>
<i>Wildbeeren-Früchtetee</i>	<i>4.5</i>