

# 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  
Polenta – Knappinger | Weinzierl  
Kalb | Schwein | Rind – Franz Metschina | Schiefing  
Süßwasserfisch – Poganitsch | Grafenstein  
Meeresfische | Adriatica  
Reh | Hirsch | Wildschwein – Jagdgesellschaft Eckartsau  
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 | Knödelbrot – Bäckerei Jakits | Klagenfurt  
Sprossen | Ziehen wir selbst mit Saatgut von Keimgrün  
Milch | Topfen | Butter | Schlagobers | Sauerrahm – Kärntner Milch  
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- & Getränkekarte

## 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   Südburgenland</i>	<i>0.1</i>	<i>5.7</i>
<i>Sir Ferdinand Sprizz Prosecco   Sangrialikör   Eis   Soda</i>		<i>8.9</i>
<i>Wermut Alfredo Weiß   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 Kärntner 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>Muskateller Mitzi DAC</i>	1/8	5.8
<i>Gross &amp; Gross   Ehrenhausen   Südsteiermark</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, BF)</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

## 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>Löwenzahn</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 | Wasabi-Mayonnaise | Kapern | Toastbrot*  
19.-

### *Feta*

*-geräuchert-*

*Tsatsiki | Hummus | Kurkuma-Sesamweißbrot*  
17.5

### *Frühlingsrolle*

*- gefüllt mit Reh & Wildschwein -*

*Rotkrautsalat | Erdnüsse | Leinsamenöl-Mayonnaise*  
19.5

### *Oktopus*

*-gebraten-*

*Zupfsalat | Artischocken | Pomodori | Chili-Mayonnaise*  
19.5

### *Roggen-Empanada*

*„Kasnudelstyle“*

*pikanter Krautsalat | Pomodori-Tapenade*  
17.-

### *Bunter Salat*

7.-

## Suppen

---

*Kaspressknödel | Gemüse | Schnittlauch*

6.-

*Frittaten | Gemüse | Schnittlauch*

5.5

*Kürbis-Kokos-Ingwer Cremesuppe*

*Blätterteigstangerl*

7.-

### *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.-

*Ragout vom Kalb*  
*Kürbisspätzle | Zitronen-Jogurt*  
22.5

*Kalbsrahmbeuschel*  
*Serviettenknödel*  
19.5

*Backerl von der Färse*  
Die Färse oder auch Kalbin genannt, ist ein zuchtreifes weibliches Rind, das jedoch noch nicht gekalbt hat.  
*-geschmort-*  
*Rahm -Polenta | Jungkarotten*  
24.5

*Knödelvariation*  
*- Rote Rübe | Spinat | Käse -*  
*braune Butter | Grana | grüner Salat*  
18.5

*Forellenfilet*  
*-gebraten-*  
*buntes Gemüse | Erdäpfel in der Schale*  
24.5

*Butterschnitzel vom Kalb*  
*- faschiert & gebraten -*  
*Erdäpfelpüree | grüner Salat*  
23.5

*Gefüllte Paprika*  
*Zartweizen | Kürbis | Bergkäse | Basilikum- Weißweinrahmsauce*  
19.5

# Nachspeisen

---

## Zwetschenkuchen

Waldbeer-Joghurteis | Zwetschkenröster | Schlagobers

7.5

## Tiramisu

8.5

## Creme Brûlée

Ribiseleis | Limette | Tonkabohne

8.-

## Schokoladentarte

Vanilleeis | Ribiselsauce

9.5

## Mini-Dessert

Fragen Sie nach welches wir heute im Angebot haben.

4.5

## Käse vom Nuart vulgo Hafner

100g

14.5

---

Wir servieren dazu: Brot | eingelegter Kürbis | Zwiebel-Chutney

# Kaffee & Tee

---

## Kaffeemacher | Villach

Espresso	2.5
Doppelter Espresso	3.9
Verlängerter	3.4
Verlängerter braun	3.6
Cappuccino	3.9
Häferlkaffee	4.5

## Kräuterlei am Wörthersee

Wir servieren den Tee in der Kanne.

Assam Schwarztee	4.5
„Gute Laune“ Kräutertee	4.5
Wildbeeren-Früchtetee	4.5