

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- & 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>Muskateller Mitzi DAC</i>	1/8	5.8
<i>Gross & 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.-

Ganslzeit.

Freiland Gänse
vom Bio-Bauernhof Heinzl
aus Prebl, Lavanttal

Ganslleberparfait
Quitten-Apfelgelee | Butterbrioche
18.5

Gansleinmachsuppe
Bröselknödel
8.-

Bio – Gansl
Erdäpfelknödel | Apfel- Rotkraut | Maroni | Preiselbeere
40.-

Maroni- Reinlingschnitte
Hollerkoch | Schlagobers
9.-

Ganslmenü

Ganslleberparfait Gansleinmachsuppe Gansl Dessert	65.-
Gansleinmachsuppe Gansl Dessert	52.-
Ganslleberparfait Gansl Dessert	58.-
Ganslleberparfait Gansleinmachsuppe Gansl	57.-

Wein zum Gansl

2015
Sauvignon Blanc Ried Obegg DAC
Walter Skoff | Gamlitz | Südsteiermark
1/8 ... 8.5

2020
Pinot Noir
Robert Goldenits | Taden | Burgenland
1/8 ... 7.5

Vorspeisen

Beef Tatar

Schnittlauchöl | Butter | Wasabi-Mayonnaise | Kapern | Toastbrot
19.-

Feta

-geräuchert-

Tsatsiki | Hummus | Kurkuma-Sesamweißbrot
17.5

Flat Iron „Char Siu“

Zupfsalat | Leinsamenöl – Mayonnaise | Butternusskürbis
20.5

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

Hauptspeisen

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

*Kalbsrahmgulasch
-papriziert-
Butterspätzle | Zitronenjogurt
22.5*

*Kalbsrahmbeuschel
Serviettenknödel
19.5*

*Pasta Strozzapreti
Krause Glucke | Rahm | geräucherter Schafskäse
20.5*

*Filet vom Saibling
-gebraten-
buntes Gemüse | Erdäpfel in der Schale
24.5*

*Faschierter Braten
-Schwein & Rind-
Erdäpfelpüree | Rotweinsauce | grüner Salat
22.5*

*Kärntner Kasnudl
braune Butter | grüner Salat
17.5*

*Polpetti vom Lamm
Tomate | Parmesan | cremige Polenta | grüner Salat
23.-*

Nachspeisen

Zwetschenkuchen

Waldbeer-Joghurteis | Zwetschkenröster | Schlagobers
7.5

Tiramisu

8.5

Crème 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

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

ab 17:00 Gedeck 3.-