



Ihre Geschmackssache. Unser Gasthaus.

Lea Ahammer und Patrick Samek und die Geschmackssache – in Augsdorf. Oben, über dem Wörthersee. Inside: freundlicher Stammtisch, heimeliges Stüberl, offener Speisesaal. Outside: einladendes Aperitivofassl, grüner Sonnengarten, smarter Stadl. Allesamt Orte des Genusses.

Haubenküche mit Regionstouch, g'schmackig, fein nuanciert. Kärnten, Slowenien, Italien ... Eingefangen vom gefühlvollen Koch. Sparkling die Wirtin. Intuitive Tischkultur, selbstgemachte Fruchtsäfte, Wein, Bier, Schnaps – das hat was. Insgesamt eine Kombination, die zu erfreuen versteht.

Dazu eine Greißlerei. Ein wiederbelebter Laden, historischer Touch, mit genüsslichem Hausgemachtem zum Mitnehmen – z. B. Fruchtsirupe, Wein, Einkochtes, Polenta. Dazu ein bisschen Kitsch ;), jedoch handgemacht.

Und was ist, hat eine Geschichte. Dazu ein Stenogramm: Mehr als 150 Jahre altes Gasthaus, erst Gostilna*, später Reidenwirt, Pusztastube, Tommys Café. Mit Kegelbahn und Eisbahn ehemals.

Zum Schluss: Herzlichen Dank für Ihren Besuch – und auch für den nächsten.

*slowenisches Gasthaus

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
Enten & Gänse – Biohof Hainzl | St. Stefan im Lavantal
Essig - Edeldestillerie Weber | Ludmannsdorf
Rind – Steakbauer Günther Gaggl | Ferlach
Hühner – Wech | Lavantal
Bio - Gebäck | Bio - Brot – Hefehaus Feldkirchen
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
Dolomiten Gans & Co | Freiland Enten

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
Sir Ferdinand | Velden

Speise- & Getränkekarte

Aperitif

<i>Prosecco di Valdobbiadene, D.O.C.G. Cantina Rivani, Vidor / Veneto</i>	<i>0.1</i>	<i>5.7</i>
<i>Rose Frizzante Sternberg Weingut Egger/ Wernberg</i>	<i>0.1</i>	<i>6.-</i>
<i>Uhudler Frizzante Pfeiffer Eltendorf Südburgenland</i>	<i>0.1</i>	<i>5.9</i>
<i>Sir Ferdinand Sprizz "Green Seduction" Prosecco Melone-Limette- Lychee Likör/ Eis Soda</i>		<i>8.9</i>
<i>Wermut Alfredo Weiß Safransirup Soda</i>		<i>8.9</i>
<i>Italicus Sprizz Bergamotte Olive Prosecco Soda</i>		<i>8.9</i>
<i>„sagenhaftes aus Osttirol“ Unholde Prosecco Soda</i>		<i>8.9</i>
<i>Alkoholfrei Safransirup alkoholfrei Prosecco Soda</i>		<i>7.5</i>
<i>Cantine Sacchetto Prosecco alkoholfrei</i>	<i>0.1</i>	<i>5.4</i>

Bier

<i>Privat Pils vom Fass</i>	0.3	4.2
<i>-Brauerei Hirt-</i>	0.5	5.3
<i>Saisonbier</i>	0.3	4.2
<i>-Brauerei Hirt-</i>	0.5	5.3
<i>Radler</i>	0.3	4.2
<i>-mit hausgemachter</i>	0.5	5.3
<i>Gartenkräuterlimonade-</i>		
<i>Freigeist „Alkoholfrei“</i>	0.5	5.3
<i>-Brauerei Hirt-</i>		
<i>Weißbier</i>	0.5	5.9
<i>Unertl Haag Oberbayern</i>	0.5 alkoholfrei	5.9

Offene Weine

Weißwein

<i>Grüner Veltliner „Floh“ vom Fass</i>	1/8	4.-
<i>Niederösterreich</i>	1/2	15.-
	1	30.-
<i>Pinot Grigio, Dolomiti D.O.C.</i>	1/8	6.2
<i>Franz Haas Alto Adige Südtirol</i>		
<i>Blütenmuskateller</i>	1/8	5.8
<i>Englmaier Weinviertel Niederösterreich</i>		
<i>Riesling</i>	1/8	6.7
<i>Ebner- Ebenauer Poysdorf Niederösterreich</i>		

Rotwein

<i>Göttlicher Zweigelt DAC</i>	1/8	4.-
<i>Glatzer Carnuntum Niederösterreich</i>	1/2	15.-
	1	30.-
<i>Blaufränkisch Heideboden</i>	1/8	6.2
<i>Achs Gols Neusiedlersee Burgenland</i>		
<i>Renommé (CS ZW)</i>	1/8	7.2
<i>Kiss Jois Burgenland</i>		

Alkoholfrei

<i>Soda</i>	<i>0.5</i>	<i>2.5</i>
	<i>1</i>	<i>4.-</i>
<i>Vöslauer Mineral prickelnd</i>	<i>0.33</i>	<i>4.2</i>
	<i>0.75</i>	<i>6.5</i>
<i>Apfelsaft „Naturtürb“ Lauritsch Sankt Egyden</i>	<i>0.5 Wasser 0.5 Soda</i>	<i>4.6</i>
<i>Birnensaft Lauritsch Sankt Egyden</i>	<i>0.5 Wasser 0.5 Soda</i>	<i>4.6</i>

Hausgemachte Limonaden

<i>Ingwer-Kurkuma</i>	<i>0.5</i>	<i>4.7</i>
<i>Rhabarber</i>	<i>0.5</i>	<i>4.7</i>
<i>Gartenkräuter</i>	<i>0.5</i>	<i>4.7</i>
<i>Eistee</i>	<i>0.5</i>	<i>4.7</i>
<i>Himbeere</i>	<i>0.5</i>	<i>4.7</i>
<i>Erdbeer- Lavendel</i>	<i>0.5</i>	<i>4.7</i>
<i>Holunderblüten</i>	<i>0.5</i>	<i>4.5</i>
<i>Marillennektar</i>	<i>0.5</i>	<i>5.6</i>
<i>Kirschnektar</i>	<i>0.5</i>	<i>5.6</i>

Bei uns im
Laden
erhältlich!

Spirituosen

Gölles | Riegersburg | Steiermark

*Gesslberger
Cuvee von Apfel | Birne | Quitte
2cl...4.5*

*Pfirsichbrand
2cl...5.5*

*Alte Zwetschke
2cl...5.5*

*Edelbitter
2cl...4.5*

*Kale – Wiener Kräuterauszug
2cl...5.-*

Weberbrand | Ludmannsdorf | Kärnten

*Marille
2cl...5.7*

*Weinbirne
2cl...5.2*

*Apfel Jonagold
2cl...4.7*

*Zirbenzapfen
2cl...4.5*

*Johannisbeere
2cl...9.5*

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.-

Giare Grappa Amarone

2cl

5.2

Geschmackssache
Gasthaus & Laden

Ganslzeit.

Frühlingsrolle von der Gans
Kürbiscreme | Rucola
19.5

Klare Ganslsuppe
Kürbis - Herbsttrompetenravioli | Gänseklein | Wurzeln
8.-

1/4 Bio Gansl
Erdäpfelknödel | Apfel- Rotkraut | Maroni | Preiselbeere
42.-

Maronischnitte
Schokobiskuit | Hollerkoch | Schlagobers
10.5

Freiland Gänse
vom Bio-Bauernhof Heinzl
aus Prebl, Lavanttal

GERNE AUF
VORBESTELLUNG!
NUR SOLANGE DER
VORRAT REICHT.

Ganslmenü

Ganslvorspeise Ganslsuppe 1/4 Gansl Dessert	69.-
Ganslsuppe 1/4 Gansl Dessert	55.-
Ganslvorspeise 1/4 Gansl Dessert	62.-
Ganslvorspeise Ganslsuppe 1/4 Gansl	62.-

Wein zum Gansl

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

2022
Renommé
Winzerhof Kiss | Jois | Burgenland
1/8 ... 6.7

Tagesrotwein
1/8 ... 7.-

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

Geschmackssache
Gasthaus & Laden

ab 17:00 Gedeck 3.5

Vorspeisen

Beef Tatar

Schnittlauchöl | Butter | Wasabi-Mayonnaise | Kapern | getoastetes Brot

Klein 20.5

Groß 28.-

Sardinen

- Istrische Art -

Zwiebel | Balsamico | schwarze Oliven | Chili | Buttermilchvinaigrette

19.5

gezapftes Schwein

- gebacken -

Pikanter Nuss - Karottensalat | Chili - Mayonnaise

19.5

Strudelteigtascherl

- gebacken -

Mangold | geräucherter Schafskäse | Zupfsalat | Honigsenf dressing | Miso-Mayonnaise

17.5

Bunter Salat

7.5

Suppen

Rindsuppe

Gemüse | Schnittlauch

Wahlweise mit:

Lungenstrudel

6.5

Frittaten

6.-

Hauptspeisen

*Rindsroulade
-geschmort-
Erdäpfelpüree | Wurzeln | Kapern | Rotweinsauce
25.-*

*Gefüllte Brust vom Milchkalb
Semmelfülle | Buttergemüse | Rotweinsauce
22.5*

*Saiblingsfilet
-gebraten-
Fregola Sarda | Fenchel | Safran
28.-*

*Kalbsbutterschnitzerl
- faschiert & gebraten-
Erdäpfelpüree | Rotweinsaftl | grüner Salat
24.5*

*Kärntner Kasnudl
- Martinas Nudlkudlmudl -
braune Butter | grüner Salat | Schnittlauch
18.-*

*Steinpilzrisotto
Rucola | Grana
22.-*

Nachspeisen

Croffle

*- Waffel aus Croissantteig-
Mascarponecreme | Salzkaramell
10.5*

Schokoladentarte

*Vanilleeis | Fruchtspiegel | Obst
10.5*

Creme Brûlée

*Himbeereis | Limette | Tonkabohne
8.5*

Mini-Dessert

*Fragen Sie nach welches wir heute im Angebot haben.
5.-*

*Bio -Käse von der Familie Nuart
eingelegter Zwiebel | Brot
16.-*

Kaffee & Tee

Kaffeemacher | Villach

<i>Espresso</i>	<i>2.8</i>
<i>Doppelter Espresso</i>	<i>4.2</i>
<i>Verlängerter</i>	<i>3.6</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3.9</i>
<i>Häferlkaffee</i>	<i>4.6</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>