



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 Marry Me TrippelGut Feldkirchen Kärnten</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 vom Fass</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>Baumgartner 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>Gelber Muskateller</i>	1/8	5.9
<i>Trippelgut Feldkirchen Kärnten</i>		
<i>Riesling</i>	1/8	6.7
<i>Ebner- Ebenauer Poysdorf </i>		
<i>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>		

Geschmackssache
Gasthaus & Laden

Alkoholfrei

<i>Soda</i>	0.5	2.5
	1	4.-
<i>Vöslauer Mineral prickelnd</i>	0.33	4.2
	0.75	6.5
<i>Apfelsaft „Naturtürb“ Lauritsch Sankt Egyden</i>	0.5 Wasser 0.5 Soda	4.6
<i>Birnensaft Lauritsch Sankt Egyden</i>	0.5 Wasser 0.5 Soda	4.6
	1/8	6.-
<i>Sabotage 0% Sauvignon Blanc Verjus Kräuter Teeauszug Tinnacher & Neumeister Straden Steiermark</i>		

Hausgemachte Limonaden

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

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*

<i>Hands On Gin Gölles Riegersburg Steiermark</i>	<i>4cl</i>	<i>6.-</i>
<i>mit Tonic Le Tribute</i>	<i>0.2l</i>	<i>5.5</i>
<i>Diplomatico Familia Res.</i>	<i>4cl</i>	<i>8.-</i>
<i>Old Plum Rum Gölles Riegersburg Steiermark</i>	<i>4cl</i>	<i>7.-</i>
<i>Dark Rum Gölles Riegersburg Steiermark</i>	<i>4cl</i>	<i>6.5</i>
<i>Alfred Wermut Weiß Tement & Gölles Steiermark</i>	<i>4cl</i>	<i>5.-</i>
<i>Sir Ferdinand Ferdinand Winkler Velden</i>	<i>4cl</i>	<i>5.-</i>
<i>Unholde</i>	<i>4cl</i>	<i>5.-</i>
<i>Giare Grappa Amarone</i>	<i>2cl</i>	<i>5.2</i>

Vorspeisen

Beef Tatar

Schnittlauch Öl | Butter | Wasabi-Mayonnaise | Kapern | getoastetes Toastbrot

Klein 20.5

Groß 28.-

Lachsforelle

- gebeizt-

Kohlrabi | Mandarine | Leinöl | Buttermilch

19.5

Gänseleberparfait

Lardo | Quittengelee | Kürbischutney | Brioche

19.-

Kaspressknödel

Schafkäse vom Nuart | Käferbohnen | Vogerlsalat | Kernöl

19.-

Frühlingsrolle von der Gans

Kürbiscreme | Rucola

19.5

Bunter Salat

7.5

Suppen

Rindsuppe

Gemüse | Schnittlauch | Frittaten

6.-

Tomaten-Chili-Fischsuppe

Fisch | Gemüse

11.-

Gansleinmachsuppe

Bröselknödel | Gänseklein | Wurzeln

8.-

Hauptspeisen

Erdäpfelknödel
-mit Gansl gefüllt-
20 Minuten Wartezeit
Rotkraut | Grammeln
20.5

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

Polpetti vom Lamm
Tomate | Parmesanpolenta | grüner Salat
23.-

Saiblingsfilet
-gebraten-
buntes Gemüse | Erdäpfel in der Schale | Safran
28.-

Faschierter Braten
-Schwein & Rind-
Erdäpfelpüree | Rotweinsaftl | Kohlsprossen
20.5

Knödelvariation
Kürbis | Spinat | Bergkäse
braune Butter | Grana | grüner Salat
18.-

Gelbes Curry
- auf Wunsch Vegan -
Fregola Sarda | Kichererbsen | Gemüse
18.5

Nachspeisen

Croffle
- Waffel aus Croissantteig-
Mascarponecreme | Salzkaramell
10.5

Lebkuchenparfait
Mandarine | Maroni
9.5

weicher Schokoladen- Macadamiakuchen
Vanilleeis | Fruchtspiegel | Obst
10.5

Crème Brûlée
Himbeereis | Limette | Tonkabohne
8.5

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

Käse aus der Region
Kürbis - Zwiebelchutney | Brot
16.-

Kaffee & Tee

Kaffeemacher | Villach

Kräuterlei am Wörthersee

Wir servieren den Tee in der Kanne.

<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>

<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>