



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, Eingekochtes, 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 | Schiefling
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 Gagg | 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

Geschmackssache
Gasthaus & Laden

inklusive aller Steuern

ab 17:00 Gedeck 3.5€

Speise- & Getränkekarte

Aperitif

Prosecco di Valdobbiadene, D.O.C.G.

Cantina Rivani, Vidor / Veneto

0.1

5.7

Rose Frizzante Marry Me | TrippelGut |

Feldkirchen | Kärnten

0.1

6.-

Uhudler Frizzante

Pfeiffer | Eltendorf | Südburgenland

0.1

5.9

Sir Ferdinand Sprizz "Green Seduction"

Prosecco | Melone-Limette- Lychee Likör|

Eis | Soda

8.9

Wermut Alfredo Weiß | Safransirup | Soda

8.9

Italicus Sprizz

Bergamotte | Olive | Prosecco | Soda

8.9

„sagenhaftes aus Osttirol“

Unholde | Prosecco | Soda

8.9

Alkoholfrei

Safransirup | alkoholfrei Prosecco | Soda

7.5

Cantine Sacchetto

Prosecco alkoholfrei

0.1

5.4

Geschmackssache
Gasthaus & Laden

inklusive aller Steuern

ab 17:00 Gedeck 3.5€

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>	<i>0.5 alkoholfrei</i>	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 Burgendland</i>		

Geschmackssache
Gasthaus & Laden

inklusive aller Steuern

ab 17:00 Gedeck 3.5€

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>	<i>0.5 Wasser 0.5 Soda</i>	4.6
<i>Birnensaft Lauritsch Sankt Egyden</i>	<i>0.5 Wasser 0.5 Soda</i>	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



Geschmackssache
Gasthaus & Laden

inklusive aller Steuern

ab 17:00 Gedeck 3.5€

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.-*

*Hands On Gin
Gölles | Riegersburg | Steiermark*

mit Tonic Le Tribute

Diplomatico Familia Res.

*Old Plum Rum
Gölles | Riegersburg | Steiermark*

*Dark Rum
Gölles | Riegersburg | Steiermark*

*Alfred Wermut Weiß
Tement & Gölles | Steiermark*

*Sir Ferdinand
Ferdinand Winkler | Velden*

*Unholde
Giare Grappa Amarone*

Weberbrand | Ludmannsdorf | Kärnten

*Marille
2cl...5.7*

*Weinbirne
2cl...5.2*

*Apfel Jonagold
2cl...4.7*

*Zirbenzapfen
2cl...4.5*

*Johannisbeere
2cl...9.5*

4cl 6.-

0.2l 5.5

4cl 8.-

4cl 7.-

4cl 6.5

4cl 5.-

4cl 5.-

4cl 5.-

2cl 5.2

Geschmackssache
Gasthaus & Laden

inklusive aller Steuern

ab 17:00 Gedeck 3.5€

Vorspeisen

Beef Tatar

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

<i>Klein</i>	<i>....</i>	<i>20.5</i>
<i>Groß</i>	<i>....</i>	<i>28.-</i>

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*

Creme 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>

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.*

Geschmackssache
Gasthaus & Laden

ab 17:00 Gedeck 3.5