



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, smarterer 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
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 – Salon Beef | Kröswang
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
Martina's Nudlkudlmudl | Radenthein

Sirup | Säfte – aus eigener Produktion
Schnäpse - Weberbrand | Ludmannsdorf
Wein – Weingut Egger | Sternberg
Wein - Frizzante – TrippelGut | Feldkirchen
Apfel- & Birnensaft – Franz Lauritsch | Velden am Wörthersee
Bier – Brauerei Hirt | Micheldorf
Kaffee – Kaffeemacher | Villach
Sir Ferdinand | Velden

Speise- & Getrankekarte

Aperitif

<i>Prosecco di Valdobbiadene, D.O.C.G. Cantina Rivani, Vidor / Veneto</i>	<i>0.1</i>	<i>5.9</i>
<i>Rose Frizzante Weingut Egger Sternberg Karnten</i>	<i>0.1</i>	<i>6.2</i>
<i>Uhudler Frizzante Pfeiffer Eltendorf Sudburgenland</i>	<i>0.1</i>	<i>6.2</i>
<i>Sir Ferdinand Sprizz "Green Seduction" Prosecco Melone-Limette- Lychee Likor Eis Soda</i>		<i>9.2</i>
<i>Wermut Alfredo Wei Safransirup Soda</i>		<i>9.2</i>
<i>Italicus Sprizz Bergamotte Olive Prosecco Soda</i>		<i>9.2</i>
<i>„sagenhaftes aus Osttirol“ Unholde Prosecco Soda</i>		<i>9.2</i>
<i>Alkoholfrei Safransirup alkoholfrei Prosecco Soda</i>		<i>7.7</i>
<i>Cantine Sacchetto Prosecco alkoholfrei</i>	<i>0.1</i>	<i>5.9</i>

Bier

<i>Privat Pils vom Fass</i>	0.3	4.4
<i>-Brauerei Hirt-</i>	0.5	5.5
<i>Saisonbier vom Fass</i>	0.3	4.4
<i>-Brauerei Hirt-</i>	0.5	5.5
<i>Radler</i>	0.3	4.4
<i>-mit hausgemachter Gartenkräuterlimonade-</i>	0.5	5.5
<i>Freigeist „Alkoholfrei“</i>	0.5	5.5
<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	4.5
<i>Baumgartner Niederösterreich</i>	1/2	18.-
	1	36.-
<i>Pinot Grigio, Dolomiti D.O.C.</i>	1/8	6.2
<i>Franz Haas Alto Adige Südtirol</i>		
<i>Blütenmuskateller</i>	1/8	5.9
<i>Englmaier Weinviertel Niederösterreich</i>		
<i>Riesling</i>	1/8	6.9
<i>Ebner- Ebenauer Poysdorf Niederösterreich</i>		

Rotwein

<i>Göttlicher Zweigelt DAC</i>	1/8	4.5
<i>Glatzer Carnuntum Niederösterreich</i>	1/2	18.-
	1	36.-
<i>Blaufränkisch Heideboden</i>	1/8	6.2
<i>Achs Gols Neusiedlersee Burgenland</i>		
<i>Renommé (CS ZW)</i>	1/8	7.5
<i>Kiss Jois Burgenland</i>		

Alkoholfrei

<i>Soda</i>	0.5 1	2.5 4.-
<i>Vöslauer Mineral prickelnd</i>	0.33 0.75	4.2 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
<i>Sabotage 0% Sauvignon Blanc Verjus Kräuter Teeauszug Tinnacher & Neumeister Straden Steiermark</i>	1/8	6.2

Hausgemachte Limonaden

Bei uns im
Laden
erhältlich!

<i>Ingwer-Kurkuma</i>	0.5	4.8
<i>Zwetschke</i>	0.5	4.8
<i>Gartenkräuter</i>	0.5	4.8
<i>Eistee</i>	0.5	4.8
<i>Holunderblüten</i>	0.5	4.5
<i>Löwenzahn</i>	0.5	4.8
<i>Kirschnektar</i>	0.5	5.8
<i>Marillennektar</i>	0.5	5.8

Spirituosen

Gölles | Riegersburg | Steiermark

*Gesslberger
Cuvee von Apfel | Birne | Quitte
2cl...4.7*

*Pfirsichbrand
2cl...5.7*

*Alte Zwetschke
2cl...5.7*

*Edelbitter
2cl...4.7*

Weberbrand | Ludmannsdorf | Kärnten

*Marille
2cl...5.9*

*Weinbirne
2cl...5.5*

*Apfel Jonagold
2cl...5.-*

*Zirbenzapfen
2cl...5.-*

*Johannisbeere
2cl...9.8*

<i>Hands On Gin Gölles Riegersburg Steiermark</i>	<i>4cl</i>	<i>6.5</i>
<i>mit Tonic Le Tribute</i>	<i>0.2l</i>	<i>5.5</i>
<i>Diplomatico Familia Res.</i>	<i>4cl</i>	<i>9.-</i>
<i>Old Plum Rum Gölles Riegersburg Steiermark</i>	<i>4cl</i>	<i>8.-</i>
<i>Dark Rum Gölles Riegersburg Steiermark</i>	<i>4cl</i>	<i>7.5</i>
<i>Alfred Wermut Weiß Tement & Gölles Steiermark</i>	<i>4cl</i>	<i>6.-</i>
<i>Giare Grappa Amarone</i>	<i>2cl</i>	<i>5.5</i>
<i>Kale - Wiener Kräuterauszug</i>	<i>2cl</i>	<i>5.5</i>
<i>Vogelbeer - Ebereschenbrand Franz Lauritsch St. Egyden Kärnten</i>	<i>2cl</i>	<i>10.5</i>

Vorspeisen

Beef Tatar

Schnittlauch Öl | Butter | Wasabi-Mayonnaise | Kapern | getoastete Focaccia

Klein 20.5

Groß 29.-

Saibling

- gebeizt-

Fermentierter Safrankarfiol | Buttermilch

20.5

Gezupftes Schwein

-gebacken-

Erdäpfel-Vogersalat | Kernölmayonnaise

19.5

Bruschetta

Spargel | Tomate | Rucola | Sesam | Balsamico | Ponzu-Yuzu-Mayonnaise

19.5

½ Dutzend Weinbergschnecken

Trüffelbutter | Grana | Focaccia

18.-

Bunter Salat

7.5

Suppen

Rindsuppe

Gemüse | Schnittlauch | Frittaten

7.-

Gemüse | Schnittlauch | Kaspressknödel

8.-

Tomaten-Chili-Fischsuppe

Fisch | Gemüse

12.-

Spargelcremesuppe

Tomatenöl

8.-

Hauptspeisen

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

*Bio-Frühlingsenten-Erdäpfelknödel
Rahmsauerkraut | Jus
20.5*

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

*Nudl Duo
-Kasnudl | Tomaten – Mozarellanudl-
-Martina's Nudlkudlmudl-
braune Butter | Schnittlauch | grüner Salat
19.-*

*Rehbutterschnitzel
-faschiert & gebraten-
Erdäpfelpüree | gekörnte Senf - Kapern - Rahmsauce | grüner Salat
24.-*

*Tagliolini
Spargel | Schafskäse | Rucola
22.-*

*Risotto
Grana | Spargel
23.-*

*add on
Tranchen von der
Frühlingsentenbrust
Rosmarinsaftl
9.-*

Nachspeisen

Croffle

*- Waffel aus Croissantteig-
Mascarponecreme | Salzkaramell
11.5*

Choco Fresh

*Weißes & dunkles Schokoladenmousse | Schokoladenkuchen | Salzkaramell |
Schokoglasur
10.5*

Creme Brûlée

*Beereneis | Limette | Tonkabohne
9.5*

Mini-Dessert

*Fragen Sie nach welches wir heute im Angebot haben.
5.5*

Amber Noir Affogato

*-Geschmackssache x Sir Ferdinand-
Espresso | Vanilleeis | Espresso Martini-Likör
10.5*

Kaffee & Tee

Kaffeemacher | Villach

<i>Espresso</i>	<i>3.-</i>
<i>Doppelter Espresso</i>	<i>4.5</i>
<i>Verlängerter</i>	<i>3.8</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4.2</i>
<i>Häferlkaffee</i>	<i>4.9</i>

Kräuterlei am Wörthersee

Wir servieren den Tee in der Kanne.

<i>Assam Schwarztee</i>	<i>4.9</i>
<i>„Gute Laune“ Kräutertee</i>	<i>4.9</i>
<i>Wildbeeren-Früchtetee</i>	<i>4.9</i>

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

Geschmackssache
Gasthaus & Laden

ab 17:00 Gedeck 3.5