



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
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 | Schiefeling
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- & Getränkekarte

Aperitif

<i>Glera Frizzante Veneto IGT</i> <i>Sacchetto Veneto Italien</i>	<i>0.1</i>	<i>5.9</i>
<i>Prosecco Rosé DOC Brut</i> <i>Salatin Cordignano Treviso</i>	<i>0.1</i>	<i>6.2</i>
<i>Uhudler Frizzante</i> <i>Pfeiffer Eltendorf Südburgenland</i>	<i>0.1</i>	<i>6.2</i>
<i>Sir Ferdinand Sprizz "Green Seduction"</i> <i>Frizzante Melone-Limette- Lychee Likör </i> <i>Eis Soda</i>		<i>9.2</i>
<i>Wermut Alfredo Weiß Safransirup Soda</i>		<i>9.2</i>
<i>Italicus Sprizz</i> <i>Bergamotte Olive Frizzante Soda</i>		<i>9.2</i>
<i>„sagenhaftes aus Osttirol“</i> <i>Unholde Frizzante Soda</i>		<i>9.2</i>
<i>Alkoholfrei</i> <i>Safransirup alkoholfrei Prosecco Soda</i>		<i>7.7</i>
<i>Cantine Sacchetto</i> <i>Prosecco alkoholfrei</i>	<i>0.1</i>	<i>5.9</i>

Bier

<i>Privat Pils vom Fass</i>	<i>0.3</i>	<i>4.4</i>
<i>-Brauerei Hirt-</i>	<i>0.5</i>	<i>5.5</i>
<i>Saisonbier vom Fass</i>	<i>0.3</i>	<i>4.4</i>
<i>-Brauerei Hirt-</i>	<i>0.5</i>	<i>5.5</i>
<i>Radler</i>	<i>0.3</i>	<i>4.4</i>
<i>-mit hausgemachter</i>	<i>0.5</i>	<i>5.5</i>
<i>Gartenkräuterlimonade-</i>		
<i>Freigeist „Alkoholfrei“</i>	<i>0.5</i>	<i>5.5</i>
<i>-Brauerei Hirt-</i>		
<i>Weißbier</i>	<i>0.5</i>	<i>5.9</i>
<i>Unertl Haag Oberbayern</i>	<i>0.5 alkoholfrei</i>	<i>5.9</i>

Offene Weine

Weißwein

Grüner Veltliner „Floh“	1/8	4.5
Niederösterreich	1/2	18.-
	1	36.-
Pinot Grigio, Dolomiti D.O.C.	1/8	6.2
Franz Haas Alto Adige Südtirol		
Riesling		
Ebner- Ebenauer Poysdorf	1/8	6.9
Niederösterreich		
La Grande Bleue IGP (CH GRB VIO SB)	1/8	6.6
Gérard Bertrand Languedoc- Roussillon		
Südfrankreich		

Rosé

Saintazur Rose Côte de Provence AOP	1/8	6.9
Saintazur St. Tropez Provence		

Rotwein

Göttlicher Zweigelt DAC	1/8	4.5
Glatzer Carnuntum Niederösterreich	1/2	18.-
	1	36.-
Blaifränkisch Heideboden	1/8	6.2
Achs Gols Neusiedlersee Burgenland		
Renommé (CS ZW)	1/8	7.5
Kiss Jois Burgenland		
Primitivo Salento IGT	1/8	8.-
Torcocoda Apulien Süditalien		

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>
<i>Sabotage 0% Sauvignon Blanc Verjus Kräuter Teeauszug Tinnacher & Neumeister Straden Steiermark</i>	<i>1/8</i>	<i>6.2</i>

Hausgemachte Limonaden

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

Bei uns im
Laden
erhältlich!

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

Grünes-Kräuter-Öl | Butter | Wasabi-Mayonnaise | Kapern | getoastete Focaccia

Klein 20.5

Groß 29.-

Steinpilz

-gebraten-

Rucola | Grana

19.-

gezupftes Schwein

-gebacken-

pikantes Kraut | Nüsse | Senf-Honigmayonnaise

19.5

Topfenreinkal

-gebraten-

Blattsalat | Holunder-Senfdressing | Holunderblütensauerhonig | Nüsse

19.5

Bunter Salat

7.5

Suppen

Rindsuppe

Gemüse | Schnittlauch | Frittaten

7.-

Gemüse | Schnittlauch | Kaspressknödel

8.-

Tomaten-Chili-Fischsuppe

Karpfenockerl | Gemüse

12.-

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

Geschmackssache
Gasthaus & Laden

*ab 17:00 Gedeck 4.-
Wir servieren 3 verschiedene Aufstriche und Bio-Brot vom Hefehaus
Leitungswasser ist inkludiert*

Hauptspeisen

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

*Weißer Wildschweinbolognese
Erdäpfel-Gnocchi | grüner Salat
24.-*

*Steinpilz - Laugenknödel
Pilzrahmsauce
21.5*

*Filet vom Saibling
-gebraten-
buntes Gemüse | Erdäpfel in der Schale
28.-*

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

*Steinpilzrisotto
Grana
23.-*

*Enten - Erdäpfelknödel
Speck - Rahmsauerkraut | grüner Salat
21.-*

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

Geschmackssache
Gasthaus & Laden

*ab 17:00 Gedeck 4.-
Wir servieren 3 verschiedene Aufstriche und Bio-Brot vom Hefehaus
Leitungswasser ist inkludiert*

Nachspeisen

Croffle

- Waffel aus Croissantteig-
Mascarponecreme | Salzkaramell
11.5

Choco Fresh

Weißes & dunkles Schokoladenmousse | Schokoladenkuchen | Salzkaramell |
Schokoglasur
10.5

Creme Brûlée

Rhabarbersorbet | Limette | Tonkabohne
9.5

Marillenkuchen

Vanilleeis | Schlagobers
8.-

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

Kaffee & Tee

Kaffeemacher | Villach

Espresso	3.-
Doppelter Espresso	4.5
Verlängerter	3.8
Cappuccino	4.2
Häferlkaffee	4.9

Kräuterlei am Wörthersee

Assam Schwarztee	4.9
„Gute Laune“ Kräutertee	4.9
Wildbeeren-Früchtetee	4.9

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

Geschmackssache
Gasthaus & Laden

ab 17:00 Gedeck 4.-
Wir servieren 3 verschiedene Aufstriche und Bio-Brot vom Hefehaus
Leitungswasser ist inkludiert