



## Rind

aus Kärnten, Österreich von Fa. Frierss

## ☞ Schwein

aus Kärnten von Fa. Frierss, Villach

## ☞ Milch, Schlagobers, Joghurt und Sauerrahm

Kärntnermilch, Spittal/Drau

## ☞ Butter und Speisetopfen

aus Österreich

## ☞ Drautaler Käse

Kärntnermilch, Spittal/Drau

## ☞ Eier aus Bodenhaltung

Eierring Herzogstuhl

## ☞ Erdäpfel

aus Österreich

## ☞ Saisonales Obst und Gemüse

aus Österreich bzw. saisonal aus Kärnten

## ☞ Süßwasserfisch

von Josef Huainig (Wörthersee-Fisch)

Fischzucht DI Markus Payr, Sirnitz

## ☞ Weinbrand XO

Weinbau Köck, Feldkirchen

## ☞ Wein aus Kärnten

Vom Weingut Gartner, Lavanttal

Weingut Köck, Feldkirchen

## GENUSS REGION

Jauntaler Salami und Sonnenalm Bröseltopfen

Als Genusswirt Kärnten bekennen und verpflichten wir uns, aufbauend auf dem AMA Gastrosiegel, in unserer Küche besonderen Wert auf Genussland Kärnten Produkte und österreichische Spezialitäten zu legen. Hohe Qualität und transparente Herkunft der Produkte sind bei uns oberstes Gebot. So veredeln wir für Sie Milch, Butter, Topfen, Schlagobers, Eier, Obst, Gemüse, Süßwasserfisch, Rind- und Schweinefleisch von den vorne angeführten Produzenten.

## Die Allergene

- A Gluten
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch
- H Schalenfrüchte
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesamsamen
- O Schwefeldioxid und Sulfite
- P Lupinen
- R Weichtiere

## Vorspeisen

### Gebeizter Saibling (Payr)

auf fruchtigem Gemüsesalat

Mango-Chili-Dip

€ 14,50

### Auberginenröllchen mit pulled pork

cole slaw (Krautsalat), Cranberries

€ 14,50

### Bunte Blatt- und Rohkostsalate

weiße Balsamico-Vinaigrette

€ 5,90

### Herbstlicher Salat

Kürbis, Feigen, Nüsse, Goji-Beeren,

Schafkäse

€ 9,90

## Suppen

### Ehrliche Rindssuppe

mit Kalbfleischravioli, Wurzelgemüse

€ 5,90

### Kürbiscrèmesuppe, Kerne, Öl

& Blätterteig-Stick

€ 5,90

## Desserts

### Zwetschken-Streuselkuchen,

Kompott, Zimt-Schlagobers

€ 6,90

### Bananensplit im Glas

Vanillecrème, Schokoladen-

Crumbles, Mandeln

€ 6,90

### Amann-Espresso

mit 1 Kugel Vanilleeis

€ 4,50

### Illy-Espresso-Parfait & Schlagobers

€ 4,50

### Sorbetto al limone

€ 5,50

### Affineur-Käse-Teller

€ 10,90

dazu empfehlen wir ein Glas Beerenauslese vom

Weingut Kracher

1/16 l € 4,70

## Zwischengerichte

Kürbis-Curry, buntes Gemüse,

Basmati-Reis

€ 10,50 / € 14,50

**Hausgemachte Penne all'amatriciana**

(Speck, scharfe Tomatensauce)

€ 10,50 / € 14,50

## Fisch

**je nach Fang des Tages**

Kärntner Petersilienkartoffel,

buntes Gemüse

€ 23

**Gegrillte Calamari**

cremige Polenta

Oliven, Kapern, Kirschtomaten

€ 18

Gedeck € 2,90

## Fleisch

**Ribeye-Steak (Frierss)**

200 g € 25

300 g € 30

Das Steak wird medium gebraten  
und mit gebratenen **Rosmarin-Baby-  
Kartoffeln**

und **Gemüse** nach Marktangebot  
serviert

dazu gibt es wahlweise

rosa **Pfeffersauce** oder

**Café-de-Paris-Butter**

**Tafelspitz, frischer Kren**

Bouillon-Kartoffeln, Wurzelgemüse

€ 18,50

Bitte fragen Sie nach unseren ständig  
wechselnden **Tagesempfehlungen!**

Bezüglich der Allergene

fragen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter