

einfach.

gut.

essen.

und trinken.

VORSPEISEN & SALATE

Beef Tartare vom Nockalmrind ^(A,L,M)

3 Stück Toastbrot
zusätzliches Toastbrot 1€ pro Stück

€ 18,⁹⁰

Durchgemischter Salat ^(A,L,M,O)

Croutons

€ 8,⁵⁰

Blattsalat ^(A,L,M,O)

Croutons

€ 6,⁹⁰

Gebackenes Hendl ^(A,O,M)

Blattsalat | Kürbiskerne | Granat

€ 15,⁹⁰

Durchgemischter Salat | Kürbiskerne | Granat

€ 18,⁴⁰

INFO

unsere Erdäpfel und Karotten kommen aus Velden, genauer gesagt aus Selpritsch vom Bauernhof Mischkulnig, persönlich vom Bauern, 2x wöchentlich ins Haus geliefert

SUPPEN

Erdäpfelcremesuppe ^(A,G,L)

Croutons

€ 6,⁹⁰

Rinderkraftsuppe ^(A,C,G,L)

Frittaten
oder
Fleischstrudel

€ 5,⁹⁰

TREFFNER KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Kärntner Schwein ^(A,C,G) € 18,⁹⁰

Petersielerdäpfel | Granatn

Kärntna Laxnfilet ^(A,L,O)

Rucolarisotto

€ 24,⁹⁰

Gebratener Zwiebelrostbraten ^(A,C,G,L,M)

Spätzle | Speckbohnen

€ 27,⁹⁰

Käsespätzle ^(A,L,O)

Blattsalat | Röstziebel

€ 17,⁹⁰

Kärntna Kasnudl ^(A,C,G)

Blattsalat | Brauner Butter

€ 15,⁹⁰

Penne mit Gemüse Bolognese ^(A,L,G)

Rucola | Parmesan

€ 14,⁹⁰

INFO

unser Rind

kommt aus Bad Kleinkirchheim vom Gutzingershof und wird vom Kopf bis Schwanz verarbeitet.

unser Schwein

kommt von der Firma Frierss und ist zu 100% aus Kärnten.

unser Fisch

kommt vom Millstätter See von der Seefischerei Georg Olsacher

GANZE FISCHE

Kärntna Laxn

*Seeforelle

Regenbogenforelle

*eingewanderte Cousine aus Nordamerika

Seesaibling

*großer Bruder vom Bachsaibling

Bachsaibling

*Heimischer Saibling

Bachforelle

*Oma aller Forellen

Lachsforelle

*die Große für 2-3 Personen

INFO

der Fisch

kommt bei uns ganz frisch auf den Tisch. Eben das, was unsere Fischer gerade gefangen haben oder uns unser Züchter im Moment liefert.

Unsere Fische kommen alle aus unserer Umgebung. Unser Fischer Georg bringt Sie frisch aus dem Millstätter See

Je nach Tagesangebot und Gewicht ab ^(A.G)

€ 24,00

* mit Erdäpfel | Gemüse | Kräuterbutter

WAS SÜSSES

Dunkles Schokoladenmousse ^(A,C,G,H) € 8,⁹⁰

Topfen – Marillen – Palatschinke ^(A,C,G,H) € 7,⁹⁰
Topfencreme | Marillensorbet

Hausgemachter Apfelstrudel ^(A,C,G,H) € 8,⁹⁰
mit Vanillesauce

Hausgemachtes Eis, je Kugel ^(G) € 2,⁸⁰

- Apfel - Ingwer
- Brine - Kardamon
- Manderine - Zimt

Eiskaffee gerührt ^(A,G) € 7,⁹⁰
Schlag

Affogato ^(G) € 4,⁸⁰

INFO

unser Eis

lässt sich super als einzelne Kugel für den perfekten Abschluss eines Essens genießen.

Wir würden aber immer alle Sorten probieren, weil wir so neugierig sind

HERKUNFT

Fisch

Unsere Fische kommen ausschließlich von der Fischzucht Georg Olsacher vom Millstätter See

Rind

Wir beziehen unser Rindfleisch für die Klassiker von der Firma Frierss und achten dabei auf die Herkunft aus Kärnten (geboren, aufgewachsen, geschlachtet und verarbeitet)

Das Rindfleisch für die Empfehlungskarte kommt vom Blondvieh Bauernhof Gutzinger aus Bad Kleinkirchheim, hier wird immer das ganze Tier gekauft und verarbeitet

Schwein

Wir beziehen unser Schweinefleisch für die Klassiker von der Firma Frierss und achten dabei auf die Herkunft aus Kärnten (geboren, aufgewachsen, geschlachtet und verarbeitet)

Wild

Entweder beliefert uns der Gutzingerhof oder der Matl Sepp mit Hirsch oder Reh aus den Nockbergen

Eier

Wir können den Hühnern beim Legen fast zuschauen, so nahe leben diese. Unsere Eier kommen vom Landskroner Wiesenei

Kartoffel

Unser Bauer des Vertrauens, Georg Mischkuling aus Velden, beliefert uns schon seit Jahren mit spitzenmäßigen Erdäpfeln.

Kräuter

Wachsen vor und hinter unserem Haus und werden täglich frisch gepflückt.

A Gluten, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch; H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Lupinen, R Weichtiere

Wir behalten es uns vor bei Umbestellungen € 1,50 zu verlangen