

## VORSPEISEN

<b>Bruschetta al Pomodoro</b>	6,90
4 Stück klassisch mit Tomaten, Basilikum, Rucola, Parmesan und Knoblauch	
<b>Vogersalat mariniert mit Kernöldressing</b>	6,90
dazu knuspriger Speck und gekochtes Ei	
<b>Oktopus Carpaccio</b>	12,80
mit Basilikum-Joghurtmarinade, Paprikawürfel, Feldsalat und handgezogenen Grissini	
<b>Beef Tartare nach Art des Hauses</b>	13,80
serviert mit getoastetem Weißbrot und Butter	
<b>Beef Tartare nach Art des Hauses</b> als Hauptspeise (200 g)	21,80
serviert mit getoastetem Weißbrot und Butter	
<b>Istrischer Delikatessenteller</b>	15,90
mit Karst-Prosciutto, Salami, Pager Schafs-, Kuhmilch- und Trüffelkäse sowie Antipasti, dazu Gebäck und 1/8l Glas Malvazija (Vinakoper)	
Lust auf Meer? Fragen sie auch nach unseren istrischen Flaschenweinen.	



## SUPPEN

<b>Frittatensuppe</b>	3,50
<b>Tomaten-Basilikumcreme-Suppe</b>	4,50
mit gerösteten Pinienkernen, Schlaghaube und Kräutercrostini	

<b>Beilagensalat</b>	3,80
mit Hausdressing oder Joghurtdressing	
<b>Ofenfrisches Knoblauchbaguette</b>	3,00
<b>Weißbrot Körberl</b>	1,50
<b>Heimisches Kernöl</b> (Erschen)	1,00



# SALATINSPIRATIONEN ALS HAUPTGERICHTE

WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH  
NATIVE UND BIOLOGISCHE SPEZIALÖLE  
VON GOTTFRIED HUDL-SCHMAUTZER  
AUS EBERNDORF.

- |   |       |
|---|-------|
| <b>Knusprig gebackene Ziegenkäsebällchen und gebratener Schafskäse im Speckmantel</b><br>mit Vogerl-Rucolasalat, Oliven und Cherrytomaten                             | 11,80 |
| <b>Hühnerbrustfilets in der Kürbiskernkruste</b><br>mit Sauerrahm-Dip, Kernöl-Vogersalat und eingelegten Pilzen   | 11,80 |
| <b>Ofenkartoffel mit delikatem Räucherlachs</b><br>dazu Sauerrahm-Kräuter-Dip und marinierte Blattsalate  | 12,80 |
| <b>Saftig gebratene BIO-Forellenfilets</b><br>mit marinierten Blattsalaten in Joghurtdressing   | 14,80 |
| <b>Kurz gebratenes Thunfischsteak in Sesamkruste</b><br>mit Vogerl-Rucolasalat und karamelisierter Ananas   | 19,80 |
| <b>Surf &amp; Turf</b> (150 g Rinderfilet und Garnelen)<br>dazu Vogersalat mit Himbeeressig und Walnussöl mariniert,<br>garniert mit frischen Himbeeren und Walnüssen | 23,80 |



- |   |      |
|---|------|
| <b>Beilagensalat</b><br>mit Hausdressing oder Joghurtdressing | 3,80 |
| <b>Ofenfrisches Knoblauchbaguette</b>                         | 3,00 |
| <b>Weißbrot Körberl</b>                                       | 1,50 |
| <b>Heimisches Kernöl</b> (Erschen)                            | 1,00 |



## PASTA & CO

(auch als Vorspeise –3,00)

<b>Spaghetti</b> , wahlweise als	<b>Aglio, olio e peperoncini</b>	7,80
	<b>Bolognese</b>	8,80
	<b>Carbonara</b>	9,80

<b>Saisonale Kärntner Nudelteigtaschen Variation</b> (4 Stück)	11,80
mit mariniertem Vogersalat, brauner Butter und Parmesan	

<b>Gemüse Bio-Dinkelreis-Risotto</b>	12,50
mit speziellem istrischen Mischkäse (Kuh und Schaf)	

<b>Gnocchi Pomodoro</b>	12,80
mit Calamariringen und Garnelen	



## KÄSE

<b>Genussvoller Käseteller</b>	14,80
Hart- und Weichkäse mit Trauben, Nüssen, Feigensenf, Butter und Vollkorn-Schurgebäck	

## DESSERTS

<b>Profiteroles</b> mit Früchtegarnitur	4,90
---	------

<b>Parfait vom weißen Pfirsich</b> mit Balsamico-Erdbeeren	5,90
--	------

<b>Eispalatschinken</b> (2 Stück)	5,90
mit Schokosauce, Schlagobers und Früchtegarnitur	

<b>Schokoladen Auflauf mit flüssigem Kern</b>	6,90
dazu Beeren und Himbeer-Oberseis	

<b>Trockenbeerenauslese 2006</b>	1/8 l 4,60
Kellerei P&F Jeruzalem Ormož	



# FISCHGERICHTE

Karawankenfische vom Fischereibetrieb Gottfried Jenschatz in Bad Eisenkappel, bestehend aus 22 Naturteichen mit feinstem Quellwasser unseres Hausbergs, dem Obir. Nach EU Richtlinien als Kategorie 1 eingestuft und Mitglied der „Bio-Austria“. Durch die eigene Aufzucht vom Ei bis zum Speisefisch garantieren wir 100% Kärntner Biofisch.

## Saftig gegrilltes Filet von der Bio-Lachsforelle

mit Petersilienerdäpfel, Schmorgemüse und Limetten-Knoblauchbutter



19,50

## Saftig gegrillte Filets vom Bio-Bachsaibling

auf Tomaten-Chilirisotto und jungen Spinatblättern, dazu Bio-Leinöl



21,50

## Calamari vom Grill

mit Basilikumpesto und Petersilienerdäpfel

14,80

## Calamari vom Grill mit Schinken und Käse gefüllt

mit Basilikumpesto und Petersilienerdäpfel

15,80

## Calamari „SEEROSE“ vom Grill

gefüllt mit Schinken-Käse sowie mit Spinat-Tomaten-Mozarella dazu Basilikumpesto und Petersilienerdäpfel

16,50

## Feinstes Safranrisotto

mit erlesenen Meeresfrüchten

17,50



## Beilagensalat

mit Hausdressing oder Joghurtdressing

3,80

## Ofenfrisches Knoblauchbaguette

3,00

## Weißbrot Körberl

1,50

## Heimisches Kernöl (Erschen)

1,00



# FLEISCHGERICHTE

<b>Wiener Schnitzel</b> vom Jungschweinkarree mit Pommes frites und Preiselbeeren	9,90
<b>Cordon Bleu</b> vom Jungschweinkarree serviert mit Reis und Preiselbeeren	11,90
<b>Saftig gegrilltes Karreesteak</b> vom Jungschwein mit Kräuterbutter, Schmorgemüse und Pommes frites	11,90
<b>Pikanter Asia Wok mit Hühnerbrustfiletstreifen</b> mit Sojasprossen, dazu Basmatireis	14,50
<b>Schweinemedallions</b> im Speckmantel auf feiner Pfefferrahmsauce, dazu Kroketten und frischer Broccoli	14,90
<b>Kross- und rosagebratene Flugentenbrust</b> mit Honig-Chili glasiert auf Steinpilzrisotto, feinen Erbsenschoten und Natursafterl	18,80
<b>Ladysteak vom heimischen Rind (200 Gramm)</b> dazu Steak-Pommes mit Dip wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce	23,80
<b>Filetsteak vom heimischen Rind (250 Gramm)</b> dazu Steak-Pommes mit Dip wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce	27,80



<b>Beilagensalat</b> mit Hausdressing oder Joghurtdressing	3,80
<b>Ofenfrisches Knoblauchbaguette</b>	3,00
<b>Weißbrot Körberl</b>	1,50
<b>Heimisches Kernöl (Erschen)</b>	1,00

