

VORSPEISEN

Bruschetta al Pomodoro	6,90
4 Stück klassisch mit Tomaten, Basilikum, Rucola, Parmesan und Knoblauch	
Vogelsalat mariniert mit Kernöldressing	6,90
dazu knuspriger Speck und gekochtes Ei	
Oktopus Carpaccio	13,50
auf einem Rucolabeet, mariniert mit Olivenöl und Balsamico, dazu Antipasti	
Beef Tartare nach Art des Hauses	14,50
serviert mit getoastetem Weißbrot und Butter	
Beef Tartare nach Art des Hauses als Hauptspeise (200 g)	22,50
serviert mit getoastetem Weißbrot und Butter	



SUPPEN

Frittatensuppe	3,50
Knoblauchschaumsuppe	4,50
mit Schlaghaube und Croutons	

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



SALATINSPIRATIONEN ALS HAUPTGERICHTE

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

- | | |
|--|-------|
| Hühnerbrustfilets in der Kürbiskernkruste
mit Sauerrahm-Dip, Kernöl-Vogerlsalat und eingelegten Pilzen | 11,80 |
| Knusprig gebackene Ziegenkäseballchen und
gebratener Schafskäse im Speckmantel
mit Vogerl-Rucolasalat, Oliven und Cherrytomaten | 12,50 |
| Ofenkartoffel mit delikatem Räucherlachs
auf mariniertem Vogerl-Rucola Salat, dazu Dip-Sauce | 13,50 |
| Saftig gebratene BIO-Forellenfilets
mit marinierten Blattsalaten und karamellisierten Ananas | 14,80 |
| Surf & Turf (150 g Rinderfilet und Garnelen)
dazu Vogerlsalat mit Himbeeressig und Walnussöl mariniert,
garniert mit frischen Himbeeren und Walnüssen | 23,80 |



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



PASTA & CO

(auch als Vorspeise –3,00)

Spaghetti , wahlweise als	Aglio, olio e peperoncini	7,80
	Bolognese	8,80
	Carbonara	9,80
Spaghetti „Frutti di Mare“ mit erlesenen Meeresfrüchten		14,80
Saisonale Kärntner Nudelteigtaschen Variation (4 Stück) mit mariniertem Vogersalat, brauner Butter und Parmesan		11,80
Gemüse Safranrisotto mit Steinpilzen, Rucola und Kirschtomaten		12,80
Lasagne „Al forno“		10,80



DESSERTS

Profiteroles mit Früchtégarnitur		4,90
Maroni-Orangenmousse mit Mandarinengelee		5,50
Eispalatschinken (2 Stück) mit Schokosauce, Schlagobers und Früchtégarnitur		5,90
Schokoladen Auflauf mit flüssigem Kern dazu Beeren und Erdbeereis		6,90
Trockenbeerenauslese 2006 Kellerei P&F Jeruzalem Ormož	1/8 l	4,60



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 gegrillte Filets vom Bio-Bachsaibling

mit Petersilienerdäpfel, Schmorgemüse und Limetten-Knoblauchbutter



19,80

Saftig gegrillte Filets vom Nordischen Bio-Seesaibling

mit Spinat-Rucola Sauteè und cremigem Safranrisotto



22,80

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



Beilagensalat

mit Hausdressing oder Joghurtdressing

3,80

Ofenfrisches Knoblauchbaguette

3,00

Weißbrot Körberl

1,50

Heimisches Kernöl (Erschen)

1,00



FLEISCHGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Jungschweinkarree mit Pommes frites und Preiselbeeren	9,90
Cordon Bleu vom Jungschweinkarree serviert mit Reis und Preiselbeeren	11,90
„Prime Beef“ Flank Steak , medium gegrillt mit Ofenkartoffel, gebratener Zucchini und Dip-Saucen	24,50
Pikanter Asia Wok mit Hühnerbrustfiletstreifen mit Sojasprossen, dazu Basmatireis	14,50
Schweinemedallions im Speckmantel auf feiner Pfefferrahmsauce, dazu Kroketten und frischer Broccoli	14,90
Kross- und rosagebratene Flugentenbrust mit Honig-Chili glasiert, auf Steinpilzpolenta, Erbsenschoten und Natursafterl	18,80
Ladysteak vom heimischen Rind (200 Gramm) dazu Speckbohnen, Steak-Pommes und Dip wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce	24,50
Filetsteak vom heimischen Rind (250 Gramm) dazu Speckbohnen, Steak-Pommes und Dip wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce	28,50



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

