

VORSPEISEN

Bruschetta al Pomodoro	6,90
4 Stück klassisch mit Tomaten, Basilikum, Rucola, Parmesan und Knoblauch	
Vogersalat mariniert mit Kernöldressing	6,90
dazu knuspriger Speck und gekochtes Ei	
Steirisches Vitello	11,50
Kalbstafelspitz, Sauerrahm, Kernöl, Käferbohnen und Vogersalat	
Carpaccio „Klassisch“	13,90
geeistes Rinderfilet, Rucola, Olivenöl, Parmesan, Wachtelei und Rustica Baguette	
Beef Tartare nach Art des Hauses	14,90
serviert mit getoastetem Weißbrot und Butter	
Beef Tartare nach Art des Hauses als Hauptspeise (200 g)	23,50
serviert mit getoastetem Weißbrot und Butter	



SUPPEN

Frittatensuppe	3,50
Cremesuppe von der Strauchtomate	4,80
mit Schlaghaube und gerösteten Pinienkernen	

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



SALATINSPIRATIONEN ALS HAUPTGERICHTE

WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH NATIVE UND BIOLOGISCHE
SPEZIALÖLE VON GOTTFRIED HUDL-SCHMAUTZER AUS EBERNDORF
UND GRIECHISCHES OLIVENÖL VON OLEUM AUS VELDEN

Sommersalatschüssel zum selbst Marinieren mit Thunfisch, Zwiebel, Paprika, Tomaten, Karotten, Oliven und Parmesan	10,80
Hühnerbrustfilets in der Kürbiskernkruste mit Sauerrahm-Dip, marinierten Kernöl-Vogerlsalat und Zitrone	11,80
Ofenkartoffel mit delikatem Räucherlachs auf marinierten Vogerl-Rucola Salat, dazu Dip-Sauce	14,50
Gebackener Ziegenkäse aus der Region mit Datteln im Speckmantel auf marinierten Blattsalaten und Trauben	14,80
Saftig gebratene BIO-Regenbogen-Forellenfilets mit marinierten Blattsalaten, karamellisierten Apfelspalten und Joghurtdressing	14,80
Surf & Turf (150 g Rinderfilet und Garnelen) dazu Vogerlsalat mit French-Dressing mariniert, garniert mit Trauben und Walnüssen	24,80



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



PASTA & CO

(auch als Vorspeise –3,00)

Spaghetti , wahlweise als	Aglio, olio e peperoncini	8,50
	Bolognese	8,80
	Carbonara	9,80
Spaghetti „Frutti di Mare“ mit erlesenen Meeresfrüchten		14,80
Lasagne „Al forno“		10,80
Saisonale Kärntner Nudelteigtaschen Variation (vegetarisch) mit mariniertem Vogersalat, brauner Butter und Parmesan		11,80
Cremiges Gemüse-Kräuter-Risotto mit Oliven-Ziegenkäse aus der Region		12,80



DESSERTS

Profiteroles mit Früchtegarnitur		4,90
Mon Chéri Parfait mit delikaten Dessertkirschen		5,90
Eispalatschinken (2 Stück) mit Schokosauce, Schlagobers und Früchtegarnitur		5,90
Schokoladen Auflauf mit flüssigem Kern dazu Beeren und Erdbeereis		6,90
Trockenbeereauslese 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.

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	16,80
Saftig gegrillte Filets von der Bio-Lachsforelle auf cremigem Tomaten-Rosmarin-Risotto, Rucola, Parmesan und Leinöl	19,80
Saftig gegrillte Filets vom Bio-Bachsaibling mit Petersilienerdäpfel, mediterranem Schmorgemüse und Limetten-Knoblauchbutter	21,80
Rosa Thunfischsteak „Asia“ mit Basmatireis und Wokgemüse	22,80



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



FLEISCHGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Jungschweinkarree mit Pommes frites und Preiselbeeren	10,50
Cordon Bleu vom Jungschweinkarree serviert mit Reis und Preiselbeeren	12,50
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 Steinpilzrisotto, Erbsenschoten und Natursafterl	18,80

STEAK SPEZIALITÄTEN

Ladysteak vom heimischen Rind (200 Gramm) dazu Speckbohnen, Steak-Pommes und Dip wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce	24,80
Prime Beef Huftsteak (250 Gramm) mit gegrillter Zucchini, Steak-Pommes und Dipsaucen	24,80
Mexikanische Rinderroulade (Beiried) rosa gebraten mit Gemüse, Speck, Mais, Bohnen, Rucola auf Tomaten-Chili-Risotto und Natursafterl	25,80
Rib-Eye Steak (300 Gramm) mit Ofenkartoffel und scharfen Gemüse in der Taco-Shell	26,80
Filetsteak vom heimischen Rind (250 Gramm) dazu Speckbohnen, Steak-Pommes und Dip wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce	29,80

