

VORSPEISEN

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



SUPPEN

Frittatensuppe	3,50
Cremesuppe von der Knoblauchzehe mit Schlaghaube und gerösteten Croutons	4,80

Beilagensalat mit Hausdressing oder Joghurtdressing	3,80
Ofenfrisches Knoblauchbaguette	3,30
Weißbrot Körberl	1,80
Heimisches Kernöl (Erschen)	1,00



SALATINSPIRATIONEN ALS HAUPTGERICHTE

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

Seerose Salatschüssel zum selbst Marinieren wahlweise mit Thunfisch oder Schafskäse, Zwiebel, Paprika, Tomaten, Karotten, Oliven und Parmesan	10,80
Hühnerbrustfilets in der Kürbiskernkruste mit Sauerrahm-Dip, marinierten Kernöl-Vogersalat und Zitrone	11,80
Gebackene Ziegenkäsebällchen mit Datteln im Speckmantel auf marinierten Blattsalaten, Trauben und Nüssen	14,80
Saftig gebratene Zandermedaillons mit mariniertem Rucola-Käferbohnsensalat, Steinpilzen und Kernöl	14,80
Surf & Turf (150 g Rinderfilet, Garnelen und Speck) dazu Vogersalat mariniert mit Birnenbalsamico und Walnussöl garniert mit Früchten und Croutons	24,80



Beilagensalat mit Hausdressing oder Joghurtdressing	3,80
Ofenfrisches Knoblauchbaguette	3,30
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“		14,80
mit erlesenen Meeresfrüchten in Tomatenfond		
Lasagne „Al forno“		10,80
Saisonale Kärntner Nudelteigtaschen Variation (vegetarisch)		11,80
mit mariniertem Vogersalat, brauner Butter und Parmesan		
Cremiges Gemüse-Kräuter-Risotto		12,80
mit Schafskäse, Rucola und Oliven		



DESSERTS

Profiteroles mit Früchtegarnitur		4,90
Karamellisiertes Apfeltiramisu mit Walnuss-Krokant und Honig-Biereis		5,50
Eispalatschinken (2 Stück)		5,90
mit Schokosauce, Schlagobers und Früchtegarnitur		
Schokoladen Auflauf mit flüssigem Kern		6,90
dazu Beeren und Erdbeereis		
Trockenbeereauslese 2006		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.

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 mit Petersilerdäpfel, frisch gebratenem Gemüse und Knoblauchbutter	19,80
Saftig gegrillte Filets vom Nordischen Seesaibling mit cremigem mediterranem Safranrisotto, Spinatblättern und Leinöl	22,80



UNSER LIEB KIND SHOP!

Heimische Kräuter- und Blüten-Sirupe

von Elisabeth Pichler aus Mittertrixen bei Völkermarkt
Rose Lavendel, Apfel Minze, Zitronen Tymian,
Goldmelisse, Hänsel & Gretel (Lungenkraut),
Lindenblüten, Pfefferminze, Hollunder u.v.m.

ab Hof Preis

0,5l 9,70



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	15,50
Kross- und rosagebratene Flugentenbrust mit Honig-Chili glasiert, auf Steinpilzrisotto, Erbsenschoten und Natursafterl	19,50
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten mit knusprigen Kartoffeln und frischer Broccoli	21,50
Saltimbocca vom Lammrücken mit Steinpilz-Parmesanpolenta, Zucchini, Sauerrahm und Natursafterl	26,50
Ladysteak vom heimischen Rind (200 Gramm) dazu Speckbohnen, Steak-Pommes und Dip wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce	24,80
Filetsteak vom heimischen Rind (250 Gramm) dazu Speckbohnen, Steak-Pommes und Dip wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce	29,80

