

## VORSPEISEN

<b>Vogersalat mariniert mit Kernöldressing</b> dazu knuspriger Speck und gekochtes Ei	6,90
<b>Bruschetta al Pomodoro</b> 4 Stück klassisch mit Tomaten, Basilikum, Rucola, Parmesan und Knoblauch	7,20
<b>Bruschetta 4er-lei</b> 4 Stück klassisch mit Tomaten, Lachs, Thunfisch und Oliven mit Karst Schinken (Kraški Pršut)	8,90
<b>Prosciutto mit Melone</b> Karst Schinken (Kraški Pršut), Pager Trüffel-Käse (Paški Sir) mit Cantaloupe-Melone und Grissini	12,90
<b>Carpaccio „Klassisch“</b> geeistes Rinderfilet, Rucola, Olivenöl, Parmesan, Wachtelei und Rustica Baguette	13,90
<b>Beef Tartare nach Art des Hauses</b> serviert mit getoastetem Weißbrot und Butter	14,90
<b>Beef Tartare nach Art des Hauses</b> als Hauptspeise (200 g) serviert mit getoastetem Weißbrot und Butter	23,90



## SUPPEN

<b>Frittatensuppe</b>	3,50
<b>Rindsuppe mit Kärntner Schlickkrapferln</b>	3,90
<b>Cremesuppe von der Süßkartoffel</b> (Ingwer) mit Schlaghaube und Chips	4,80

<b>Beilagensalat</b>	3,80
mit Hausdressing <i>oder</i> Joghurtdressing	
<b>Ofenfrisches Knoblauchbaguette</b>	3,30
<b>Schwarzbrot Körberl</b> (Biohof Tomic)	2,20
<b>Weißbrot Körberl</b>	1,80
<b>Jauntaler Kernöl</b> (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

<b>Sommer Salatschüssel</b> zum selbst Marinieren wahlweise mit Thunfisch oder Schafskäse, Zwiebel, Paprika, Tomaten, Karotten, Oliven und Parmesan	10,80
<b>Caesar Salad mit crispy Hühnerbrust</b> in Maistacopanade, Parmesandressing und Croutons	12,80
<b>In Speckbirnenholz geräucherte Bio Schafskäsespalten gebacken</b> mit Datteln im Speckmantel auf marinierten Blattsalaten und Preiselbeeren	14,80
<b>Ofenkartoffel mit delikatem Räucherlachs</b> auf marinierten Vogerl-Rucolasalat und Dip-Sauce	14,80
<b>Saftig gebratener Zander</b> auf mit Kernöl mariniertem Vogerl-Rucolasalat und Käferbohnen	15,80
<b>Surf &amp; Turf</b> (150 g Rinderfilet, Garnelen und Speck) dazu junger Spinat mariniert mit Birnenbalsamico und Walnussöl garniert mit Früchten und Croutons	25,80



<b>Beilagensalat</b>	3,80
mit Hausdressing oder Joghurtdressing	
<b>Ofenfrisches Knoblauchbaguette</b>	3,30
<b>Schwarzbrot Körberl</b> (Biohof Tomic)	2,20
<b>Weißbrot Körberl</b>	1,80
<b>Jauntaler Kernöl</b> (Erschen)	1,00



# PASTA & CO

(auch als Vorspeise –3,00)

<b>Spaghetti</b> , wahlweise als	<b>Aglio, olio e peperoncini</b>	8,80
	<b>Bolognese</b>	9,50
	<b>Carbonara</b>	9,90
<b>Spaghetti „Frutti di Mare“</b>		14,80
mit erlesenen Meeresfrüchten in Tomatenfond		
<b>Saisonal gefüllte Nudelspezialitäten</b>		11,50
in Olivenöl geschwenkt, nach Seerose's mediterraner Art		
<b>Kärntner Nudelteigtaschen Variation</b> (vegetarisch)		12,50
mit mariniertem Vogersalat, brauner Butter und Parmesan		
<b>Cremiges Gemüse-Kräuter-Risotto</b>		12,80
mit Bio Basilikum-Schafsweichkäse, Rucola und Oliven		



# DESSERTS

<b>Profiteroles</b> mit Früchtegarnitur	5,20
<b>Eispalatschinken</b> (2 Stück) mit Schokosauce, Schlagobers und Früchtegarnitur	5,90
<b>Jauntaler Had'n-Krapferl</b> Schlagobers, Preiselbeeren, Schokosauce und Joghurteis	6,50
<b>Passionsfrucht Crème Brûlée</b> mit Himbeerragout und Pistazieneis	6,90



# 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.

<b>Calamari vom Grill</b> mit Basilikumpesto und Petersilienerdäpfel	15,50
<b>Calamari vom Grill mit Schinken und Käse gefüllt</b> mit Basilikumpesto und Petersilienerdäpfel	16,50
<b>Calamari „SEEROSE“ vom Grill</b> gefüllt mit Schinken-Käse sowie mit Spinat-Tomaten-Mozarella dazu Basilikumpesto und Petersilienerdäpfel	16,90
<b>Saftig gegrillte Filets von der Bio Regenbogenforelle</b> mit Petersilienerdäpfel, frisch gebratenem Gemüse und Knoblauchbutter	19,80
<b>Saftig gegrillte Filets vom Bachsaibling</b> mit cremigem mediterranem Safranrisotto, jungen Spinatblättern und Bio 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

<b>Wiener Schnitzel</b> vom Kärntner Schwein mit Pommes frites und Preiselbeeren	10,90
<b>Cordon Bleu</b> vom Kärntner Schwein serviert mit Reis und Preiselbeeren	12,90
<b>Pikanter Asia Wok mit Hühnerbrustfiletstreifen</b> mit Sojasprossen, dazu Basmatireis	14,90
<b>Schweinemedallions</b> im Speckmantel auf feiner Pfefferrahmsauce, dazu Kroketten und frischer Broccoli	15,90
<b>Kross- und rosagebratene Flugentenbrust</b> mit Honig-Chili glasiert, auf Jungzwiebelrisotto, jungem Spinat und Natursafterl	19,50
<b>Sirloin Steak</b> (Rinderrücken) mit pikanten Chilibohnen in Maistacoshells, dazu Ofenkartoffel mit Dip	22,50
<b>Gebratene Lammrückenmedallions am Spieß</b> auf Melanzanisteaks, Ratatouillegemüse, Rosmarinpolenta und Natursafterl	25,50
<b>Ladysteak vom heimischen Rind (200 Gramm)</b> dazu Speckbohnen, Country Pommes und Dip wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce	25,90
<b>Filetsteak vom heimischen Rind (250 Gramm)</b> dazu Speckbohnen, Country Pommes und Dip wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce	29,90

