

VORSPEISEN

Vogersalat mariniert mit Kernöldressing dazu knuspriger Speck und gekochtes Ei	6,90
Bruschetta al Pomodoro Bio-Kornbaguette klassisch mit Tomaten, Basilikum, Rucola, Parmesan und Knoblauch	7,50
Rosa Lammrückenmedaillons auf lauwarmem Erdäpfel-Speckgröstl dazu heimischer Rapunzelsalat, mariniert mit Sonnenblumenöl und Apfelessig	12,90
Carpaccio „Klassisch“ geeistes Rinderfilet, Rucola, Olivenöl, Parmesan, Wachtelei und Bio-Kornbaguette	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	23,90



SUPPEN

Frittatensuppe	3,50
Apfel-Karottencremesuppe mit Ingwer, Honig und Schlaghaube	4,80

Beilagensalat	3,80
mit Hausdressing <i>oder</i> Joghurtdressing	
Ofenfrisches Knoblauchbaguette	3,30
Bio-Kornbaguette (Biohof Tomic)	2,00
Jauntaler Kernöl (Erschen)	0,80



SALATINSPIRATIONEN ALS HAUPTGERICHTE

WIR VERWENDEN DABEI NATIVE UND BIOLOGISCHE SPEZIALÖLE
VON GOTTFRIED HUDL-SCHMAUTZER AUS EBERNDORF,
GRIECHISCHES OLIVENÖL VON OLEUM AUS VELDEN UND
BIO SONNENBLUMENÖL VOM BIOHOF KOMAR AUS ST. KANZIAN

Seerose Salatschüssel zum selbst Marinieren wahlweise mit Thunfisch oder Schafskäse, Zwiebel, Paprika, Tomaten, Karotten, Oliven und Parmesan	10,80
Caesar Salad mit crispy Hühnerbrust in Maistacopanade, Römersalat mariniert mit Parmesandressing und Croutons	13,50
Gebackene Bio-Schafskäsespalten mit Datteln im Speckmantel auf marinierten Blattsalaten, Nüssen und Preiselbeerkompott	15,50
Saftig gebratener Zander auf mit Sonnenblumenöl und Apfelessig mariniertem Endiviensalat, Kartoffelscheiben und Speck	16,80
Surf & Turf (150 g Rinderfilet, Garnelen und Speck) dazu mit Parmesandressing mariniertem Rucola, garniert mit Früchten und Croutons	25,80



Beilagensalat mit Hausdressing oder Joghurtdressing	3,80
Ofenfrisches Knoblauchbaguette	3,30
Bio-Kornbaguette (Biohof Tomic)	2,00
Jauntaler Kernöl (Erschen)	0,80



PASTA & CO

(auch als Vorspeise –3,00)

Spaghetti , wahlweise als	Aglio, olio e peperoncini	8,80
	Bolognese	9,50
	Carbonara	9,90
Lasagne „Al Forno“ vom Küchenchef		10,80
Kärntner Nudelteigtaschen Variation (vegetarisch) mit mariniertem Vogerlsalat, brauner Butter und Parmesan		12,80
Mediterranes Gemüse-Kräuter-Risotto mit Bio-Schafskäse, Rucola und Oliven		13,50
Spaghetti „Frutti di Mare“ mit erlesenen Meeresfrüchten in Tomatenfond		14,80



DESSERTS

Profiteroles mit Früchtegarnitur	5,50
Eispalatschinken (2 Stück) mit Schokosauce, Schlagobers und Früchtegarnitur	6,20
Lebkuchen-Mandarinenmousse-Nockerln mit Gewürzfeige und gebranntem Mandeleis	6,90
Schokoladenauflauf mit flüssigem Kern dazu Beeren und Vanilleeis	7,20



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	15,50
Calamari vom Grill mit Schinken und Käse gefüllt mit Basilikumpesto und Petersilienerdäpfel	16,50
Calamari „SEEROSE“ vom Grill gefüllt mit Schinken-Käse sowie mit Spinat-Tomaten-Mozarella dazu Basilikumpesto und Petersilienerdäpfel	16,90
Saftig gegrillte Filets von der Bio Bachforelle mit Petersilienerdäpfel, frisch gebratenem Gemüse und Knoblauchbutter	20,80
Saftig gegrillte Filets vom Bio Bachsaibling mit cremig-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

Wiener Schnitzel vom Jungschweinkarree mit Pommes frites und Preiselbeeren	10,90
Cordon Bleu vom Jungschweinkarree serviert mit Reis und Preiselbeeren	12,90
Pikanter Asia Wok mit Hühnerbrustfiletstreifen mit Sojasprossen, dazu Basmatireis	14,90
Schweinemedallions im Speckmantel auf feiner Pfefferrahmsauce, dazu Kroketten und frischer Broccoli	15,90
Kross- und rosagebratene Flugentenbrust mit Honig-Chili glasiert, auf Shiitake-Pilzen, Blattspinat, süßem Briocheknödel und Rotkraut	20,50
Gebratene Lammrückenmedallions am Spieß auf gerösteten Käferbohnen, Rucola, Kernöl, dazu Steinpilzrisotto und Natursafterl	26,50
Ladysteak vom heimischen Rind (200 Gramm) dazu Speckbohnen, Country Pommes und Dip wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce	26,50
Filetsteak vom heimischen Rind (250 Gramm) dazu Speckbohnen, Country Pommes und Dip wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce	29,90

