

heute empfehlen wir...

Gegrillter Schafskäse im Gailtaler-Speckmantel

Winterliche Blattsalate / Walnussöl

Vorspeise **12.90**

Maronischaumsuppe

mit gebackenem Gansleberknödel

8.90

Barbarie Flugentenbrust

*in Pistazien-Honigkruste / Marillenjus
Spritzkartoffelgebäck / Mandelbrokkoli*

28.00

Hirschbraten

*Wurzelrahmsouße / Preiselbeeren
Servierttenknödel / Apfelrotkraut*

27.50

Filetsteak vom Stier

*Wildpfefferbutter / Steinpilzcremesouße
Erdäpfel-Speckrösti / glasierte Schwarzwurzeln*

47.00

Duett vom heimischen Zander und Hecht

*Zanderfilet in Kräuterbutter gebraten
Hecht in Pankopanade gebacken
Wermutsoße / Cremiges Risotto / Marktgemüse*

32.00

Dessertempfehlung

Vanillekipferl-Parfait

mit winterlichem Beerenragout

11.50

Vorspeisen und Salate

Carpaccio vom Rindsfilet

Basilikumpesto / Grana Padano / geröstet Pinienkerne / Gebäck

17.80

Beef Tartare

fein garniert / Butter / Toastbrot

Vorspeise

19.50

Hauptspeise

24.50

**Ofenwarmes
Knoblauchbrot 4.50**

Verschiedene frische Blattsalate

6.50

Bunter gemischter Salat

nach Saison

6.90

Aus unserem Suppentopf

Kräftige Rindsuppe

- mit Frittaten

5.90

- mit Kaspressknödel

5.90

- mit Schlickkraperln

5.90

Knoblauchrahmsuppe

Obershaube / geröstete Schwarzbrotwürfel

7.50

Vegetarisch

Kärntner Kasnudel

hausgemachte, handgekrenzelte Nudel

Bauerntopfen / Erdäpfel / frische Kräuter / gemischter Salat

16.50

Spinatknödel auf Pilzrahmsoße

mit Drautaler Käse überbacken / Blattsalat

16.50

Gebackene Champignons

Soße Tartare / Salatbouquet

16.50

als Vorspeise

12.50

Vegane Gemüse-Bandnudeln

Sojasoße / Ruccola

15.00

Kaiserschmarren

Apfelmus oder Zwetschkenröster

14.80

Als Hauptspeis gibt's

Wiener Schnitzel

Petersilerdäpfel oder Pommes Frites / Preiselbeeren vom Schwein **18.80**
von der Pute **19.80**

Cordon bleu

vom Schwein / Petersilerdäpfel oder Pommes Frites / Preiselbeeren **19.80**

„Reindl“

gebratene Schweinsmedaillons im Reindl serviert
Pilzrahmsoße / mit Käse überbacken / Rösti **23.50**
kleinere Portion 20.50

„Stoffl's Grillteller“

gegrilltes Rind-, Puten- und Schweinefleisch
Kräuterbutter / Grillsoßen / Pommes Frites / Grillgemüse **23.00**

Altwiener Zwiebelrostbraten

Zwiebelsafterl / Röstzwiebel / gebratene Erdäpfel / Speckbohnen **24.90**

„Stoffl-Steak“

ca. 250g / Rumpsteak „Auslese“
Chillisoße / Knoblauchsoße / gegrillter Maiskolben / Erdäpfelspalten **39.00**

Kärntner Fleischnudel

hausgemachte, handgekrenzelte Nudel
Sauerkraut / Grammerln 3 Stück **17.80**
2 Stück 15.50

„Backhendlsalat“

Gebackene Streifen von der Hendlbrust
Blattsalat / Tomatenwürfel / Kernöl- oder Kräuterdressing **17.80**

Frischer Fisch von der Fischzucht Payr

„Kärntner Lax'n“

Gebratene Filets von der Seeforelle
Gemüse-Bandnudeln / Noilly Prat Sauce / Limette **27.00**

Nachspeisen

Kärntner Eisreindling

Halbgefrorenes mit Nüssen / Rumrosinen / Zimt / dazu Grant'nschleck **11.50**

Eispalatschinke

Palatschinke mit geriebenen Nüssen / Schokoladensoße / Vanilleeis / Schlag **8.90**

Palatschinke

mit Marillenmarmelade gefüllt **5.30**

mit Preiselbeeren gefüllt **5.80**

Dessert-Kaiserschmarren

mit Apfelmus oder Zwetschkenröster **11.80**

Schoko-Küchlein

mit flüssigem Kern / Himbeermark / Vanilleeis **9.80**

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Schlagobers **6.90**

mit Vanilleeis und Schlagobers **7.90**

Kärntner Kletzennudel

gefüllte Nudeltasche mit Topfen / gedörrten Birnen / Zucker / Zimt / Butter **5.80**

Eisspezialitäten

Haselnussbecher

Haselnusseis / Schokoladeneis / Kaffeelikör / Schlagobers **8.90**

Zitronensorbet

Zitronensorbet / Wodka / Prosecco **7.90**

Bananensplit

Vanilleeis / Bananenhälften / Mandelsplitter / Schokosoße / Schlagobers **8.90**

Gemischtes Eis

mit Schlagobers **6.20**

Eiskaffee

Vanilleeis / gekühlter Kaffee / Schlagobers **7.50**

Coupe Dänemark

Köstliches Vanilleeis / Schokoladensoße / Schlagobers **7.90**

Eis-Kasperl

Ein Kasperl aus Vanille- und Schokoeis / Knuspermütze / Smarties / Schlag **5.20**