

Spargelzeit is'

Spargelcremesuppe mit Spargelstücken A,G,L,O

€

*Steirisches Karpfenfilet vom Rost
dazu frischer Spargel mit Sauce Hollandaise
und Petersilienkartoffeln* A,C,G,O,D

€

*Flaumiges Schokoladensoufflé an Walnusseis
mit hausgemachter Vanillecreme, frischen Früchten* A,C,G,H,O

€

Menü 3 gängig €

Bunter Spargel mit Roastbeef A,G,L,O VSP €
an Kräuter Vinaigrette, Toastbrot

Geräucherter Karpfen aus der eigenen Selch A,D,O VSP €
mit frischen Spargel, Kräuter Vinaigrette, Toastbrot

Spargel mit Schinken- Käsesauce überbacken G,L,O,C €
und Heurige Kartoffeln

Medaillons vom Jungschwein C,G,L,O €
dazu frischer Spargel mit Sc. Hollandaise und Heurige Kartoffel

Goldbrassenfilet vom Grill A,C,G,L, O,D €
an mediterranen Blattspinat mit Schafskäse, Polenta-Roulade

Karpfenfilet Burger A,C,G,L,M,O,D €
*Karpfenfilet gebacken (180g), Röstzwiebel, Cheddar Käse
Salat, Tomaten, Steak fries, Sauce Tartar*

Weinempfehlung

1/8l Sauvignon blanc „Ried Oberglanz“ 2018 O €
Südstmk.DAC, Weingut Repolusk, Glanz

1/8l Riesling, Federspiel „Kalkofen“ 2021 O €
Weingut Rixinger, Spitz, Wachau

Aperitif



- Glas Muskateller Sekt** 0
- Vermouth-Hausgemacht** mit Tonic oder Ginger Ale 0
- Wild Berry Dream** – Alkoholfrei

Vorspeisen



- Carpaccio vom Styria Beef** A,G,L,O
mit Basilikumpesto und Toastbrot
- Calamari Chips** (frittierte Calamari Ringe) A,C,G,O,R
auf Blattsalat, Joghurtdressing und Knoblauchfladenbrot
- Hühnerfiletstreifen gebacken** VSP
auf gemischtem Blattsalat HSP A,C,G,O
- Karpfenlocken vom Grill** VSP D,O
auf gemischtem Blattsalat HSP

Aus dem Suppentopf



- Schilcherrahmsuppe**
mit Schwarzbrotwürfeln A,G,L,O
- Fischsuppe „Art des Hauses“** D,L,O,R
Tomatisierte Fischsuppe mit Fischstücken und Milchner, Muschel
- Klare Rinderkraftsuppe**
mit Leberknödel oder Frittaten A,C,G,L,O

Fisch – die g'schmackige Alternative



Karpfen gebacken klein/groß

„Spanglerl,, - Der Karpfenklassiker ohne Beilage A,C,D,G,M

Karpfen „Serbische Art,, ohne Beilage

knusprig in Mehl gebraten, dazu Knoblauchbutter A,D,G,M

Karpfenfilet gebacken

mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare A,C,D,G,L,M,O

Fischer - Pfandl

Saiblings- und Zanderfilet vom Grill
pikantes Ratatouille und Polenta Roulade A,C,D,L,O,G

Fischvariation „Art des Hauses“

Fisch und Meeresfrüchte in Variation
an Bärlauch Risotto, Krenschäum A,D,G,L,O

Karpfenwirt's Fischplatte für 2 Personen

Fisch, Meeresfrüchte und Beilagen in Variation A,B,C,D,G,L,M,N,O,R

Meeresfrüchte Pfandl

Calamari und Garnelen vom Grill
an Bärlauch Risotto und Knoblauchfladenbrot A,B,G,L,O,R

Karpfenwirt's Klassiker – Immer gern gegessen



Kärntner Bauern Pfandl

Grillkotelette vom Schwein mit Speck und Käse überbacken

Butterspätzle, Pfeffersauce

A,C,G,L,O

Gemischte Filetspitzen

in Pilzrahmsauce und Käse, Kartoffelrösti

A,C,G,L,M,O

Hausteller

Kotelette und Schweinefilet gegrillt, Hühnerfilet gebacken

Pommes frites, Gemüse, Cocktailsauce

A,C,G,L,O

Cordon Bleu

mit Pommes frites und Kräuter Sauce

A,C,G,L,M,O

½ Steirisches Backhendl

A,C,G

ohne Haut

Wienerschnitzel vom Schwein

mit Pommes frites

A,C,G

Für unsere kleinen Freunde



Mickey Maus

Wienerschnitzel vom Huhn mit Pommes frites

A,C,G

Donald Duck

Grillschnitzel vom Schwein mit Pommes frites

G

Die vegetarische Alternative



Käsespätzle mit Bergkäse überbacken

dazu Röstzwiebel

A,C,G,O

Polenta Roulade

an mediterranem Blattspinat mit Schafskäse

A,C,G,L,O

VEGAN

Quinoa- Gemüselaibchen vom Rost

dazu herzhaftes Ratatouille

A,L,O

Salate – knackige Vitamine



<i>Blattsalat nach Saison</i>	<i>O</i>
<i>Gemischter Salat nach Saison</i>	<i>O, C</i>
<i>Kartoffelsalat</i>	<i>O</i>
<i>Gemüse-Mayonnaise Salat</i>	<i>O, C</i>

Sprechen Sie uns einfach an, wenn Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden. Gerne beraten wir Sie im Hinblick auf Änderung des Gerichtes oder einer Alternative.

A= Gluten

E= Erdnuss

L= Sellerie

P= Lupinen

B= Krebstiere

F= Soja

M= Senf

R= Weichtiere

C = Eier

G= Milch

N= Sesam

D= Fisch

H= Schalenfrüchte (Nüsse)

O= Sulfite

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.