Spezialitäten zur Saison

Bärlauchcremesuppe
an Weißbrotcroutons A,G,L,O €
***
Karpfen trifft Bärlauch
Karpfenfilet vom Grill
an Bärlauchrisotto, Parmesan Chips
A,D,G,L,O €
***
Cremige Topfen-Joghurtnockerl
fruchtiger Erdbeer-Rhabarberspiegel, frische Früchte
G,O,A €

Menüpreis 3gängig € 36,00 oder Einzel möglich

Karpfensteak geräuchert
mit Sahnekren, Butter, Toastbrot D,A,G,O €

Bärlauch-Tomatengnocchi A,G,L,O,C €
an frischen Parmesan, Cocktailtomaten
****

„Surf`n Turf“
Vom Karpfensteak und Garnele
an Bärlauch-Tomatengnocchi A,D,C,G,L,O €

Fischteller nach „Art des Hauses“ A,C,D,G,L,O,R €
gegrilltes Karpfen, Zander und Saiblingfilet, Garnele, Calamari Fritti
dazu Bärlauchrisotto, Kräuterbutter

Rumpsteak Dry Aged 300g G,L,O €
dazu Steak Fries, Speckbohnen, Kräuterbutter

Medaillons vom Jungschwein A,C,G,L,O €
dazu Kroketten, Speckbohnen und Pfefferrahmsauce

Weinempfehlung

Weißburgunder, WG Repolusk, Gamlitz	***1/8 lt.***	***€***
Sauvignon Blanc, WG Riegelnegg, Gamlitz	***1/8 lt.***	***€***
Muskateller, WG Strablegg-Leitner	***1/8 lt.***	***€***
Morillon, WG Repolusk, Gamlitz	***1/8 lt.***	***€***

Aperitif

K

Glas Muskateller Sekt	*O*	€
Vermouth-Hausgemacht *mit Tonic oder Ginger Ale*	*O*	€
Vermouth-Hausgemacht *mit Soda gespritzt*	*O*	€
Wild Berry Dream *– Alkoholfrei*		€

Vorspeisen

K

Beef Tartare vom Alm-Ochsen (100g) *A,C,G,M,O* €
dazu süßen Senf, Zwiebelringe, Butter und Toastbrot

Calamari Chips ***(frittierte Calamari Ringe)*** *VSP* *A,C,G,O,R* €
auf Blattsalat, Joghurtdressing und Knoblauchfladenbrot

Hühnerfiletstreifen gebacken	*VSP*		€
auf Blattsalat	*HSP*	*A,C,G,O*	€
Karpfenlocken vom Grill	*VSP*	*D,O*	€
auf Blattsalat	*HSP*		€

Aus dem Suppentopf

K

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

K

Karpfen gebacken klein/groß
,,Spangerl,, - Der Karpfenklassiker
mit Gräten, ohne Beilage *A,C,D,G,M* €

Karpfen „Serbische Art„mit Rückgrat und geschröpft, 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
Karpfen und Zanderfilet vom Grill
pikantes Ratatouille und Bratkartoffel *A,D,L,O* €

Forelle im Ganzen gebraten
mit Petersilienkartoffel, Kräuterbutter *A,D,G* €

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 Bärlauchrisotto und Knoblauchfladenbrot *A,B,G,L,O,R* €

Karpfenwirt's Klassiker – Immer gern gegessen

K

Kärntner Bauern Pfandl		
Grillkotelette vom Schwein mit Speck und Käse überbacken		
Butterspätzle, Pfeffersauce	*A,C,G,L,O*	€
Hausteller		
Kotelette und Schweinefilet gegrillt, Hühnerfilet gebacken		
Pommes frites, Gemüse, Cocktailsauce	*A,C,G,L,O*	€
Gemischte Filetspitzen von Huhn und Schwein		
an Pilzrahmsauce, Kartoffelrösti und Käse	*A,C,G,L,M,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

K

Mickey Maus		
Wienerschnitzel vom Huhn mit Pommes frites	*A,C,G*	€
Donald Duck		
Grillschnitzel vom Schwein mit Pommes frites	*G*	€

Die vegetarische Alternative

K

Käsespätzle mit Bergkäse überbacken		
dazu Röstzwiebel	*A,C,G,O*	€
VEGAN		
Quinoa- Gemüselaibchen vom Rost	A,L,O	€
dazu herzhaftes Ratatouille		

Salate – knackige Vitamine

K

Blattsalat nach Saison	*O*	€	*klein €*
Gemischter Salat nach Saison	*O, C*	€	*klein €*
Kartoffelsalat	*O*	€	*klein €*
Gemüse-Mayonnaise Salat	*O, C*	€	*klein €*

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.

Desserts

Cremige Topfen-Joghurtnockerl C,E,G,O **€**
dazu Erdbeer-Rhabarberspiegel, frische Früchte

Marmoriertes-Schokomousse A,C,E,F,G,O **€**
an fruchtigen Mangosorbet und Früchten
Irish Cream - Parfait A,C,E,G,H,O **€**
an marinierten Himbeeren

Dessert - Variation A,C,E,F,G,O **€**
Von allem Etwas

Spagat Krapfen A,C,G,O **€**
mit Schlag und Preiselbeeren

Torte nach Wahl
Allergeninformation erfolgt mündlich **€**

Süsse Verführung **€**
Cremiges Vanilleeis mit beschwipsten Himbeeren und Schlag

Eiskaffee **€**

Gemischtes Eis mit/ ohne Schlag **€**

Affogato
Espresso mit Vanilleeis **€**

Beschwipster Affogato
Espresso mit Vanilleeis, Rum Exclusiv **€**

Zum Dessert empfehlen wir:

Muskat Ottonel - Sämling , Beerenauslese 2015
Weingut Stiegelmar, Gols O **1/16 lt. €**

K Kaffee – Tee – Heiße Schokolade

Kleiner Espresso/Brauner	G	€ 2,80
Verlängerter	G	€ 3,20
Großer Espresso/Brauner	G	€ 4,20
Cappuccino mit Milchschaum oder Melange	G	€ 4,20
Latte Macchiato	G	€ 4,80

Tees im Teebeutel je nach Sorte im Teehäferl € 2,90
Hochland Schwarztee, Früchtemischung, Kräutermischung, Kamille, Pfefferminze, Grüner Tee, Hagebutte
Tee nach Sorte, mit Milch oder Zitrone G,O,F € 3,50

Heiße Schokolade G,O,F
Zarte Milchschokoladeflocken mit heißer Milch € 4,50
Lumumba (Kakao mit Rum) € 6,50

Destillate
Hausbrände

Kriecherl - Brand	€ 3,80
Quitten- Brand	€ 3,80

Kräuterliköre – Kräuteransatz 2cl

Montenegro mit Eis und Zitrone	€ 3,80
Averna Sauer 4cl	€ 5,50
Jägermeister, Rossbacher, Ramazotti	€ 3,50
Fernet Branca	€ 3,50
Fernet Gancia	€ 4,20
Weinraute in Schilchertresterbrand, Jöbstl	€ 4,00

Liköre 2cl

Weichsellikör, Holler	€ 3,20
Walnusslikör, Hausansatz	€ 3,20
Haselnuss, Krauss	€ 3,20
Zirbenbluat	€ 3,00

Fruchtbrände 2cl

Williamsbirnenbrand, Jöbstl	€ 3,50
Marillenbrand, Jöbstl	€ 3,50

Rote Williamsbirne, Hochstrasser, Jöbstl	€ 4,90
Maschanska-Apfelbrand, Jöbstl	€ 4,90
Traubenkirschbrand, Jöbstl	€ 6,90
Johannisbeer-Fruchtbrand, Jöbstl	€ 5,50
AURUM Edelbrand vom Apfel in Holz, Jöbstl	€ 8,20
Alte Zwetschke-Feinbrand, Krenn Wolfgang	€ 4,00
Cigarren-Marillen-Brand, Jöbstl	€ 7,50
Vogelbeer-Ebereschenbrand, Jöbstl	€ 7,50
Himbeere- Fruchtbrand, Hämmerle	€ 5,90
Edelbrand von der Kirsche, Strimitzer	€ 6,90
Kronprinz Rudolf Apfelbrand, Krauss	€ 4,90
Apfelweinbrand, Krauss	€ 4,90
Red Delicious-Apfelbrand, WG Silberberg	€ 3,80
Hirschbirnenbrand, Gölles	€ 4,50

Tresterbrände und Grappa 2cl

Grappa Le Diciotto Lune Stravecchia, Marzadro	€ 4,50
Grappa Eligo dell' Ornellaia	€ 6,50
Grappa Sappa Oro di Poli, Jacopo Poli	€ 4,50
Grappa di Sassicaia, Jacopo Poli	€ 9,30
Grappa Moscato oro Cleopatra	€ 5,50
Grappa Tignanello	€ 6,50
Sauvignon Zieregg-Tresterbrand, Gölles	€ 5,90

Bier A

Krügerl Reininghaus Pils	0,5 lt.	€ 4,80
Krügerl Gösser Doppelmalz-Dunkel	0,5 lt.	€ 4,90
Krügerl Gösser Naturgold-Alkoholfrei	0,5 lt.	€ 4,90
Krügerl Gösser Naturradler	0,5 lt.	€ 4,80
Krügerl Gösser Zwickl	0,5 lt.	€ 4,90
Glas Reininghaus Pils	0,3 lt	€ 4,20
Glas Gösser Doppelmalz-Dunkel	0,3 lt	€ 4,50
Glas Gösser Naturgold-Alkoholfrei	0,3 lt	€ 4,50
Glas Gösser Naturradler	0,3 lt.	€ 4,20
Glas Gösser Zwickl	0,3 lt.	€ 4,50
Flasche Puntigamer Märzen	0,5 lt.	€ 4,50
Weizenbier – Paulaner	0,5 lt.	€ 5,50

Offene Tischweine O

Welschriesling	1/8 lt.	€ 2,80
Zweigelt	1/8 lt.	€ 2,80
Schilcher	1/8 lt.	€ 2,80
Mischung weiß oder rot	¼ lt.	€ 3,00
Schilchermischung	¼ lt.	€ 3,00

Bei offenen Qualitätsweinen aus der 0,75lt. Flasche

beraten wir Sie gerne

Natursäfte und Nektar

Apfelsaft, naturtrüb	0,20lt. mit Quellw. 1/2lt.	€ 4,00
Traubensaft, Fam. Muster	0,20lt. mit Quellw. 1/2lt.	€ 4,20
Marillennektar, Zuegg	0,20lt. mit Quellw. 1/2lt.	€ 4,20
Johannisbeernektar, Zuegg	0,20lt. mit Quellw. 1/2lt.	€ 4,20
Div. Natursäfte	0,20lt. mit Sodaw. 1/2lt.	€ 4,90

Limonaden

Orangen-Kräuter-Cola- Limonade	0,2lt.	€ 3,20
Limonade gespritzt	0,3lt.	€ 4,00
Limonade gespritzt	0,5lt.	€ 4,80
Almdudler, Coca Cola,Coca Cola Zero, Eistee	0,3lt. Fl.	€ 4,20
Schweppes Tonic , Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2lt. Fl.	€ 4,20
Römer Quelle Mineralwasser	0,3lt. Fl.	€ 3,10
Römer Quelle Mineralwasser still	0,3lt. Fl.	€ 3,10
Römer Quelle Mineralwasser	0,75 lt.Fl.	€ 5,50
Römer Quelle Mineralwasser still	0,75 lt.Fl	€ 5,50
Mineralwasser mit Zitrone	0,25 lt.	€ 2,40
Sodawasser	0,25 lt.	€ 1,50
Quellwasser	0,25lt.	€ 0,60

Preise inklusive aller Abgaben