

Unsere Spezialitäten aus der Alpen Adria Küche
Als Appetitanreger empfehlen wir:

Wintertraum Lillet rose Schweppes Wild Berry Tonic Himbeere	0,2l	5,90
Mirtillo Classic Schwarzbeerlikör Grapefruit Schwarzbeere	0,25l	5,90
Pfiff Villacher Märzen Campari	0,2l	4,50
Gingerino (AF) frisch gepresster Orangensaft	0,2l	4,90
Hugo Prosecco Soda Hollersirup Minze,	0,25l	5,50

Die perfekte Vorspeise regt den Appetit an, ohne ihn zu stillen.
So bleibt Platz für die Genüsse danach:

zerlei vom hausgeräucherten Varlaks, Gebäck

Tartar | Schnitte | Fenchel | Buttermilch | Dill 13,90

Radicchio Treviso, Gebäck

Safran | schwarze Nüsse | Ziegenkäse | Granatapfel 11,50

Tartar vom Rind mit getoastetem Weißbrot

handgehackt | Butter | Sauergemüse | Zwiebel

als Vorspeise ca. 100 16,90

als Hauptspeise ca. 150g 19,90

TIPP: mit getoastetem Schwarzbrot probieren!

Bimmerling aus Zollners Hausselch

Rohkost | Ruccola | Trüffelmayonnaise 10,50

aus dem Suppentopf...

kräftige Rindsuppe

Frittaten

4,50

kräftige Rindsuppe

Kaspressknödel | Gemüse

5,20

Cremesuppe von der Pastinake und Sellerie

Kräuteröl

5,90

Wenn sich der Hunger

in Grenzen hält, dann...

Ragout vom Egger Alm Rind

Finkensteiner Tagliatelle | Speck

14,90

Gnocchi von der Hausgart'l roten Rübe

Gorgonzola | Walnuß | Portulak

13,90

knusprige Kaspressknödel

winterliche Blattsalate | Schnittlauchdip

12,50

unsere gekrenkelten Nudel von der Oma Silvia...

Dobratschnudel (2 Stück)

Kartoffel | Speck | Kräuter | Lauchragout

13,90

Lachsnudel (3 Stück)

hausgeräucherter Lachs | Ricotta | Kren | Dill

16,90

Salatvariation á la Zollner...

winterliche Blattsalate

Joghurtdressing | Tagliata vom Rind | Parmesan | Croutons

16,90

Salat vom Buffet

hausgemachte Dressings | hochwertige Öle

5,50

Bierspezialitäten vom Faß:

Villacher Märzenbier	0,3l	3,70
	0,5l	4,60
Hirter 1270 Bernsteinfarben	0,3l	3,90
	0,5l	4,80
Villacher Franziskaner	0,3l	3,70
	0,5l	4,60



Schleppe No. 1

Das in herrlichem Orange schimmernde Schleppe No. 1, mit einem Alkoholgehalt von 5,3 % Vol. und 12,8° Stammwürze, präsentiert sich mit einem feinporig, dicht creme farbenem Schaum. Der paradiesisch, exotische Duft erinnert an die reifen Früchte Maracuja Rhabarber. Ein unvergessliches Geschmackserlebnis für alle, die sich etwas Besonderes gönnen.

0,75 l

€ 17,90



BIERMANUFATUR LONCIUM

Carinthia

IPA - India Pale Ale - ist ein klassisches India Pale Ale - also eine obergärige Bierspezialität mit reichlichen Gaben von exotischen Hopfen.

0,33 l € 4,20



Schwarze Gams – dunkle Bockbierspezialität

Dunkler Bernstein bis schwarz mit herrlichem Malzcharakter, kräftig aber nicht zu süß. Auszüge von Karamell, sowie Kaffeeröstaromen ein Hauch von Vanille.

0,33l € 4,20

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

aus dem Wasser...

Lachsforellenfilet vom Grill | Markus Payr

Rahmpolenta | Gemüse | Kräuteröl

21,50

Branzino im Ganzen gebraten | Irena Fonda

Paprika | Kartoffel | Rosmarin

22,90

Scampi – Pfandl

5 gegrillte Riesengarnelen | Finkensteiner Pasta | Chili | Knoblauch

20,90



... unsere offenen Qualitätsweine:

	2022	Muskateller Klassik, Weingut Roman Pfaffl, Stetten	1/8	3,90
	2022	Gemischter Satz DAC, Fuhrgassl-Huber Wien	1/8	3,90
	2022	Welschriesling, Weingut Schauer, Kitzack	1/8	3,60
	2022	Grüner Veltliner, Weingut Edlinger, Göttweig	1/8	3,40
TIPP!	2022	Vermentino, Tenuta Antinori, Bolgerhi DOC	1/8	4,90
	2022	Santa Christina Bianco, Antinori, Umbrien IGT	1/8	2,90
	2022	Zweigelt Selektion, Weingut Salzl, Illmitz	1/8	3,60
	2022	Cuvée Classik (RÖ, ZW, BF), Weingut Aumann,	1/8	4,20
	2022	Merlot La Gondola, Venezia	1/8	3,40
	2021	Big Blend Bio (ZW, ME), Weingut Iby, Horitschon	1/8	4,90

Zollners Schmankerln...

Kotelette vom hauseigenen Duroc

Würzbutter | Kartoffel | Rosmarin | Peperonata

27,50

rosa Lammfilet vom Grill

Ratatouille | Polenta | Parmesan | Jus

29,90

... und Klassiker

Orangen – Hendl – Keule

Orangensauce | Polenta | Gemüse

16,90

gekochter Tafelspitz

Suppe | Röstkartoffel | Semmelkren | Schnittlauchsauce

19,50

Alpe – Adria Cordon Bleu

Schinkenspeck | Mozzarella | Ruccola | Petersilienkartoffel

17,90

geschmorte Schweinswangerln

Kartoffel | Sellerie | Püree | Gemüse

16,50

Gerne servieren wir Ihnen auch kleine Portionen, Preisreduktion 15%
Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen,
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Getränkekarte:

...aus unserem Obstgarten:

naturtrüber Apfelsaft	¼	3,30
hausgemachter Quittensaft		3,50

Villacher Märzen	0.5l	4,60	Mineralwasser	0.25l	2,90
Villacher Märzen	0.3l	3,70	Pago diverse Sorten	0.2l	3,90
Hirter 1270	0.3l	3,90	Sprite, Fanta, Cola, Almdudler	0.2l	2,90
Hirter 1270	0.5l	4,80	Orangensaft (C)	0.2l	2,90
Radler	0.3l	3,80	Eistee	0.2l	2,90
Radler	0.5l	4,70	Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale		
Franziskaner Hefeweizen			oder Tonic Wild berry	0.2l	3,50
oder dunkel, alk. frei	0.5l	4,90			
Freilich alk. Frei	0.5l	4,60			
Carintipia Loncium	0.3l	3,90			
Schwarze Gams, KöMau	0.3l	3,90			

...zum süßen Abschluss

Mohr im Hemd

Vanilleeis | Schokosauce | Schlag

7,90

Creme Brulee

Vanille | Apfel | Früchte

7,50

Kärntner Eisreindling

Nüsse | Rosinen | Zwetschkenröster

7,50

hausgemachte Apfelknödel

2 Stück | Vanillesauce | Apfelkompott

6,90

Kleines Früchtchen

Fruchtsalat | 1 Kugel Fruchteis | Schlagobers

3,70

Bananengeflüster

Banane | 1 Kugel Vanilleeis | Karamell | Krokant | Schlagobers

4,60

Apfeltraum

Apfelkompott | 1 Kugel Vanilleeis | Nüsse | Schlagobers

4,90

Affogato

Espresso | 1 Kugel Vanilleeis | Schlagobers

3,90

für Käseverehrer

Käse Potpourri mit Gebäck
Weichkäse | Schnittkäse | Chutney

15,50