



SPEISEKARTE



Grüß Gott & Herzlich Willkommen

In unserem familiengeführten Haus, das auf eine stolze Tradition von sieben Generationen zurückblickt, vereinen wir bewährte Tradition mit modernen Einflüssen. Wir legen großen Wert auf Ursprünglichkeit und nutzen Erzeugnisse aus unserem eigenen Garten, ergänzt durch frische, regionale Zutaten für unsere Gerichte. Bei uns erleben Sie wie traditionelle Rezepte mit modernen Einflüssen zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis verschmelzen. Lassen Sie sich in einer herzlichen Atmosphäre verwöhnen und genießen Sie jede Mahlzeit als einen besonderen Moment. Wir freuen uns darauf, Sie bei uns recht herzlich begrüßen zu dürfen und Ihnen unvergessliche Genussmomente zu präsentieren.

Ihre Gastgeber Kathrin & Hannig Zollner

Ein Paar nützliche Infos für zwischen durch...

Unsere Öffnungszeiten im Restaurant

Unser Restaurant begrüßt Sie **täglich** von **11:45 Uhr bis 14 Uhr und von 17 Uhr bis 20:30 Uhr**. Außerhalb dieser Öffnungszeiten bieten wir Ihnen in unserer kleinen Karte genussvolle Speisen an.

Frische & Verfügbarkeit

Wir sind stolz darauf, unsere Speisen aus frischen, regionalen Zutaten zu zubereiten. Dies bedeutet, dass einige Gerichte saisonabhängig sind und gelegentlich ausverkauft sein können. Wir schätzen Ihr Verständnis, falls Ihr Lieblingsgericht einmal nicht verfügbar sein sollte.

Kulinarischer Jahreskalender

Entdecken Sie unseren kulinarischen Jahreskalender, der speziell auf die jeweilige Saison abgestimmt ist. Freuen Sie sich auf besondere kulinarische Highlights, die die Frische und Vielfalt der jeweiligen Jahreszeit widerspiegeln. Lassen Sie sich von unseren saisonalen Spezialitäten verführen und erleben Sie, wie wir traditionelle Rezepte neu interpretieren.

Unsere Spezialitäten aus der *Alpen Adria* *Küche*

Als Appetitanreger empfehlen wir:

Capo Spritz Vecchio Amaro Pink Grapefruit	0,2l	6,90
Sommertraum Lillet rose Schweppes Wild Berry Tonic Himbeere	0,2l	5,90
Mirtillo Classic Schwarzbeerlikör Grapefruit Schwarzbeere	0,25l	5,90
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:

Carpaccio Basilikumpesto Parmesanhobel Ruccola Gebäck		14,90
Tartar vom Saibling Fischzucht Payr Apfel Limette Kresse Gebäck		12,50
Ziegenkäse Kaslab´n Nockberge Salatherzen Hausgart´l – Kräuter - Dressing Gebäck		11,90
Tartar vom Rind mit getoastetem Weißbrot handgehackt Butter Sauergemüse Zwiebel		6,90
	als Vorspeise	ca.100g 16,90
	als Hauptspeise	ca.150g 19,90

TIPP: mit getoastetem Schwarzbrot probieren!

aus dem *Suppentopf* ...

kräftige Rindsuppe

Frittaten | Gemüse

4,70

Basilikumschaumsuppe

Obershaube | Prosciutto | Grissini

5,90

Hausgart' | Kohlrabicremesuppe

Pesto | geröstete Pinienkerne

5,60

Wenn sich der Hunger
in *Grenzen* hält, dann...

Tagliata vom Rind (180g)

Ruccola | Parmesanhobel | hausgemachte Focaccia

19,50

Finkensteiner Pasta

Wildfleischragout | Parmesan

13,90

Eierschwammerl - Lasagne

Kräuterschaum | Parmesan | Pesto

12,50

Tomatenrisotto

Jungzwiebel | 3 gegrillte Riesengarnelen | Sprossen

19,90

unsere *gekrendelten Nudel* von der Oma
Silvia...

Dobratschnudel (2 Stück)

Kartoffel | Speck | Kräuter | Lauchragout

14,90

Salatvariation á la Zollner...

Ceasar's Salat

gegrillte Hendlstreifen | Parmesan | Speck | Croutons oder
mit gegrillten Riesengarnelen (3 Stück) Parmesan |
Cherrytomaten | Croutons

16,90

Salat vom Buffet

hausgemachte Dressings | hochwertige Öle

5,90

aus dem *Wasser...*



Lachsforellenfilet vom Grill | Markus Payr | Sirnitz

Fenchelrahm | Weißweinrisotto

25,90

Zitronendorade (ca. 300 g) | Irena Fonda

Im Ofen geschmort | Rosmarinkartoffel | mediterranes Gemüse
Olivenöl vom Lisjak

24,90

Kärntner Lax´n vom Grill (ca. 300 g) | Markus Payr

Petersilienkartoffel | Gemüse

22,50

Calamari

gegrillt | Knoblauch - Petersilienbutter | Polenta | Gemüse

19,90

Zollners Schmankerln...

Rostbraten von der hohen Beiried (schön durchzogen – wie es sein muss)

Im Kupferpfandl | Eierschwammerlsauce | Semmelknödel
Sommergemüse

21,90

Kalbs - Butterschnitzel

Natursaft | Kartoffel-Sellerie-Püree | Wildbrokkoli

18,90

... und Klassiker

Wiener Schnitzel aus der Pfanne

Kalb | Butterschmalz | Petersilienkartoffel | Preiselbeeren

24,50

Rib Eye (ca. 220 g)

Schnittlauch-Zwiebel-Butter | Hausgart | Rosmarinkartoffel
Grillgemüse

32,90

Alpe- Adria –Cordon Bleu

Schwein | Prosciutto | Mozzarella | Ruccola Petersilienkartoffel
| Preiselbeeren

18,90

Saltimbocca von der Hühnerbrust

Parmesanrisotto | Zucchini-Tomaten-Gemüse

17,50

...zum *süßen* Abschluss

Waldbeer- Bier - Sorbet

Hirter Morchel | frische Früchte

7,50

Hausgemachter Mohr im Hemd

Vanilleeis | Schokosauce | Schlag

7,90

Hausgemachte Marillenknödel (Zubereitungszeit ca. 20 min)

1 Stück | Nußbrösel | Butter

7,90

2 Stück | Nußbrösel | Butter

9,90

Pistazienparfait

Himbeere | Orange

9,50

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

4,60

Affogato

Espresso | 1 Kugel Vanilleeis | Schlagobers

4,90

für *Käseverehrer*

Käse Potpourri mit Gebäck

Weichkäse | Schnittkäse | Chutney

15,50

Bierspezialitäten vom *Faß*:

Hirter Märzenbier	0,3l	4,30
	0,5l	5,20
Hirter 1270 Bernsteinfarben	0,3l	4,30
	0,5l	5,20



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.

0,75l

€ 17,90



CarinthIPA

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

0,33l

€ 4,40



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

€ 4,40

Getränkekarte

...aus unserem Obstgarten

naturtrüber Apfelsaft	1/4	3,30
hausgemachter Quittensaft		3,50

Hirter Märzenbier

0,3l 4,30
0,5l 5,20

Hirter 1270

0,3l 4,30
0,5l 5,20

Radler

0,3l 5,20
0,5l 5,30

Hefeweizen dunkel, alk.frei

0,5l 5,40

Freilich alk. frei

0,5l 4,90

CarinthIPA Loncium

0,3l 4,40

Schwarze Gams, KöMau

0,3l 4,40

Mineralwasser

0,25l 2,90

Pago diverse Sorten

0,2l 4,30

Sprite, Fanta, Cola, Almdudler

0,2l 2,90

Orangensaft (C)

0,2l 2,90

Eistee

0,2l 2,90

Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale oder Tonic Wild berry

0,2l 3,50



... unsere offenen *Qualitätsweine*

2023	Muskateller Klassik, Weingut Roman Pfaffl, Stetten	1/8	3,90
2023	Gemischter Satz DAC, Fuhrgassl-Huber Wien	1/8	4,50
2023	Sabathini (WR, SB), Weingut Sabathi, Leutschach	1/8	3,90
2023	Grüner Veltliner, Weingut Edlinger, Göttweig	1/8	3,40
2023	Vermentino, Santa Christina, Toscana	1/8	4,90
2023	Santa Christina Bianco, Antinori, Umbrien IGT	1/8	2,90
2023	Tetuna Rose, halbtrocken, Robert Goldenitz, Taden	1/8	4,50
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
2023	Red Kiss (BF, ZW, CS), Winzerhof Michael Kiss, Jois	1/8	4,90

Besuchen Sie auch unseren *Weinkeller* mit besonderen Weinen - ausgesucht von unserem *Sommelier Herwig Zollner*

