



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 & Hernig 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
Wintertraum Lillet rose Schweppes Wild Berry Tonic Himbeere	0,2l	5,90
Cranberry Orangen Spritz Prosecco Rosmarin Orangenzeste	0,25l	5,50
Gingerino (AF) frisch gepresster Orangensaft	0,2l	4,90
Hugo Prosecco Soda Hollersirup Minze	0,25l	5,50
Mirtillo Classic Schwarzbeerlikör Grapefruit Schwarzbeere	0,25l	5,90

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

Osso Collo aus der Haus Selch Parmesanhobel marinierter Fenchel Birnen Balsam Essig Gebäck		9,90
Duett von winterlichen Fischfilet Tartar vom hausgeräucherten Karpfen Streifen von Lachs Buttermilch Kerbelöl		14,90
Tartar vom Rind mit getoastetem Weißbrot handgehackt Butter Sauergemüse Zwiebel		
	als Vorspeise	ca.100g 16,90
	als Hauptspeise	ca.150g 19,90

TIPP: mit getoastetem Schwarzbrot probieren!

aus dem *Suppentopf* ...

kräftige Rindsuppe

Frittaten | Gemüseperlen

4,80

Karotten - Ingwer - Cremesuppe

Obershaube | Brotchip

5,90

Pastinakenschaumsuppe

Kerbelöl | geröstete Pinienkerne

5,90

Hausgart'l Selleriecremesuppe

Trüffelöl | Brotchip

5,90

kräftige Rindsuppe

Kaspressknödel | Gemüseperlen

5,50

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

hausgemachte Ravioli

Ricotta | Steinpilz | leichte Gorgonzolasauce | Walnüsse

15,90

Finkensteiner Pasta

Wildfleischsugo | Parmesan

10,90

gebratene Kaspressknödel

Endiviensalat | Sauerrahmdip

13,50

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

Dobratschnudel (2 Stück)

Kartoffel | Speck | Kräuter | Lauchragout

14,90

Salatvariation à la Zollner

Ceasar's Salat

mit

gegrillten Hendlstreifen

Speck | Parmesan | Speck | Croutons

15,90

gegrillten Riesengarnelen (3Stück)

Parmesan | Cherrytomaten | Croutons

18,90

Salat vom Buffet

hausgemachte Dressings | hochwertige Öle

5,90

aus dem *Wasser...*



saftiges Lachsforellenfilet vom Grill | Markus Payr | Sirnitz 25,90
Wurzelragout | cremige Rahmpolenta | Kren

Branzin (ca.300g) | Irena Fonda aus Piran 24,90
im Ofen geschmort | Rosmarinkartoffel | mediterranes Gemüse
| Olivenöl vom Lisjak

Karpfenfilet im Backteig 22,50
Kartoffel - Vogerlsalat | Senfmayo | Schnittlauchdip

Zollner's *Hauptspeisenklassiker*

Kalbsleber 21,50
rosa gebraten | Zwiebel - Balsamicosauce | Kartoffelrösti |
buntes Gemüse

Medaillons vom Hirschrücken 29,90
kräftiges Rotweinsaft'l | gebratene Serviettenschnitte |
Preiselbeeren | fruchtiges Rotkraut

Kalbs - Butterschnitzel 17,90
Naturaft'l | Kartoffel-Sellerie-Püree | buntes Gemüse

Zollner's *Highlights*

Ragout vom Eggeralm Wild 16,90
g'schmackiges Wurzlsaft'l | Knusperkroketten |
Speckhohlsprossen | Preiselbeeren

Kärntner-Cordon Bleu 18,90
Ivom Schwein | Mölltaler Almkäse | Geselchtes |
karamellisierter Zwiebel | Petersielenkartoffel | Preiselbeeren

Tranchen von der Beiriedschnitte (220g) 24,90
IPfeffersauce | Kartoffelgratin | junges Gemüse | Kräuterbutter

Maishendl-Supreme 17,90
knusprig gebraten | Naturaft'l | Rosmarinkartoffel | Ragout
vom Rübengemüse

...zum *süßen* Abschluss

Hausgemachter Mohr im Hemd	7,90
Vanilleeis Schokosauce Schlag	
Pistazientiramisu	7,50
Hausgemachte Zwetschgenknödel (Zubereitungszeit ca. 20 min)	
1 Stück Nußbrösel Butter	7,90
2 Stück Nußbrösel Butter	10,90
Apfelcrumble	6,50
Vanilleeis Marzipan	
Panna Cotta	6,90
Tonka Bohne Blutorangenragout	
kleines Früchtchen	3,70
Fruchtsalat 1 Kugel Fruchteis Schlagobers	
Bananengeflüster	4,60
Banane 1 Kugel Vanilleeis Karamell Krokant Schlagobers	
Apfeltraum	4,60
Apfelkompott 1 Kugel Vanilleeis Nüsse Schlagobers	
Affogato	4,90
Espresso 1 Kugel Vanilleeis Schlagobers	

...für *Käseverehrer*

Käse Potpourri mit Gebäck	15,50
Weichkäse Schnittkäse Chutney	



Bierspezialitäten vom *Faß*:

Hirter Märzenbier

0,3l 4,40
0,5l 5,30

Hirter 1270 Bernsteinfarben

0,3l 4,40
0,5l 5,30



Hirter Rubin Bock

Ein unverwechselbarer Rotton und ein reintoniger Geruch zeichnen das Hirter Rubin Bock - nach extrem langer Reifezeit von mindestens 6 Monaten - aus. Im Antrunk sehr süffig und im Abgang harmonisch zartbitter. 7,0% Alkoholgehalt.

0,33l

€ 4,40

Hirter Morchl

Kennzeichnend für das Hirter Morchl ist der malzbetonte, eher trockene Antrunk und der trotz vorherrschendem Malzton differenzierten Geschmacksempfindung am Gaumen. Für Malzbier ungewöhnlich schlanker, ja sogar zartbitterer Abgang.



0,33l

€ 4,40

CarinthIPA

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



0,33l

€ 4,60

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

€ 4,60



... unsere offenen *Qualitätsweine*

2024	Muskateller Klassik, Weingut Roman Pfaffl, Stetten	1/8	3,90
2024	Gemischter Satz DAC, Fuhrgassl-Huber Wien	1/8	4,50
2024	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
2024	Santa Christina Bianco, Antinori, Umbrien IGT	1/8	2,90
2023	Tetuna Rose, halbtrocken, Robert Goldenitz, Taden	1/8	4,50
2023	Zweigelt Selektion, Weingut Salzl, Illmitz	1/8	3,60
2023	Cuvée Classik (RÖ, ZW, BF), Weingut Aumann	1/8	4,20
2024	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*

