

Unsere Spezialitäten aus der *Alpen Adria Küche*

Als *Appetitanreger* empfehlen wir:

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 AF 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:

Blütenkäse von der „Kärntner Milch“ gebraten im Zucchinimantel Basilikumpesto Fenchel – Radieschen - Salat Gebäck			13,50
Variation von Carpaccio Thunfisch Oktopus Mango – Sesam – Vinaigrette Gebäck			16,90
Gemüse - Tartar Hausgart'l Kohlrabi Zitrone Eierschwammerl			12,90
Tartar vom Rind mit getoastetem Weißbrot handgehackt Butter Sauergemüse Zwiebel			
	als Vorspeise	ca. 100	17,90
	als Hauptspeise	ca. 150g	
			20,90

TIPP: mit getoastetem Schwarzbrot probieren!

Für einen schön gedeckten Tisch berechnen wir € 2,00 je Gedeck.
Umbestellungen berechnen wir mit € 1,50 je Gast.

aus dem Suppentopf ...

kräftige Rindsuppe

Frittaten | Gemüse

4,90

Kresseschaumsuppe

Obershaube | Prosciutto | Grissini

6,90

Hausgart'l Kohlrabicremesuppe

Pesto | geröstete Pinienkerne

5,60

Wenn sich der Hunger

in Grenzen hält, dann...

istrianische Fuzi

Trüffelrahm | gegrillte Riesengarnelen (3 Stk.) | Schmortomate

18,90

Spinat – Mozzarella - Knödel

Cacio e pepe | Parmesan | Butter

14,50

Eierschwammerl - Lasagne

Basilikumschaum | Parmesan | Pesto

15,90

Ofenkartoffel

Buntes Sommergemüse | Sauerrahmdip
(auch vegan möglich!)

12,90

unsere geknendelten Nudel von der Oma Silvia...

Dobratschnudel (2 Stück)

Kartoffel | Speck | Kräuter | Lauchragout

14,90

Salatvariation á la Zollner...

Backhendlsalat

Hühnerfilet in Kürbiskernpanade | bunte Blattsalate
Kernölvinaigrette | Kartoffelwürferl

16,90

Salat vom Buffet

hausgemachte Dressings | hochwertige Öle

5,90

Bier Spezialitäten vom Fass:



Hirter Märzenbier	0,3l	4,60
	0,5l	5,40
Hirter 1270 Bernsteinfarben	0,3l	4,60
	0,5l	5,40



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.

0,33 l €4,40 Speisempfehlung: unsere Kalbsleber



Hirter Morchl

Kenzeichnend 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.

0,33 l €4,40 Speisempfehlung: unsere Hirschmedallions

BIERMANUFAKTUR
LONDINIUM



Carinthipa

IPA - India Pale Ale - ist ein klassisches India Pale Ale - also eine obergärige Bierspezialität mit reichlichen Gaben von exotischen Hopfen. 5,6% Alkohol

0,33 l €4,60 Speisempfehlung: unser Kalbsbutterschnitzel



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. 6,2 % Alkohol

0,33l €4,60 Speisempfehlung: unser Wildragout

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

aus dem *Wasser...*

Kärntner Lax'n Filet

Zitronenrisoni | Grillgemüse

25,90

Zitronendorade (ca. 300 g) | Irena Fonda

Im Ofen geschmort | Rosmarinkartoffel | Gartensalat

Olivenöl vom Lisjak

24,90

Branzino

Petersilienkartoffel | Gemüse

22,50



... 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, Tadten	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

Zollners Schmankerln...

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

Im Kupferpfandl | Eierschwammerlsauce | Semmelknödel

Sommergemüse 23,90

Kalbs - Butterschnitzel

Natursaft'l | Kartoffel-Sellerie-Püree | Wildbrokkoli

18,90

... und Klassiker

Involtini vom Grill | Rosmarinsaft'l

Prosciutto | getrocknete Tomaten | Weißweinrisotto

Junges Gemüse 24,50

Rib Eye (ca. 300 g)

Pfeffersauce | Würzbutter | Rosmarinkartoffel

buntes Gemüse 33,90

Alpe- Adria –Cordon Bleu

Schwein | Prosciutto | Mozzarella | Ruccola

Petersilienkartoffel | Preiselbeeren 19,50

Maishendl supreme

Tomatenrisoni | gebratene Zucchini

18,50

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

...zum süßen Abschluss

Hausgemachter Mohr im Hemd Vanilleeis Schokosauce Schlag	7,90
Himbeer – Tiramisu	6,90
Hausgemachte Topfenknödel (Zubereitungszeit ca. 20 min) 2 Stück Marillenragout Nußbrösel Butter	9,90
Panna Cotta Erdbeeren Pistazien	6,50
kleines Früchtchen Fruchtsalat 1 Kugel Fruchteis Schlagobers	4,90
Bananengeflüster Banane 1 Kugel Vanilleeis Karamell Krokant Schlagobers	5,60
Apfeltraum Apfelkompott 1 Kugel Vanilleeis Nüsse Schlagobers	5,60
Affogato Espresso 1 Kugel Vanilleeis Schlagobers	5,90

für Käseverehrer

Käse Potpourri mit Gebäck Weichkäse Schnittkäse Chutney	15,50
--	-------