

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

Herbsttraum		
Lillet rose Schweppes Wild Berry Tonic Himbeere	0,25l	5,90
Mirtillo Classic		
Schwarzbeerlikör Grapefruit Schwarzbeere	0,25l	5,90
Gingerino (AF)		
frisch gepresster Orangensaft	0,25l	4,90
Hugo		
Prosecco Soda Hollersirup Minze Limette	0,25l	5,50
Hugo AF	0,25l	4,90
Aperol Spritzer		
Weisswein Aperol Orange	0,25l	5,70
Aperol Spritzer AF	0,25l	4,90

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

Kärntner Lax'n in saor

Hausgart'l Zwiebel | Rosinen | Pinienkerne

Kürbis-Mascarpone - Bruschetta 13,90

Gemüse – Tartar (vegan)

rote Rübe | gehackte Nüsse | Gölles Birnen Balsam | Gebäck 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 Gericht.

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

aus dem Suppentopf...

kräftige Rindsuppe

Frittaten | Gemüseperlen

4,90

„Wiener Suppentopf“

Rindsuppe mit Nudeln | Fleischeinlage | Gemüseperlen

5,90

Kürbiscremesuppe

Obershaube | geröstete Kürbiskerne | Kernöl

6,50

wenn sich der Hunger

in Grenzen hält, dann...

Kürbis – Spinat - Lasagne

Ziegenkäse – Bechamel | Kürbisragout

13,90

Kürbisrisotto

gebackene Kürbisspalten | gehackte Kürbiskerne | Kernöl

13,50

Ofenkartoffel

herbstliches Gemüse | 3 gegrillte Garnelen | Sauerrahmdip

18,90

(auch vegan oder vegetarisch möglich!)

vegan/vegetarisch

12,90

unsere gekrendelten Nudel von der Oma Silvia...

Dobratschnudel (2 Stück)

Kartoffel | Speck | Kräuter | Lauchragout

14,90

Kärntner Kasnudel – mal anders!

gerollt und angebraten | Braune Butter |

Schnittlauch | Endiviensalat

12,90

Salatvariation á la Zollner...

Backhendlsalat

Hühnerfilet in Kürbiskernpanade | bunte Blattsalate

Kernölvinaigrette | Kartoffelwürfel

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	4,70
0,5l	5,50



Hirter Rubin Bock

Ein unverwechselbarer Rotton und ein reintöniger 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 €4,80 Speisenempfehlung: unsere Hirschmedaillons



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.

0,33 l €4,80 Speisenempfehlung: unsere Herbst Cordon Bleu



Carinthia

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 €4,90 Speisenempfehlung: unser Osso Bucco



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

0,33 l €4,90 Speisenempfehlung: unser Wildragout

aus dem Wasser...

Kärntner Lax'n Filet aus dem Gurktal

Im Ganzen gebraten | Petersilienkartoffel | herbstliches Gemüse

25,90

Gurktaler Lachsforellenfilet

Vom Grill | Kürbisragout | Parmesan - Polenta

23,90

Branzino | Irene Fonda aus Piran

Rosmarinkartoffel | gegrilltes Gemüse | Olivenöl vom Lisjak

23,50



Unsere Süßwasserfische erhalten wir frisch gefischt von der Fischmanufaktur Markus Payr aus der Sirmitz.



Die Salzwasserfische liefert uns unsere Freundin des Hauses Irena Fonda aus Piran.

... 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
2024	Grüner Veltliner, Weingut Edlinger, Göttweig 1/8	3,40
2024	Vermentino, Santa Christina, Toscana	1/8 4,90
2024	Santa Christina Bianco, Antinori, Umbrien IGT	1/8 2,90
2024	Tetuna Rose, halbtrocken, Robert Goldenitz, Tadtén	1/8 4,50
2024	Zweigelt Selektion, Weingut Salzl, Illmitz	1/8 3,60
2024	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...

Kärntner faschierte Reinkalan

Natursaft'l | Kartoffel – Sellerie Püree | Wildbrokkoli 16,90

Egger Alm Wildragout

kräftiges Rotweinsaft'l | Serviettenschnitte | glacierte Kohlsprossen 17,50

... und Klassiker

Herbst- Cordon Bleu

Schweinsrücken | Saftschinken | Österkron | Birne
Kürbiskernkartoffel | Preiselbeeren 19,50

Osso Bucco vom Kalb

Wurzelgemüse | Safranrisotto | Gremolata 18,90

Maishendl supreme

knusprig gebraten | Natursaft'l | cremiges Kürbisrisotto |
Glacierte Kohlsprossen 18,50

gekochter Tafelspitz

Röstkartoffel | Rahmkürbis | kalte Schnittlauchsauce 22,90

Medaillons vom Hirschrücken

vom Grill | kräftiges Rotweinsaft'l
gebratene Serviettenschnitte | geschmorter Kürbis 29,90

Getränkekarte:

...aus unserem Obstgarten:

naturtrüber Apfelsaft	¼	3,30
naturtrüber Qittensaft	¼	3,50

Hirter Märzen	0,5l	5,50	Carintipia Loncium	0,3l	4,90
Hirter Märzen	0,3l	4,70	Schwarze Gams, KöMau	0,3l	4,90
Hirter 1270	0,3l	4,70	Mineralwasser	0,3l	3,40
Hirter 1270	0,5l	5,50	Pago diverse Sorten	0,2l	4,40
Radler	0,3l	4,60	Sprite, Fanta, Cola, Almdudler	0,2l	3,30
Radler	0,5l	5,40	Orangensaft (C)	0,2l	2,90
Hefeweizen			Eistee	0,2l	2,90
oder dunkel, alk. frei	0,5l	5,50	Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale		
Freigeist alk. Frei	0,5l	5,20	oder Tonic Wild berry	0,2l	3,70

...zum süßen Abschluss

hausgemachter Mohr im Hemd

Vanilleeis | Schokosauce | Schlag

7,90

Pistazien – Tiramisu

8,50

hausgemachte Topfenknödel (Zubereitungszeit ca. 20 min)

2 Stück | Zwetschenröster | Nußbrösel Butter

9,90

Kärntner Eisreindling

Hausgart'l - Traubengelee

7,90

Crème brûlée

frische Früchte

7,50

kleines Fröchtchen

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