

Unsere Spezialitäten aus der *Alpen Adria Küche*

Als Appetitanreger empfehlen wir:

Frühlingstraum

Lillet | rose Schweppes | Wild Berry Tonic | Himbeere 0,25l 5,90

Mirtillo Classic

Schwarzbeerlikör | Grapefruit | Schwarzbeere 0,25l 5,90

Gingerino alkoholfrei

frisch gepresster Orangensaft 0,25l 4,90

Hugo

Prosecco | Soda | Hollersirup | Minze | Limette 0,25l 5,50

Hugo alkoholfrei

0,25l 4,90

Aperol Spritzer

Weisswein | Aperol | Orange 0,25l 5,70

Aperol Spritzer alkoholfrei

0,25l 4,90

*Die perfekte **Vorspeise** regt den Appetit an, ohne ihn zu stillen.*

So bleibt Platz für die Genüsse danach:

Carpaccio vom geräucherten Thunfisch

marinierter Fenchel | Zitronen Dip | Gebäck 16,90

Tartar vom hausgeräucherten Lachs

Avocado | Limette | Gebäck 14,50

Mare e Monti- gratinierter heimischer Schafskäse

trifft mariniertem Radicchio tardivo di treviso| Balsamico | Gebäck 13,90

Tartar vom Rind mit getoastetem Weißbrot

handgehackt | Butter | Sauergemüse | Trüffel-Mayonnaise

als Vorspeise ca. 100 18,90

als Hauptspeise ca. 150g 21,90

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 mit

Frittaten | Gemüseperlen

4,90

oder mit Kaspressknödel | Gemüseperlen

5,90

„Französische Zwiebelsuppe“

Käsecroutons

5,90

Sellerie – Birnen - Schaumsuppe

geröstete Walnüsse

6,50

wenn sich der Hunger

in Grenzen hält, dann...

Winterliche Linsen Bowle

hausgemachte Serviettenschnitten | Sauerrahm-Dip | Petersilie

13,90

Cremiges rote Rüben- Weisswein Risotto

Gorgonzola | geröstete Walnüsse

14,50

Mediterrane Polpetti

Finkensteiner Pasta | Tomatenragout | Parmesan

14,90

unsere geknendelten 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...

Hausgemachte Kaspressknödel (3 Stück)

bunte Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika |

Sauerrahm-Schnittlauch - Dip

13,90

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 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 €4,80 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



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 €4,90 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 aus dem Gurktal

im Ganzen gebraten | Petersilienkartoffel | buntes Gemüse
Mandelbutter

23,90

Gurktaler Lachsforellenfilet

vom Grill | Rahmfenchel | cremiges Weißweinrisotto

24,50

heimisches Karpfenfilet im Wurzelsud

Bouillonkartoffel | Kren | Petersilie

24,90



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

... 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, Tadten	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...

Geschmorte, zarte Rindswangerln

Wurzeljus | Kartoffel – Sellerie Püree | junges Gemüse 21,90

Medaillons vom rosa Hirschrücken kräftiges Rotweinsaft'l

Serviettenschnitte | Linsenragout | Preiselbeeren 32,90

... und Klassiker

Winter- Cordon Bleu

Schweinsrücken | Saftschinken | sautierter Blattspinat | Feta
Kräuterkartoffel | Preiselbeeren 19,50

Rosa gebratene Kalbsleber

Balsamico – Zwiebel - Sauce | Rösti | buntes Gemüse 19,90

Maishendl supreme

knusprig gebraten | Natursaft'l | Süßkartoffelpüree | junges Gemüse 18,50

Steirisches Wurzelfleisch

marmorierte Schweinsschulter im Wurzelsud | Bouillonkartoffel | Kren 15,90

Für Fleischliebhaber:

gegrilltes Kotelette vom eigenem Duroc Schwein (ca. 450g mit Knochen)

Würzbutter | Süßkartoffelpommes | Grillgemüse 29,90

Getränkekarte:

...aus unserem Obstgarten:

naturtrüber Apfelsaft $\frac{1}{4}$ 3,30

naturtrüber Quittensaft $\frac{1}{4}$ 3,90

Hirter Märzen	0,5l	5,40	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

7,50

Gebackene, hausgemachte Topfentorte

zweierlei Fruchtspiegel | Früchtepotpourri

5,90

Eierlikör – Panna Cotta

Zwetschenragout

7,90

hausgemachtes Maroni- und Marzipaneis

frische Früchte

8,50

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