

## Unsere Spezialitäten aus der *Alpen Adria Küche*

Als *Appetitanreger* empfehlen wir:

Capo Spritz Vecchio Amaro   Pink Grapefruit	0,20l	6,90
Frühlingstraum Lillet   rose Schweppes   Wild Berry Tonic   Himbeere	0,20l	5,90
Cranberry Orangen Spritz Prosecco   Rosmarin   Orangenzeste	0,25l	5,50
Mirtillo Classic Schwarzbeerlikör   Grapefruit   Schwarzbeere	0,25l	5,90
Gingerino (AF) frisch gepresster Orangensaft	0,20l	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:*

Thunfisch-Carpaccio Spargel   Erdbeersalat   Zitronenmayonaise   Gebäck		16,90
Grüner und weißer Spargel in köstlichen Varianten Vegan   Vinaigrette   Sprossen   Gebäck		13,60
Vegetarisch   cremige Burrata   Vinaigrette   Gebäck		15,20
Herzhaft   hausgeräucherter Schinkenspeck   pochiertes Ei   Gebäck		14,60
Tartar vom Rind mit getoastetem Weißbrot handgehackt   Butter   Sauergemüse   Zwiebel		
	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.

### *aus dem Suppentopf ...*

kräftige Rindsuppe	
Frittaten   Gemüseperlen	4,90
Grießnockerl   Gemüseperlen	5,50
Bärlauchschaumsuppe	
Obershaube   geröstete Pinienkerne	5,90
Spargelcremesuppe	
Obershaube   Spargelstückchen	6,50

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

Spargelquiche	
weißer & grüner Spargel   Tomaten   Feta   Spargelrahm	14,50
Cremiges Risotto	
Spargel   Riesengarnelen (3 Stück)   Sprossen	19,90
Bärlauchknödel	
geräucherter Ricotta   Trüffelrahm	12,90

### *unsere gekrenkelten Nudel von der Oma Silvia...*

Dobratschnudel (2 Stück)	
Kartoffel   Speck   Kräuter   Lauchragout	14,90
Bärlauchroulade	
Erbsencreme   Apfelgelee   Schmortomate	13,90

### *Salatvariation á la Zollner...*

bunte Blattsalate	
Spargelroulade   Sauerrahmdip	14,90
Salat vom Buffet	
hausgemachte Dressings   hochwertige Öle	5,90

*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*

# Bier Spezialitäten vom Fass:



Hirter Märzenbier	0,3l	4,70
	0,5l	5,50
Hirter 1270 Bernsteinfarben	0,3l	4,80
	0,5l	5,60



## 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 €4,90



## 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 €4,90

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 €4,90



## 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 €4,90

## *aus dem Wasser...*

Nocksaibling   im Ganzen gebraten (ca. 300g) Petersilienkartoffel   buntes Gemüse   Mandelbutter	26,90
---	-------

gegrilltes Schwertfischsteak Fregola Sarda   Blattspinat   Lisjak   Olivenöl	24,50
---	-------

Scampi - Pfandl 5 gegrillte Riesengarnelen   Finkensteiner Pasta   Chili   Knoblauch	23,90
---	-------



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	4,40
2024 Gemischter Satz DAC, Fuhrgassl-Huber Wien	1/8	4,80
2024 Sabathini (WR, SB), Weingut Sabathi, Leutschach	1/8	3,90
2024 Grüner Veltliner, Weingut Edlinger, Göttweig	1/8	3,60
2024 Vermentino, Santa Christina, Toscana	1/8	5,30
2024 Santa Christina Bianco, Antinori, Umbrien IGT	1/8	3,30
2024 Tetuna Rose, halbtrocken, Robert Goldenitz, Tadten	1/8	4,60
2024 Zweigelt Selektion, Weingut Salzl, Illmitz	1/8	3,80
2024 Cuvée Classik (RÖ, ZW, BF), Weingut Aumann,	1/8	4,50
2024 Merlot La Gondola, Venezia	1/8	3,40
2023 Red Kiss (BF, ZW, CS), Winzerhof Michael Kiss, Jois	1/8	5,40

## *Zollners Schmankerln...*

Filet Pfand'l Gegrillte Schweinsmedaillons (2 Stk.) Pfeffersauce   Knusperkroketten   Gemüsemelange	19,90
gegrilltes Kotelette vom eigenem Duroc Schwein (ca. 450g mit Knochen) Würzbutter   Süßkartoffelpommes   Grillgemüse	29,90
geschmorte, zarte Rindswangerln Wurzeljus   Kartoffel – Sellerie Püree   junges Gemüse	21,90

## *... und Highlights*

Surf&Turf Rumpsteak (ca.200g)   2 gegrillte Garnelen Rosmarinkartoffel   Grillgemüse   Würzbutter	29,50
Cevapcici Steakhouse Fries   Grillgemüse   Zwiebelringe   Ajvar	15,90
Frühlings – Cordon bleu vom Schwein   Kärntner Milch - Bröseltopfen   Saftschinken Bärlauch   Petersilienkartoffel   Preiselbeeren	19,50
Maishendl-Supreme knusprig gebraten   Natursaft'l   Erbsenrisotto Spargelragout	18,50

## *...zum süßen Abschluss*

hausgemachter Mohr im Hemd Vanilleeis   Schokosauce   Schlag	7,90
Erdbeer Tiramisu	7,50
hausgemachtes Sauerrahm-Eis Erdbeer – Minz – Salat	8,50
Apfelcrumble Vanilleeis   Marzipan	6,90
Topfenknödel im Bröselmantel Erdbeer – Rhabarbar – Ragout	6,90
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
--	-------