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
Alpen Spritzer Gruktaler Sanddorn | Prosecco | Orange	0,25l	5,90
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:

BIO Vârlaks
Hausgebeizter Varlachs
Rote Rüben | Fenchel | Gebäck 14,90

Variation vom Kürbis
Terrine | Bruschetta | süß-sauer 13,50

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.

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 6,90

wenn sich der Hunger in Grenzen hält, dann...

Quiche
Kürbis | Ziegenkäse | leichte Käsesauce 13,90

Finkensteiner Pasta
Wildfleischbolognese | Preiselbeeren | Kärntner Milch - Pamore 15,90

Risotto
Kürbiscreme | gebackene Kürbisspalten
Kernöl | geröstete Kürbiskerne 14,50

unsere gekrendelten Nudel von der Oma Silvia...

Dobratschnudel (2 Stück)
Kartoffel | Speck | Kräuter | Lauchragout 14,90

Hausgemachte Kürbisroulade
Variationen vom Kürbis | Ricotta
Kürbis Ragout 14,50

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	4,70
	0,5l	5,50
Hirter 1270 Bernsteinfarben	0,3l	4,80
	0,5l	5,60
Hirter „Hello“, 3,8%	0,5l	4,90



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 €4,90



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 LONDIUM



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...

Kärntner Lax'n aus dem Gurktal (ca. 350 g)
Im Ganzen gebraten | Petersilienkartoffel | herbstliches Gemüse
Mandelbutter 23,90

Gurktaler Lachsforellenfilet
vom Grill | Kürbisragout | Parmesan - Polenta 24,50

Rosa Thunfischsteak vom Grill
getrüffelte Finkensteiner Pasta | sautierter Blattspinat 26,90



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

... unsere offenen Qualitätsweine:

2025 Muskateller Klassik, Weingut Roman Pfaffl, Stetten	1/8	4,40	
2025 Gemischter Satz DAC, Fuhrgassl-Huber Wien		1/8	4,80
2025 Sabathini (WR, SB), Weingut Sabathi, Leutschach		1/8	3,90
2025 Grüner Veltliner, Weingut Edlinger, Göttweig		1/8	3,60
2025 Vermentino, Santa Christina, Toscana		1/8	5,30
2025 Santa Christina Bianco, Antinori, Umbrien IGT		1/8	3,30
2025 Tetuna Rose, halbtrocken, Robert Goldenitz, Tadten		1/8	4,60
2025 Zweigelt Selektion, Weingut Salzl, Illmitz		1/8	3,80
2024 Cuvée Classik (RÖ, ZW, BF), Weingut Aumann,		1/8	4,50
2025 Merlot La Gondola, Venezia		1/8	3,40
2024 Red Kiss (BF, ZW, CS), Winzerhof Michael Kiss, Jois		1/8	5,40

Zollners Schmankerln...

Kalbs – Butterschnitzel (faschierte Laibchen vom Kalb)
Natursaft´l | Kartoffel-Sellerie-Püree | Gemüsemelange 18,90

Egger Alm Wildragout
kräftiges Rotweinsaft´l | Serviettenschnitte | glacierte Kohlsprossen 17,50

... und Klassiker

Für Fleischliebhaber oder zum zu 2 genießen:
gegrilltes Kotelett vom eigenem Duroc Schwein (ca. 1000 g mit Knochen)
schön marmoriert | Fettrand
Würzbutter | Steakhouse Fries | Grillgemüse | BBQ-Sauce für 1 Person 32,90
für 2 Personen 59,80

Rosa gebratene Kalbsleber
Balsamico – Zwiebel - Sauce | Rösti | buntes Gemüse 21,50

Hühnerbrüstchen mit Brie und Birne gratiniert
Natursaft´l | cremiges Parmesanrisotto |
Herbstliches Gemüse 17,50

Gekochter Tafelspitz
Röstkartoffel | Rahmkürbis | kalte Schnittlauchsauce 22,90

Medaillons vom Hirschrücken
vom Grill | kräftiges Rotweinsaft´l
gebratene Serviettenschnitte | geschmorter Kürbis 32,90

Getränkekarte:

...aus unserem Obstgarten:

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

Hirter Märzen	0.5l	5,50	Mineralwasser	0.3l	3,40
Villacher Märzen	0.3l	4,70	Pago diverse Sorten	0.2l	4,40
Hirter 1270	0.3l	4,70	Sprite, Fanta, Cola, Almdudler	0.2l	3,30
Hirter 1270	0.5l	5,50	Orangensaft (C)	0.2l	2,90
Radler	0.3l	4,60	Eistee	0.2l	2,90
Radler	0.5l	5,40	Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale		
Hefeweizen	0.5l	5,50	oder Tonic Wild berry	0.2l	3,70

...zum süßen Abschluss

Hausgemachter Mohr im Hemd
Vanilleeis | Schokosauce | Schlag 7,90

Pistazien – Tiramisu
7,50

Hausgemachte Topfenknödel (Zubereitungszeit ca. 20 min)
2 Stück | Zwetschkenröster | Nußbrösel Butter 9,90

Kärntner Eisreindling
Hausgart´l - Traubengelee 8,90

Creme brulée
frische Früchte 7,50

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