



Regional, schnell & frisch,  
ein ganzer Mittagstisch!



## Suppe, Salat, Vitaminshot, Dessert & Hauptspeise

Montag, 12. Dezember, bis Freitag, 16. Dezember 2022

*Hauptspeise zur Wahl:*

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>I Knackiges Wokgemüse</b>                             | <b>15,00</b> |
| mit Sprossen und Basmatireis <sup>N,L,F</sup>            |              |
| <b>II Penne Rigate</b>                                   | <b>18,00</b> |
| mit Wildfleischsugo und Parmesanspänen <sup>L,O,G</sup>  |              |
| <b>III Gebackenes Bio Hendlfilet</b>                     | <b>20,00</b> |
| mit Kräuterdäpfel <sup>G,C,A</sup>                       |              |
| <b>IV Rosa gebratenes Nüsschen vom Kärntner Bio-Lamm</b> | <b>22,00</b> |
| mit Paprikagemüse und Braterdäpfel <sup>A,C,G,O</sup>    |              |



*Vorspeise:*

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>Bunter Salatteller</b>                               | <b>19,00</b> |
| mit gebackenen Hendlfiletspitzen <sup>C,G,L,M,O,B</sup> |              |

*Hauptspeise:*

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>4 Stk. Kärntner Käsnudeln</b>  | <b>16,00</b> |
| vom Nudelhaus Erian mit brauner Butter und kleinem Salat <sup>A,C,G,M,O</sup> |              |
| <b>Wienerschnitzel vom Kalb</b>   | <b>28,00</b> |
| mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln <sup>A,C,G</sup>                  |              |

*Dessert:*

- |                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| <b>Sandwirth Pudding</b>         | <b>10,00</b> |
| mit Himbeermark <sup>C,G,H</sup> |              |



vegan



vegetarisch

Bei Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicemitarbeiter.  
#sandwirthschmeckt

# Tagesempfehlung

Samstag, 17. Dezember 2022



## Hausgemachter Leberkäse

vom Sandwirth Duroc-Schwein mit Erdäpfelsalat <sup>L, M, O</sup>

14,00

## Salatteller „Ceasar style“

Hendlfilet, Croutons & Parmesandressing <sup>A, C, G, D, L, M, O</sup>

20,00

## 3 Stk. gebackene Hendlhaxen

mit Erdäpfelsalat <sup>A, C, G, L, M, O</sup>

15,00

## Sandwirth Duroc Würstl

mit Senf, Kren und Gebäck <sup>A, M</sup>

8,00

## Sandwirth Schwarzbrottoast

mit Duroc-Speck, Bio Weichkäse und Zwiebel <sup>A, G, M</sup>

10,00



## Regional & Bio – wissen wo's herkommt

Wir arbeiten mit zahlreichen regionalen, (Bio)-Lieferanten zusammen

*Liste nie vollständig,  
aber wir bemühen uns*

- ♦ **Getreide:** Demeterhof „Viktorhof“ (Kappel am Krappfeld). Dort wird nach hohen Qualitätsstandards der biologisch-dynamischen Demeter-Landwirtschaft angebaut und geerntet.
- ♦ **Bio-Käse:** Biobauer Mallhof (Bad Kleinkirchheim), Nuart (Völkermarkt), Kaslab'n Nockberge (Millstättersee)
- ♦ **Kärntner Bauerschinken & Rindfleisch:** Rudolf Frierss & Söhne (Villach)
- ♦ **Frischer Fisch aus dem Millstätter See:** Seefischerei Olsacher (Dellach)
- ♦ **Bio-Wolfsbarsch** (Piran): Branzino von Irena Fonda
- ♦ **Eier:** Eierhof Krenn (Magdalensberg)
- ♦ **Bio-Gebäck & Brot** vom Biobäcker Nadrag (Krumpendorf) & Traditionsbäckerei Haubis (Niederösterreich)
- ♦ **Bio-Schweinefleisch** von den hauseigenen **Sandwirth Bio-Duroc-Weideschweinen**. Unsere Schweine leben mit viel Auslauf am Sandwirth Bauernhof im Lavanttal.
- ♦ **Bio-Hendl & Bio-Gänse:** Bio-Hof Hafner (Lavanttal)
- ♦ **Regionales Obst & Gemüse** je nach Saison
- ♦ **Frische Kräuter** aus dem Garten (Sommer)
- ♦ **Selbstgemachte, saisonale Köstlichkeiten:** Marmeladen, Granola, Aufstriche, Feinkost, Kuchen und vieles mehr

