

Fünferstreich

Regional, schnell & frisch,
ein ganzer Mittagstisch!



Suppe, Salat, Vitaminshot, Dessert & Hauptspeise

Montag, 23. Januar, bis Freitag, 27. Januar 2023

Hauptspeise zur Wahl:

- | | |
|--|--------------|
| I Indisches Dal  | 15,00 |
| mit Tofu-Nuggets und Fladenbrot ^{A, F, L, N} | |
| II Melanzani - Piccata | 18,00 |
| mit Tomatenragout und Kräuterspaghetti ^{A, C, G, L} | |
| III Gebratenes Wolfsbarschfilet | 20,00 |
| mit Radicchiorisotto und Brokkoli ^{A, D, G, L, O} | |
| IV Hirschrückensteak | 22,00 |
| mit Schokoladen - Chilisauce, Apfelrotkraut und Schupfnudeln ^{A, C, F, G, L, O} | |

Wochenempfehlung

Vorspeise:

- | | |
|--|--------------|
| Bunter Salatteller | 19,00 |
| mit gebackenen Hendlfiletspitzen ^{C, G, L, M, O, B} | |

Hauptspeise:

- | | |
|---|--------------|
| 4 Stk. Kärntner Käsnudeln | 16,00 |
| vom Nudelhaus Erian mit brauner Butter und kleinem Salat ^{A, C, G, M, O} | |
| Wienerschnitzel vom Sandwirth Bio Duroc Schwein | 22,00 |
| mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln ^{A, C, G} | |

Dessert:

- | | |
|------------------------------------|--------------|
| Sandwirth Pudding | 10,00 |
| mit Himbeermark ^{C, G, H} | |



vegan



vegetarisch

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

#sandwirthschmeckt

Tagesempfehlung

◆ ◆ ◆ ◆

Samstag



Hausgemachter Leberkäse

vom Sandwirth Duroc-Schwein mit Erdäpfelsalat ^{L, M, O}

14,00

Salatteller „Ceasar style“

Hendlfilet, Croutons & Parmesandressing ^{A, C, G, D, L, M, O}

20,00

3 Stk. gebackene Hendlhaxen

mit Erdäpfelsalat ^{A, C, G, L, M, O}

15,00

Sandwirth Duroc Würstl

mit Senf, Kren und Gebäck ^{A, M}

8,00

Sandwirth Schwarzbrottoast

mit Duroc-Speck, Bio Weichkäse und Zwiebel ^{A, G, M}

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

