

Fünferstreich

Regional, schnell & frisch,
ein ganzer Mittagstisch!



Suppe, Salat, Vitaminshot, Dessert & Hauptspeise

Montag, 20. März, bis Freitag, 24. März 2023

Hauptspeise zur Wahl:

- | | |
|--|--------------|
| I Bärlauchspaghetti
mit Parmesanspänen ^{A,C,G,L,H} | 15,00 |
| II Grüne Paella (Vegan)
mit Tofu, Bratpaprika, Erbsen und Zucchini ^{G,L} | 18,00 |
| III Gebratenes Zanderfilet
mit Frühlingsgemüse ^{G,D} | 20,00 |
| IV Zweierlei vom Kärntner Bio Lamm
mit Speckbohnen und Braterdäpfel ^{G,L,O} | 22,00 |

Wochenempfehlung

Vorspeise:

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

Hauptspeise:

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

Dessert:

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



vegan



vegetarisch

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

#sandwirthschmeckt

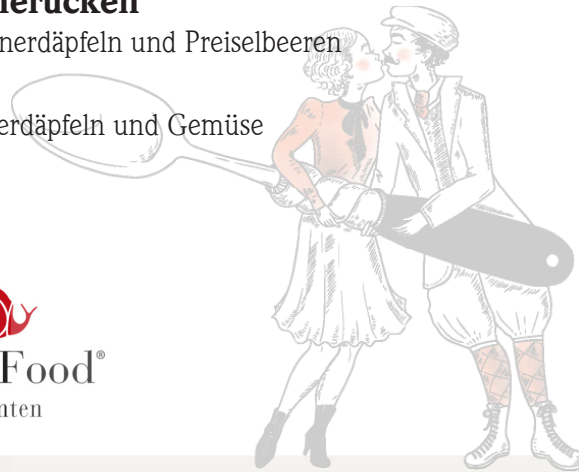
Tagesempfehlung

◆ ◆ ◆ ◆

Samstag



Kräftige Rindsuppe mit Kräuterfrittaten und Gemüsejuliene	6,00
Salat „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
Wiener Schnitzel vom Schweinerücken in Butterschmalz gebacken mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren	22,00
Tagesfisch in Kräuterbutter gebraten mit Petersilienerdäpfeln und Gemüse	27,00
Sandwirth Pudding ^{C, G, H} mit Himbeermark	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

