



Regional, schnell & frisch,  
ein ganzer Mittagstisch!



## Suppe, Salat, Vitaminshot, Dessert & Hauptspeise

Montag, 27. März, bis Freitag, 31. März 2023

*Hauptspeise zur Wahl:*

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>I Cremiges Bärlauchrisotto</b>                               | <b>15,00</b> |
| mit Parmesanspänen <sup>G, L</sup>                              |              |
| <b>II Geschmorte Harissa Melanzani</b>                          | <b>18,00</b> |
| mit Linsen-Spargelsalat und Joghurt Dip <sup>F, L, N</sup>      |              |
| <b>III Zartes Putensteak</b>                                    | <b>20,00</b> |
| mit Misosauce, Austernpilzen und Basmatireis <sup>F, G, L</sup> |              |
| <b>IV Gebratene Lachsmedaillons</b>                             | <b>22,00</b> |
| mit Mangosalsa und Lauchspaghetti <sup>G, L, O</sup>            |              |

## Wochenempfehlung

*Vorspeise:*

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

*Hauptspeise:*

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>Kärntner Käsnudeln</b>  | <b>16,00</b> |
| 4 Stk. vom Nudelhaus Erian mit brauner Butter und kleinem Salat <sup>A, C, G, M, O</sup> |              |
| <b>Wiener Schnitzel vom Schweinerücken</b>   | <b>22,00</b> |
| mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln <sup>A, C, G</sup>                           |              |

*Dessert:*

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>Sandwirth Pudding</b>   | <b>10,00</b> |
| Haselnuss-Soufflé mit Himbeermark nach altem Traditionsrezept <sup>C, G, H</sup> |              |



vegan



vegetarisch

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

#sandwirthschmeckt

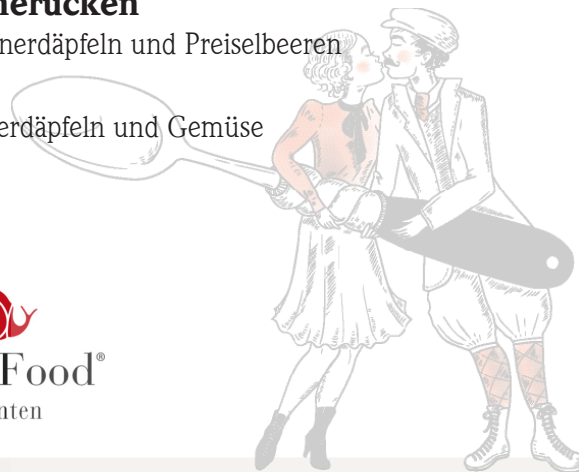
# Tagesempfehlung

◆ ◆ ◆ ◆

## Samstag



<b>Kräftige Rindsuppe</b>	<b>6,00</b>
mit Kräuterfrittaten und Gemüsejuliene	
<b>Salat „Ceasar style“</b>	<b>20,00</b>
Hendlfilet, Croutons & Parmesandressing <sup>A, C, G, D, L, M, O</sup>	
<b>Gebackene Hendlhaxen</b>	<b>15,00</b>
3 Stk. mit Erdäpfelsalat <sup>A, C, G, L, M, O</sup>	
<b>Sandwirth Duroc Würstl</b>	<b>8,00</b>
mit Senf, Kren und Gebäck <sup>A, M</sup>	
<b>Wiener Schnitzel vom Schweinerücken</b>	<b>22,00</b>
in Butterschmalz gebacken mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren	
<b>Tagesfisch</b>	<b>27,00</b>
in Kräuterbutter gebraten mit Petersilienerdäpfeln und Gemüse	
<b>Sandwirth Pudding</b> <sup>C, G, H</sup>	<b>10,00</b>
mit Himbeermark	



### 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

