

Sandwirth à la carte

*Willkommen in der ältesten aktiven
Gastwirtschaft seit 1735 in Klagenfurt*





Abends wird unser Gedeck verrechnet

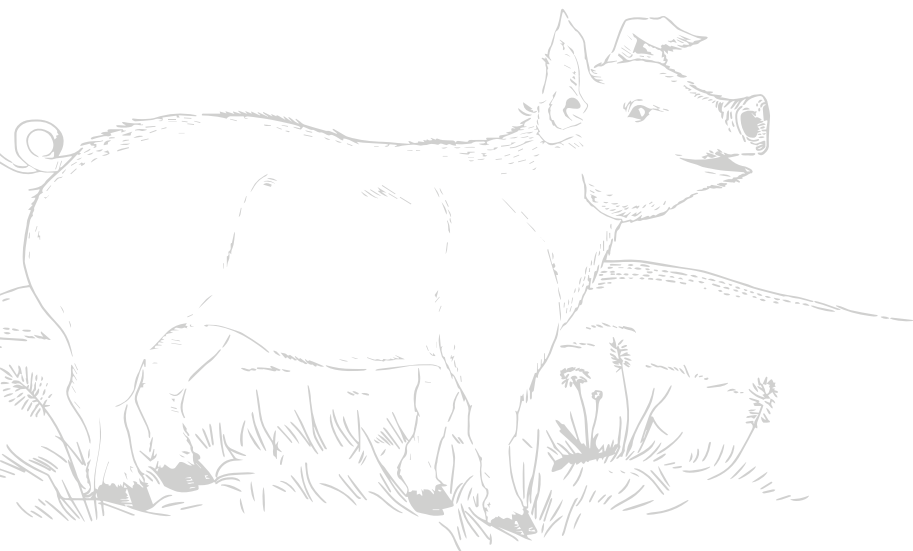
Sandwirth Gedeck

pro Person

3,50

bestehend aus:

- ♦ Knusprigem Hanfbrot und Baguette
- ♦ Speck vom **Sandwirth Bio-Duroc-Weideschwein**
- ♦ Humus mit Chiliöl 🌿



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



*Alle Tapas auch
als Vorspeise erhältlich*

Gemeinsam zugreifen – Häppchen für Genießer

Beef Tatar

Schalottencreme | Toastbrot | Butter

Tapas (60g)	10,80
Vorspeise (140g)	18,80

Roastbeef

Remouladensauce | Mixed Pickles

Tapas	8,80
Vorspeise	16,80

Feiner Speck

Sandwirth Bio-Duroc-Weideschwein | Essiggemüse

Tapas	8,80
Vorspeise	15,80

Lachsforellentatar

Lachsforelle von Payr | Rote Rüben | Kren

Tapas	8,80
Vorspeise	15,80

Ziegenkäse

Rote Rüben Carpaccio | Walnüsse

Tapas	8,80
Vorspeise	15,80

Rote Rüben Carpaccio

gebratener Tofu | Walnüsse

Tapas	8,80
Vorspeise	15,80

Gebackener Bio-Fetakäse

Kürbischutney

Tapas	8,80
Vorspeise	15,80

Bio-Bergkäse

Bio-Käserei Kaslab'n | Feigensenf | karamellisierte Walnüsse

Tapas	8,80
Vorspeise	15,80

Tapas Variation

3 Tapas nach Wahl

24,90



Für den Vitaminkick zwischendurch

Sandwirth Salatschüssel

knackige Blattsalate | frische Kräuter | Tomaten |
Radieschen | Fenchel | Sandwirth Hausdressing

als Beilage
als Vorspeise

6,00

9,00

Wahlweise mit:

- ♦ Gebackenem Hendlfilet **19,00**
- ♦ Gebratener Beiriedschnitt **21,00**
- ♦ Sautierten Garnelen, 5 Stk. **23,00**
- ♦ Petersilienfalafel  **19,00**

Salat „Caesar Style“

Bio-Hendlfilet | Croutons | Parmesandressing

20,00



vegan



vegetarisch

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

#sandwirthschmeckt

Suppen
◆ ◆ ◆ ◆
Genuss zum Löffeln

Kräftige Rindsuppe hausgemachte Frittaten Wurzelgemüse Schnittlauch	6,00
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Gebäck	7,50
Tagessuppe 	6,00

Sandwirth Klassiker
◆ ◆ ◆ ◆
Traditionelles schmeckt immer



Seeforelle Filet vom Kärntner Laxn (Seeforelle) Gemüseminestrone	27,00
Risotto vom Kärntner Hadn mit Bio-Austernpilzen ◆ mit marinierten Kräutern  ◆ mit sautierten Beiriedstreifen	17,00 26,00
Pasta del giorno	17,00
Kärntner Käsnudel  5 Stück mit brauner Butter Salat	19,00
Wiener Schnitzel vom Schweinerücken in Butterschmalz gebacken Petersilienerdäpfel Preiselbeeren	23,00
Black Pepper Hendl Asiagemüse Basmatireis	25,00



vom
Kärntner
Rind

Ob Filet, Hüft oder Rib Eye – wir servieren pure Fleischeslust

Alle Steaks werden mit Pfeffersauce und Kräuterbutter serviert.

Wählen Sie Ihre Garstufe: Rare | Medium | Well Done

Rib Eye Steak	300 g	42,00
Rumpsteak	250g	38,00
Rumpsteak de luxe mit Trüffelcreme	250g	41,00
Surf & Turf Rumpsteak mit 3 Garnelen	200g	45,00
Schweinerückensteak mit Speck-Röstzwiebelbutter	250g	24,00

SIDE DISHES

- Pommes
- Stampferdäpfel
- Grillgemüse
- bunter Blattsalat

je 6,00



Genuss Wirt

KÄRNTEN

Genussland
Kärnten



vegan



vegetarisch

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

#sandwirthschmeckt

Süßes Finale

Desserts

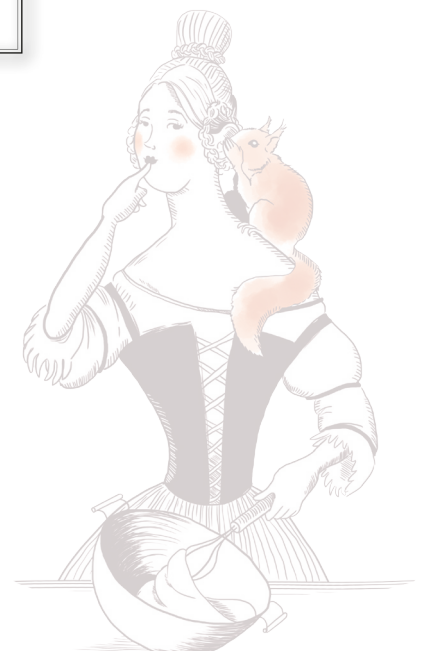
Sandwirth Pudding mit Himbeermark		10,00
Hausgemachtes Zitronensorbet mit Campari		8,00
Nougatparfait mit Sauerkirschen		10,00
	kleine Portion	8,00
Bitterschokoladenmousse mit Beeren		10,00
	kleine Portion	8,00
Sandwirth Dessertvariation für 2 Personen		18,00

Sandwirth Pudding

Probieren Sie unser Aushängeschild, ein Klassiker nach alter Rezeptur:

Haselnuss-Soufflé mit Geschichte.

Das Rezept des süßen Desserts ist hundert Jahre alt und natürlich ebenso geheim wie das seiner großen Schwester, der Sachertorte.



Regional & Bio – wissen wo's herkommt

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

- ♦ **Bio-Käse:** Biobauer Mallhof (Bad Kleinkirchheim), Nuart (Völkermarkt), Kaslab'n Nockberge (Millstättersee)
- ♦ **Kärntner Nudel:** Erian (Gurktal)
- ♦ **Bio-Schweinefleisch** von den hauseigenen **Sandwirth Bio-Duroc-Weideschweinen** (Sandwirth Bauernhof im Lavanttal)
- ♦ **Rindfleisch, Schinken, Schweinefleisch:** Rudolf Frierss & Söhne (Villach), Ilgenfritz (Villach)
- ♦ **Bio-Hendl & Bio-Gänse:** Bio-Hof Hafner (Lavanttal)
- ♦ **Frischer Fisch:** Fischzucht Markus Payr (Sirnitz)
- ♦ **Bio-Wolfsbarsch, Dorade, Muscheln:** Irena Fonda (Piran/SLO)
- ♦ **Eier:** Eierhof Krenn (Magdalensberg)
- ♦ **Milch, Butter, Topfen, Schlagobers:** Kärntnermilch (Spittal an der Drau)
- ♦ **Bio-Joghurt:** Mallhof (Bad Kleinkirchheim), Nuart (Völkermarkt)
- ♦ **Leinsamen, Haferflocken, Sonnenblumenkerne:** Biohof Tomic (Eberndorf)
- ♦ **Getreide, Kernöl, Sonnenblumenöl:** Demeterhof „Viktorhof“ (Kappel am Krappfeld)
- ♦ **Bio-Gebäck & Brot:** Nadrag (Krumpendorf) & Traditionsbäckerei Haubis (Niederösterreich)
- ♦ **Erdäpfel, saisonales Gemüse:** Lerchster (Klagenfurt)
- ♦ **Bio-Pilze:** Schigmannhof (Maria Rain)



*Liste nie vollständig,
aber wir bemühen uns*