


Fünferstreich

Regional, schnell & frisch,
ein ganzer Mittagstisch!

5
AUF EINEN STREICH

Suppe, Salat, Vitaminshot, Dessert & Hauptspeise
Montag, 25. September, bis Freitag, 29 September 2023

Hauptspeise zur Wahl:

- | | |
|--|--------------|
| I Herbstliche Dinkelreis-Bowl  | 15,00 |
| mit Tahinidressing ^{A, O, N} | |
| II Penne Rigate | 18,00 |
| mit Wildfleischbolognese, Radicchio und Parmesanspänen ^{A, G, L, O} | |
| III Gegrillte Calamari | 20,00 |
| mit Koblach-Tomatenbutter und Rosmarinerdäpfeln ^{G, R} | |
| IV Kalbsrückensteak | 22,00 |
| mit Thunfischcreme, warmen Tomaten und Gnocchi Romana ^{A, C, G, D, O, M, L} | |

Wochenempfehlung

Vorspeise:

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

Hauptspeise:

- | | |
|--|--------------|
| Kärntner Käsnudeln | 16,00 |
| 3 Stk. vom Nudelhaus Erian mit brauner Butter und kleinem Salat ^{A, C, G, M, O} | |
| Wiener Schnitzel vom Schweinerücken | 23,00 |
| mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln ^{A, C, G} | |

Dessert:

- | | |
|--|--------------|
| Sandwirth Pudding | 10,00 |
| Haselnuss-Soufflé mit Himbeermark nach altem Traditionsrezept ^{C, G, H} | |



vegan



vegetarisch

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

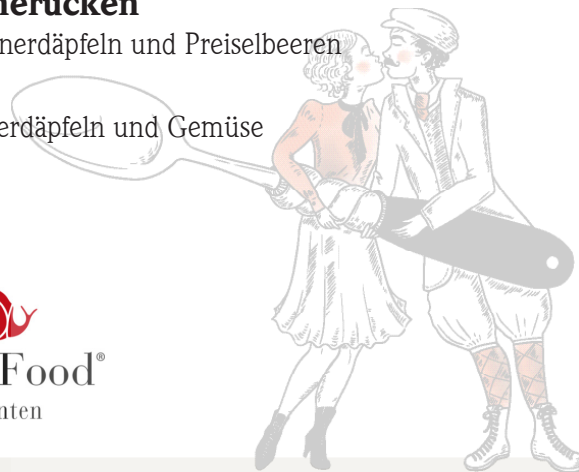
Tagesempfehlung

◆ ◆ ◆ ◆

Samstag



Kräftige Rindsuppe	6,00
mit Kräuterfrittaten und Gemüsejulienne	
Salat „Ceasar style“	20,00
Hendlfilet, Croutons & Parmesandressing ^{A, C, G, D, L, M, O}	
Gebackene Hendlhaxen	15,00
3 Stk. mit Erdäpfelsalat ^{A, C, G, L, M, O}	
Sandwirth Duroc Würstl	8,00
mit Senf, Kren und Gebäck ^{A, M}	
Wiener Schnitzel vom Schweinerücken	23,00
in Butterschmalz gebacken mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren	
Tagesfisch	27,00
in Kräuterbutter gebraten mit Petersilienerdäpfeln und Gemüse	
Sandwirth Pudding ^{C, G, H}	10,00
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

