

# Fünferstreich

Regional, schnell & frisch,  
ein ganzer Mittagstisch!



**Suppe, Salat, Vitaminshot, Dessert & Hauptspeise**

**Montag, 12. Februar bis Freitag, 16. Februar 2024**

*Hauptspeisen zur Wahl:*

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>I Kärntner Nudelteller</b>   | <b>15,00</b> |
| mit brauner Butter und Parmesanspänen <sup>A, C, G</sup>  |              |
| <b>II Dinkel-Crêpes</b>  | <b>18,00</b> |
| mit Melanzani-Ragout und Zaatarjoghurt-Dip <sup>A, N, F</sup>   |              |
| <b>III Schweinemedallions</b>   | <b>20,00</b> |
| mit sautierten Austernpilzen und Rosmarinerdäpfel <sup>G, L, O</sup>                                      |              |
| <b>IV Gebratenes Lachssteak</b>   | <b>22,00</b> |
| mit Mangosalsa und Lauchspaghetti <sup>A, D, G, L</sup>   |              |

## Wochenempfehlung

*Suppen:*

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>Kräftige Rindsuppe</b>  | <b>6,00</b> |
| mit hausgemachten Frittaten und Wurzelgemüse <sup>A, C, G, L</sup> |             |
| <b>Tagessuppe</b>  | <b>6,00</b> |
| auch vegane Optionen möglich                                       |             |



vegan



vegetarisch



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

#sandwirthschmeckt

## Hauptspeisen:



<b>Bunter Salatteller</b> mit gebackenen Hendlfiletspitzen <sup>B, C, G, L, M, O</sup>	19,00
<b>Salat „Ceasar style“</b> mit gebratenem Hendlfilet, Croutons & Parmesandressing <sup>A, C, G, D, L, M, O</sup>	20,00
<b>Hausgemachter Heringssalat</b> fein garniert mit Gebäck <sup>A, C, D, L, M, O</sup>	17,50
<b>Kärntner Kasnudel</b> 3 Stück vom Nudelhaus Erian mit brauner Butter und kleinem Salat <sup>A, C, G, M, O</sup>	16,00
<b>Wiener Schnitzel vom Schweinerücken</b> in Butterschmalz gebacken mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren <sup>A, C, G</sup>	23,00
<b>Tagesfisch</b> in Kräuterbutter gebraten mit Petersilienerdäpfeln und Gemüse <sup>A, D, G</sup>	27,00

## Desserts:

<b>Sandwirth Pudding</b> Haselnuss-Soufflé mit Himbeermark nach altem Traditionsrezept <sup>C, G, H</sup>	10,00
<b>Bitterschokoladenmousse</b> mit Beeren <sup>C, G, F</sup>	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 Fischzucht :** Fischereibetrieb Payr (Sirnitz)
- ♦ **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

