Regional, schnell & frisch, ein ganzer Mittagstisch!

Fünferstreich

5 AUF EINEN STREICH

Suppe, Salat, Vitaminshot, Dessert & Hauptspeise

Montag, 25. März bis Freitag, 29. März 2024

Hauptspeisen zur Wahl:

I	**Gemüse-Hirsemuffin** mit Bärlauch und pikantem Paprikaragout [L, G, C]	**15,00**
II	**Cremige Nudelpfanne** mit Austernpilzen, Spargel und Erbsen [A, F, L]	**18,00**
III	**Moussaka vom Kärntner Bio-Lamm** modern interpretiert [A, G, L]	**20,00**
IV	**Pochiertes Seeforellenfilet** mit Sauce Hollandaise, Wurzelgemüse und Erdäpfel [C, G, L, M, O]	**22,00**

Wochenempfehlung

Suppen:

Kräftige Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten und Wurzelgemüse [A, C, G, L]	**6,00**
Tagessuppe auch vegane Optionen möglich	**6,00**

vegan vegetarisch

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

#sandwirthschmeckt

Hauptspeisen:

Bunter Salatteller **19,00**
mit gebackenen Hendlfiletspitzen [B, C, G, L, M, O]

Salat „Ceasar style“ **20,00**
mit gebratenem Hendlfilet, Croutons & Parmesandressing [A, C, G, D, L, M, O]

Carpaccio vom rosa gebratenem Hirschrücken **17,50**
mit eingelegten Eierschwammerln und Kürbischutney [O]

Kärntner Kasnudel **16,00**
3 Stück vom Nudelhaus Erian mit brauner Butter und kleinem Salat [A, C, G, M, O]

Wiener Schnitzel vom Schweinerücken **23,00**
in Butterschmalz gebacken mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren [A, C, G]

Tagesfisch **27,00**
in Kräuterbutter gebraten mit Petersilienerdäpfeln und Gemüse [A, D, G]

Desserts:

Sandwirth Pudding **10,00**
Haselnuss-Soufflé mit Himbeermark nach altem Traditionsrezept [C, G, H]

Bitterschokoladenmousse **10,00**
mit Beeren [C, G, F]

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