

Fünferstreich

Regional, schnell & frisch,
ein ganzer Mittagstisch!

5
AUF EINEN STREICH

Suppe, Salat, Vitaminshot, Dessert & Hauptspeise

Montag, 22. April bis Freitag, 26. April 2024

Hauptspeisen zur Wahl:

- | | |
|--|--------------|
| I Spinat-Schafskäsequiche  | 15,00 |
| mit Rohkostgemüse und Kräuter Dip ^{A, C, G} | |
| II Spanische Gemüsepaella  | 18,00 |
| mit gegrilltem Spargel ^L | |
| III Saltimbocca vom Kärntner Bio Hendl | 20,00 |
| mit Parmesanrisotto ^{G, L, O} | |
| IV Sautierte Garnelen und Calamari | 22,00 |
| mit gebratener Polentaschnitte und Ofentomaten ^{R, B, L, O} | |

Wochenempfehlung

Suppen:

- | | |
|--|-------------|
| Kräftige Rindsuppe | 6,00 |
| mit hausgemachten Frittaten und Wurzelgemüse ^{A, C, G, L} | |
| Tagessuppe | 6,00 |
| auch vegane Optionen möglich | |



vegan




vegetarisch



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

Hauptspeisen:



Bunter Salatteller mit gebackenen Hendlfiletspitzen ^{B, C, G, L, M, O}	19,00
Salat „Caesar style“ mit gebratenem Hendlfilet, Croutons & Parmesandressing ^{A, C, G, D, L, M, O}	20,00
Spargel-Erdbersalat  mit Lavendel-Olivenölmarinade und Rucola ^O	18,00
Kärntner Kasnudel  3 Stück vom Nudelhaus Erian mit brauner Butter und kleinem Salat ^{A, C, G, M, O}	16,00
Wiener Schnitzel vom Schweinerücken in Butterschmalz gebacken mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren ^{A, C, G}	23,00
Tagesfisch in Kräuterbutter gebraten mit Petersilienerdäpfeln und Gemüse ^{A, D, G}	27,00

Desserts:

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

