

# Fünferstreich

Regional, schnell & frisch,  
ein ganzer Mittagstisch!

5  
AUF EINEN STREICH

Suppe, Salat, Vitaminshot, Dessert & Hauptspeise

Montag, 29. April bis Freitag, 03. Mai 2024

Hauptspeisen zur Wahl:

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>I Hadnlaibchen</b>    | <b>15,00</b> |
| mit zweierlei Karotten <sup>L, O</sup>  |              |
| <b>II Spargelnudeln</b>  | <b>18,00</b> |
| mit brauner Butter und gerösteten Pinienkernen <sup>A, C, E, F, G, H</sup>                                |              |
| <b>III Gebratenes Zanderfilet</b>   | <b>20,00</b> |
| mit paprizierten Krautfleckerln <sup>A, D, G, L, O</sup>  |              |
| <b>IV Tagliata vom Kärntner Rind</b>  | <b>22,00</b> |
| mit Würfelerdäpfel, Ruccola und Parmesanspäne <sup>G, O</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 unsere Servicemitarbeiter.

## Hauptspeisen:



<b>Bunter Salatteller</b> mit gebackenen Hendlfiletspitzen <sup>B, C, G, L, M, O</sup>	19,00
<b>Salat „Caesar style“</b> mit gebratenem Hendlfilet, Croutons & Parmesandressing <sup>A, C, G, D, L, M, O</sup>	20,00
<b>Spargel-Erdbersalat</b>  mit Lavendel-Olivenölmarinade und Rucola <sup>O</sup>	18,00
<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

