

DER
SANDWIRTH
SEIT 1735
♦♦♦♦
ZUM VERLIEBEN

IHR WEIHNACHTSMENÜ

ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

*Ein Menü pro Gruppe ab 10 Personen
mit 2 Hauptgängen zur Wahl*

VORSPEISEN

Beef Tatar klassisch, Trüffelbutter, geröstetes Brot
Hausgebeizte Lachsforelle, Rote Rübe, Kren
Kalbsrücken, Thunfischtatar
Kohlrabi-Orangensalat, Kräuter (🍃 vegan)

SUPPEN

Kräftige Tafelspitzsuppe, Grießnockerl, Gemüsestreifen
Kürbis-Kokossuppe mit gerösteten Kürbiskernen, Kernöl (🍃 vegan)
Selleriepüreesuppe, Wintertrüffel (🍃 vegan)
Erdäpfelsuppe (🍃 vegan)



DER
SANDWIRTH
SEIT 1735

♦♦♦♦
ZUM VERLIEBEN

VEGANER HAUPTGANG

Sellerieschnitzel, Kapernsauce, Champignon-Kräuterreis (🌿 vegan)

FISCHGERICHTE

Lachsforellenfilet, Erdäpfelragout, Duroc Speckgrammeln, Chiliöl

Lachs Saltimbocca, Champagner-Risotto, Basilikumschaum

Branzinoilet, mediterraner Erdäpfel-Olivenstampf

FLEISCHGERICHTE

Entrecote double, Cognac-Pfeffersauce, Byronerdäpfel, Broccoli

Braten vom Duroc Schwein, Natursafterl, Kürbisgnocchi, Weinkraut

Hendlilet, Speck, Pilzrisotto, Parmesan

DESSERT

Sandwirth Pudding, Himbeersauce

Milchschokoladenmousse, Dunstweichseln

Vanillekipferlparfait, Drambuie Whisky Likör Sauce

Milchrahmstrudel, Bourbonvanillesauce





UNSERE MENÜPREISE



3-GANG MENÜ

1x Suppe / 2x Hauptgang zur Wahl / 1x Dessert

pro Gruppe

€ 49,00 pro Person exkl. Gedeck

3-GANG MENÜ

Vorspeise / 2x Hauptgang zur Wahl / Dessert

pro Gruppe

€ 60,00 pro Person exkl. Gedeck

4-GANG MENÜ

Vorspeise / Suppe / 2x Hauptgang zur Wahl / Dessert

pro Gruppe

€ 70,00 pro Person exkl. Gedeck

5-GANG MENÜ

Vorspeise / Suppe / Zwischengang / 2x Hauptgang zur Wahl / Dessert

pro Gruppe

€ 85,00 pro Person exkl. Gedeck

SANDWIRTH-Gedeck
Weiße Tischwäsche mit Stoffserviette,
Baguette & Butter und Menükarte EUR 5,00 pro Person

DIE PREISE VERSTEHEN SICH BEI DER AUSWAHL
FÜR EIN EINHEITLICHES MENÜ MIT ZWEI HAUPTGÄNGEN ZUR WAHL.
FÜR JEDES ZUSÄTZLICHE WAHLGERICHT VERRECHNEN WIR € 3,- PRO PERSON.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergene oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitern.



DER
SANDWIRTH
SEIT 1735
♦♦♦♦
ZUM VERLIEBEN



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

#sandwirthschmeckt

Regional & Bio – wissen wo's herkommt

Wir arbeiten mit zahlreichen regionalen (Bio)-Lieferanten zusammen

- **Bio-Käse:** Biobauer Mallhof (Bad Kleinkirchheim), Nuart (Völkermarkt), Kaslab'n Nockberge (Millstättersee)
- **Kärntner Nudel:** Erian (Gurktal)
- **Schweinefleisch** von den hauseigenen Sandwirth Duroc-Weideschweinen (Sandwirth Bauernhof im Lavanttal)
- **Rindfleisch, Schinken, Schweinefleisch:** Rudolf Frierss & Söhne (Villach), Ilgenfritz (Villach)
- **Bio-Hendl & Bio-Gänse:** Bio-Hof Hafner (Lavanttal)
- **Frischer Fisch:** Fischzucht Markus Payr (Sirnitz)
- **Bio-Wolfsbarsch, Dorade, Muscheln:** Obere Adria
- **Eier:** Eierhof Krenn (Magdalensberg)
- **Milch, Butter, Topfen, Schlagobers:** Kärntnermilch (Spittal an der Drau)
- **Bio-Joghurt:** Mallhof (Bad Kleinkirchheim), Nuart (Völkermarkt)
- **Leinsamen, Haferflocken, Sonnenblumenkerne:** Biohof Tomic (Eberndorf)
- **Getreide, Kernöl, Sonnenblumenöl:** Demeterhof „Viktorhof“ (Kappel am Krappfeld)
- **Bio-Gebäck & Brot:** Nadrag (Krumpendorf) & Traditionsbäckerei Haubis
- **Erdäpfel, saisonales Gemüse:** Lerchster (Klagenfurt)
- **Bio-Pilze:** Schigmannhof (Maria Rain)

