

# Fünferstreich

Regional, schnell & frisch,  
ein ganzer Mittagstisch!

5  
AUF EINEN STREICH

Suppe, Salat, Vitaminshot, Dessert & Hauptspeise

Montag, 17. Februar bis Freitag, 21. Februar 2025

Hauptspeisen zur Wahl:

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>I Spaghetti Carbonara</b>   | <b>16,00</b> |
| mit Speck vom Sandwirth Duroc Weideschwein <sup>A, C, G</sup>  |              |
| <b>II Karotten-Naturreislaibchen</b>  | <b>19,00</b> |
| mit Erbsenpürree <sup>L, F</sup>   |              |
| <b>III Maishendfilet gefüllt mit Tomaten und Mozzarella</b>  | <b>21,00</b> |
| mit Weißweinrisotto <sup>L, O, G</sup>   |              |
| <b>IV Lachsfilet "Puttanesca"</b>  | <b>23,00</b> |
| mit gebratener Polentaschnitte <sup>G, D, L</sup>  |              |

## Schöpfergericht aus unserem Slow Food Garer

Langsam gegart und voller Aromen! Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über das aktuelle Angebot.

## Wochenempfehlung

Suppen:

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>Kräftige Rindsuppe</b>  | <b>7,00</b> |
| mit hausgemachten Frittaten und Wurzelgemüse <sup>A, C, G, L</sup> |             |
| <b>Tagessuppe</b>  | <b>7,00</b> |
| auch vegane Optionen möglich                                       |             |
| <b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b>                                   | <b>8,50</b> |
| mit Gebäck <sup>L</sup>  |             |



vegan



vegetarisch



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

## Hauptspeisen:

<b>Sandwirth Salatschüssel</b> mit Hausdressing <sup>M, L, O, C</sup>	als Beilage/als Vorspeise	<b>7,00/10,00</b>
<b>Bunter Salatteller</b> mit gebackenen Hendlfiletspitzen <sup>B, C, G, L, M, O</sup>		<b>20,00</b>
<b>Salat „Caesar style“</b> mit gebratenem Hendlfilet, Croutons & Parmesandressing <sup>A, C, G, D, L, M, O</sup>		<b>21,00</b>
<b>Carpaccio vom Rind "Cipriani"</b> mit Parmesanspänen und Gebäck <sup>C, G, M, O</sup>		<b>19,00</b>
<b>Kärntner Kasnudel</b>  3 Stück vom Nudelhaus Erian mit brauner Butter und kleinem Salat <sup>A, C, G, M, O</sup>		<b>17,00</b>
<b>Wiener Schnitzel vom Schweinerücken</b> in Butterschmalz gebacken mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren <sup>A, C, G</sup>		<b>24,00</b>
<b>Tagesfisch</b> in Kräuterbutter gebraten mit Petersilienerdäpfeln und Gemüse <sup>A, D, G</sup>		<b>28,00</b>

## Desserts:

<b>Sandwirth Pudding</b> Haselnuss-Soufflé mit Himbeermark nach altem Traditionsrezept <sup>C, G, H</sup>		<b>11,00</b>
<b>Bitterschokoladenmousse</b> mit Beeren <sup>C, G, F</sup>		<b>11,00</b>



## 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)
- **Schweinefleisch** von den hauseigenen **Sandwirth 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

