DER
SANDWIRTH
SEIT 1735

ZUM VERLIEBEN

IHR WEIHNACHTSMENÜ

ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

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

VORSPEISEN

Gabelroller von der Regenbogenforelle / Apfel-Kurkumaragout

Beef Tatar / Trüffelbutter / geröstetes Bio-Brot

Lauwarmer Wintergemüsesalat / Haselnüsse (vegan)

Rote Rübencarpaccio / gratinierter Ziegenkäse (auf Wunsch vegan)

Rosa gebratener Hirschrücken / Rotkrautchutney / kalt gerührte Preiselbeeren / Pilze

SUPPEN

Kürbis – Birnensuppe (vegan)

Schwarzwurzelcremesuppe / geröstete Walnüsse (vegan)

Maroni Suppe / Hirschschinken (auf Wunsch vegan)

Sandwirth Suppentopf / Grießnockerl, Milzschnitte, Gemüse, Rindfleisch

Unsere Preise 2025 verstehen sich pro Person, inklusive Service sowie aller Steuern und Abgaben.
Für Veranstaltungen und Banketts, bei denen Speisen und Getränke serviert werden, benötigen wir für die sorgfältige Vorbereitung die endgültige Gästeanzahl bis spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung. Die Zahl gilt als Garantiezahl und wird in Rechnung gestellt. Jedes weitere Gedeck wird zusätzlich verrechnet.

DER
SANDWIRTH
SEIT 1735

ZUM VERLIEBEN

VEGANER HAUPTGANG

Kürbislaibchen / Currykraut (vegan)

FISCHGERICHTE

Doradenfliet
Bohenenpürre / confierter Knoblauch

Lachsforellenfilet
Rollgerstengemüse / Speckgrammerl

Seesaiblingsfilet
Topinambur-Maroniragout

FLEISCHGERICHTE

Braten vom Sandwirth Duroc Weideschwein
Rote Rübengnocchi / Stöckelkraut

Kärntner Bio-Hendlfilet / Duxelles (traditionelle Pilzfarce)
Süßweinrisotto / Kohlsprossen

Tranchen vom Beiried (Kärntner Kalbin)
Zweigeltsauce /überbackene Rahmkartoffel / zweierlei Karotte

DESSERT

Sandwirthpudding / Himbeersauce

Nougatparfait / Kumquatkompott

Topfen – Vanillemousse / Preiselbeeren Rotweinragout

Sauerrahmschmarrn / Rumzwetschken

Gestürzte Mandelcreme / Zitrusfruchtcarpaccio (vegan)

Unsere Preise 2025 verstehen sich pro Person, inklusive Service sowie aller Steuern und Abgaben.
Für Veranstaltungen und Banketts, bei denen Speisen und Getränke serviert werden, benötigen wir für die sorgfältige Vorbereitung die endgültige Gästeanzahl bis spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung. Die Zahl gilt als Garantiezahl und wird in Rechnung gestellt. Jedes weitere Gedeck wird zusätzlich verrechnet.

DER
SANDWIRTH
SEIT 1735

ZUM VERLIEBEN

UNSERE MENÜPREISE

3-GANG MENÜ

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

pro Gruppe

€ 52,00 pro Person exkl. Gedeck

3-GANG MENÜ

Vorspeise / 2x Hauptgang zur Wahl / Dessert

pro Gruppe

€ 63,00 pro Person exkl. Gedeck

4-GANG MENÜ

Vorspeise / Suppe / 2x Hauptgang zur Wahl / Dessert

pro Gruppe

€ 73,00 pro Person exkl. Gedeck

5-GANG MENÜ

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

pro Gruppe

€ 88,00 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.

vegan vegetarisch

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

#sandwirthschmeckt

Unsere Preise 2025 verstehen sich pro Person, inklusive Service sowie aller Steuern und Abgaben.
Für Veranstaltungen und Banketts, bei denen Speisen und Getränke serviert werden, benötigen wir für die sorgfältige Vorbereitung die endgültige Gästeanzahl bis spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung. Die Zahl gilt als Garantiezahl und wird in Rechnung gestellt. Jedes weitere Gedeck wird zusätzlich verrechnet.

DER
SANDWIRTH
SEIT 1735
• • • •
ZUM VERLIEBEN

Regional & Bio – wissen wo‘s herkommt

Wir arbeiten mit zahlreichen regionalen (Bio)-Lieferanten zusammen

- **Bio-Käse:** Biobauer Mallhof (Bad Kleinkircheim), 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)
- **Bio-Hendl & Bio-Gänse**: Bio-Hof Hafner (Lavantal)
- **Frischer Fisch**: Fischzucht Markus Payr (Sirnitz)
- **Bio-Wolfsbarsch, Dorade, Muscheln:** Obere Adria
- **Eier:** Bio-Eier Fam.Obereder (Gnesau)
- **Milch, Butter, Topfen, Schlagobers:** Kärntnermilch (Spittal an der Drau)
- **Bio-Joghurt:** Mallhof (Bad Kleinkircheim), 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:** Lechztet (Klagenfurt)

Genuss Wirt KÄRNTEN Genussland Kärnten

Slow Food® Kärnten

Qualität KÄRNTEN

AMA GENUSS REGION GASTRONOMIE

Unsere Preise 2025 verstehen sich pro Person, inklusive Service sowie aller Steuern und Abgaben.
Für Veranstaltungen und Banketts, bei denen Speisen und Getränke serviert werden, benötigen wir für die sorgfältige Vorbereitung die endgültige Gästeanzahl bis spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung. Die Zahl gilt als Garantiezahl und wird in Rechnung gestellt. Jedes weitere Gedeck wird zusätzlich verrechnet.