

Regional, schnell & frisch,
ein ganzer Mittagstisch!

Fünferstreich

Suppe, Salat, Vitaminshot, Dessert & Hauptspeise
Montag, 15. Dezember bis Freitag, 19. Dezember 2025

Hauptspeisen zur Wahl:

Auch kleine Portionen erhältlich!

- | | |
|---|--------------|
| I Karfiolsteak  | 17,00 |
| mit Rote Rübenhumus und Haselnüssen ^{L, H, N} | |
| II Kärntner Hadnlaibchen  | 20,00 |
| mit Kohlgemüse ^{L, F} | |
| III Filet vom Sandwirth Duroc Weideschwein | 22,00 |
| mit Erdäpfelgratin, Bohnengemüse und Knoblauchsafterl ^{G, L, O} | |
| IV Filet von der Kärntner Lachsforelle | 24,00 |
| mit Gemüseritschert ^{A, D, G, L} | |

Beilagen können variabel gewählt werden!

Schöpfgericht aus unserem Slow Food Garer

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

Wochenempfehlung

Suppen:

- | | |
|--|-------------|
| Kräftige Rindsuppe | 7,00 |
| mit hausgemachten Frittaten und Wurzelgemüse ^{A, C, G, L} | |
| Tagessuppe | 7,00 |
| auch vegane Optionen möglich | |
| Hausgemachte Gulaschsuppe | 8,50 |
| mit Gebäck ^L | |



Hauptspeisen:

Sandwirth Salatschüssel	als Beilage/als Vorspeise	7,00/10,00
mit Hausdressing ^{M, L, O, C}		
Bunter Salatteller		20,00
mit gebackenen Hendlfiletspitzen ^{B, C, G, L, M, O}		
Salat „Caesar style“		21,00
mit gebratenem Hendlfilet, Croutons & Parmesandressing ^{A, C, G, D, L, M, O}		
Carpaccio vom gekochten Tafelspitz		19,00
mit Stroherdäpfeln, Krensauce und Kernöl ^{G, L}		
Kärntner Kasnudel 		19,00
4 Stück vom Nudelhaus Erian mit brauner Butter und kleinem Salat ^{A, C, G, M, O}		
Wiener Schnitzel vom Schweinerücken		24,00
in Butterschmalz gebacken mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren ^{A, C, G}		
Tagesfisch		28,00
in Kräuterbutter gebraten mit Petersilienerdäpfeln und Gemüse ^{A, D, G}		

Desserts:

Sandwirth Pudding		11,00
Haselnuss-Soufflé mit Himbeermarmelade nach altem Traditionsrezept ^{C, G, H}		
Bitterschokoladenmousse		11,00
mit Beeren ^{C, G, F}		



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 Frieress & 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