



Fünferstreich



Suppe, Salat, Vitaminshot, Dessert & Hauptspeise

Montag, 19. Jänner bis Freitag, 23. Jänner 2026

Hauptspeisen zur Wahl:

Auch kleine Portionen erhältlich!

I	Paprizierte Krautfleckerl	17,00
	mit Topfen und Petersilie <small>A,C,G,L,O</small>	
II	Süßkartoffel-Gemüsechili	20,00
	mit Joghurt-Dip <small>L,F</small>	
III	Cordon bleu vom Sandwirth Duroc Weideschwein	22,00
	mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren	
IV	Branzinofilet "Fonda"	24,00
	mit Bohnenragout <small>A, D, G, L, O</small>	

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 <small>A, C, G, L</small>	
Tagessuppe	7,00
auch vegane Optionen möglich	
Hausgemachte Gulaschsuppe	8,50
mit Gebäck <small>L</small>	



vegan



vegetarisch



Kärntner Klassiker

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

#sandwirthschmeckt

Hauptgerichte:

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, Krensause 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 Himbeermark 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 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

