



Regional, schnell & frisch,
ein ganzer Mittagstisch!




Suppe, Salat, Vitaminshot, Dessert & Hauptspeise

Montag, 16. Februar bis Freitag, 20. Februar 2026

Hauptspeisen zur Wahl:

Auch kleine Portionen erhältlich!

- | | |
|--|--------------|
| I Linsen-Karfiolcurry  | 17,00 |
| mit Basmatireis ^{L, F} | |
| II Cremiges Schwammerlrisotto  | 20,00 |
| mit Thymian und Parmesanspänen ^{G, L, O} | |
| III Krenfleisch vom Sandwirth Duroc Weideschwein | 22,00 |
| mit Petersilienerdäpfel ^{G, L} | |
| IV "Böhmerwald" Zanderfilet | 24,00 |
| mit Weißweinsauce und Erbsenpüree ^{A, D, G, L, O} | |

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.



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 | |



vegan



vegetarisch



Kärntner Klassiker




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

#sandwirthschmeckt

Hauptspeisen:

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

Desserts:

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



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

