

Fünferstreich

Regional, schnell & frisch,
ein ganzer Mittagstisch!



5
AUF EINEN STREICH

Suppe, Salat, Vitaminshot, Dessert & Hauptspeise

Montag, 06. Juli bis Freitag, 10. Juli 2026

Hauptspeisen zur Wahl:

Auch kleine Portionen erhältlich!

- | | |
|--|--------------|
| I Gefüllte Zucchini  | 17,00 |
| mit Tomatenragout ^{A,L} | |
| II Cremiges Schwammerlrisotto  | 20,00 |
| mit Parmesanspänen ^{G,L,O} | |
| III Lachsforellenfilet vom Payr | 22,00 |
| mit Spinaterdäpfeln ^{A,D,G} | |
| IV Würzige Spießchen vom Kärntner Reh | 24,00 |
| mit Couscous, Zucchini und Joghurt-Dip ^{A,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 | |



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 von Leitgeb´s Kärntnernudel Spezialitäten aus dem Metnitztal 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 Himbeermark nach altem Traditionsrezept ^{C, G, H}		11,00
Bitterschokoladenmousse		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 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

