



**Suppe, Salat, Vitaminshot, Dessert & Hauptspeise**

**Montag, 19. Oktober bis Freitag, 23. Oktober 2026**

*Hauptspeisen zur Wahl:*

*Auch kleine Portionen erhältlich!*

- |                                                                                                                                           |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>I Würzige Dinkelreis-Gemüsepaella</b> <sup>A,L</sup>  | <b>18,00</b> |
| (Viktorhof)                                                                                                                               |              |
| <b>II Allerlei Kürbis vom eigenen Anbau</b>                                                                                               | <b>21,00</b> |
| mit Kärntner Bio-Fetakäse <sup>G,L,O</sup>                                                                                                |              |
| <b>III Cremiges Ganslrisotto (Biohof Hafner)</b>                                                                                          | <b>23,00</b> |
| mit glacierten Apfelspalten <sup>G,L,O</sup>                                                                                              |              |
| <b>IV Natur gebratenes Lachsforellenfilet</b>                                                                                             | <b>25,00</b> |
| mit fregola sarda <sup>D,G,L,A</sup>                                                                                                      |              |

*Beilagen können variabel gewählt werden!*

**Donnerstags: Schöpfergericht aus unserem Slow Food Garer**

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



*Suppen:*

- |                                                                    |             |
|--------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Kräftige Rindsuppe</b>                                          | <b>7,00</b> |
| mit hausgemachten Frittaten und Wurzelgemüse <sup>A, C, G, L</sup> |             |
| <b>Tagessuppe</b>                                                  | <b>8,00</b> |
| auch vegane Optionen möglich                                       |             |
| <b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b>                                   | <b>9,50</b> |
| mit Gebäck <sup>L</sup>                                            |             |



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

## Hauptspeisen:

|                                                                                                                                                                   |                           |                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------|
| <b>Sandwirth Salatschüssel</b><br>mit Hausdressing <sup>M, L, O, C</sup>                                                                                          | als Beilage/als Vorspeise | <b>8,00/11,00</b> |
| <b>Bunter Salatteller</b><br>mit gebackenen Hendlfiletspitzen <sup>B, C, G, L, M, O</sup>                                                                         |                           | <b>22,00</b>      |
| <b>Salat „Caesar style“</b><br>mit gebratenem Hendlfilet, Croutons & Parmesandressing <sup>A, C, G, D, L, M, O</sup>                                              |                           | <b>22,00</b>      |
| <b>Kärntner Kasnudel</b><br>4 Stück von Leitgeb's Kärntnernudel Spezialitäten aus dem Metnitztal<br>mit brauner Butter und kleinem Salat <sup>A, C, G, M, O</sup> |                           | <b>21,00</b>      |
| <b>Wiener Schnitzel vom Schweinerücken</b><br>in Butterschmalz gebacken mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren <sup>A, C, G</sup>                             |                           | <b>27,00</b>      |
| <b>Tagesfisch</b><br>in Kräuterbutter gebraten mit Petersilienerdäpfeln und Gemüse <sup>A, D, G</sup>                                                             |                           | <b>32,00</b>      |

## Desserts:

|                                                                                                                   |  |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------|
| <b>Sandwirth Pudding</b><br>Haselnuss-Soufflé mit Himbeermarmelade nach altem Traditionsrezept <sup>C, G, H</sup> |  | <b>12,00</b> |
| <b>Bitterschokoladenmousse</b>                                                                                    |  | <b>12,00</b> |



## 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

