Sandwirth á la carte

Willkommen in der ältesten aktiven Gastwirtschaft seit 1735 in Klagenfurt



Zu Beginn

Abends wird unser Gedeck verrechnet

Sandwirth Gedeck pro Person **4,20**

bestehend aus:

- Knusprigem Hanfbrot und Baguette
- Speck vom **Sandwirth Duroc-Weideschwein**
- Hummus mit Chiliöl

Unsere
Sandwirth Duroc-Weideschweine
leben am Sandwirth Bauernhof im Lavanttal.

Our duroc pigs live with a run and much space at our sandwirth farm.

I nostri duroc maiali vivono nella fattoria Sandwirth a Lavanttal.

vegan vegetarisch

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

Alle Tapas auch als Vorspeise erhältlich

Tapas

Gemeinsam zugreifen – Häppchen für Genießer

Beef Tatar
Toastbrot | Trüffelbutter — Tapas (60g) **13,80** / Vorspeise (140g) **24,80**

Roastbeef
Remouladensauce | Mixed Pickles — Tapas **11,80** / Vorspeise **19,80**

Feiner Speck
Sandwirth Duroc-Weideschwein | Essiggemüse — Tapas **10,80** / Vorspeise **17,80**

Forellenfilet „Savor“ nach venezianischer Art
mariniertes Forellenfilet von Markus Payr | Pignoli | Zwiebel | Rosinen — Tapas **10,80** / Vorspeise **18,80**

Chili Garnelen
Alpengarnelen aus Tirol | Tomaten | Knoblauchbaguette — Tapas **13,80** / Vorspeise **24,80**

Pimientos de Padron
Olivenöl | Meersalz — Tapas **9,80** / Vorspeise **15,80**

Gebackener Bio-Fetakäse
vom Bio-Bauer Mallhof | Kürbischutney — Tapas **10,80** / Vorspeise **16,80**

Bio-Bergkäse
von der Bio-Käserei Kaslab‘n | Feigensenf | karamellisierte Walnüsse — Tapas **9,80** / Vorspeise **16,80**

Tapas Variation
3 Tapas nach Wahl
31,00

Salate

Für den Vitaminkick zwischendurch

Sandwirth Salatschüssel

knackige Blattsalate | frische Kräuter | Tomaten | Radieschen | Fenchel | Sandwirth Hausdressing

als Beilage **8,00**

als Vorspeise **11,00**

Wahlweise mit:

- Gebackenem Hendlfilet **21,00**
- Gebratener Beiriedschnitte **24,00**
- Sautierten Garnelen, 5 Stk. **26,00**
- Petersilienfalafel **19,00**

Salat „Caesar Style“ **22,00**

Hendlfilet | Croutons | Parmesandressing

Feinkost & Geschenke

Selbstgemachtes von Duroc Salami & Speck über Marmeladen bis hin zu Ketchup, Chutneys und Granola.

online & an der Rezeption 24/7

vegan vegetarisch

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

#sandwirthschmeckt

Suppen

Genuss zum Löffeln

Kräftige Rindsuppe **7,00**
hausgemachte Frittaten | Wurzelgemüse | Schnittlauch

Hausgemachte Gulaschsuppe **9,50**
mit Gebäck

Tagessuppe **8,00**

Sandwirth Klassiker

Traditionelles schmeckt immer

Filet von der Kärntner Lax'n **32,00**
Crèmepolenta | Speckgrammeln

Risotto
- mit marinierten Kräutern | auf Wunsch vegan **19,00**
- mit sautierten Beiriedstreifen **28,00**

Pasta del giorno **20,00**

Kärntner Käsnudel **21,00**
4 Stück mit brauner Butter | Salat

Wiener Schnitzel vom Schweinerücken **27,00**
in Butterschmalz gebacken | Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

Zitronen Hendl **29,00**
Tomaten-Olivenrisotto | Gremolata

Paillard vom Rind **39,00**
marinierter Rucola | Rosmarinerdäpfel

Steaks

vom Kärntner Rind

Ob Filet, Hüft oder Rib Eye – wir servieren pure Fleischeslust

Alle Steaks werden mit Pfeffersauce und Kräuterbutter serviert.
Wählen Sie Ihre Garstufe: Rare | Medium | Well Done

Rib Eye Steak	300 g	**45,00**
Rumpsteak	250g	**40,00**
Rumpsteak de luxe *mit Trüffelcreme*	250g	**45,00**
Surf & Turf *Rumpsteak mit 3 Garnelen*	200g	**49,00**
Schweinerückensteak *mit Speck-Röstzwiebelbutter*	250g	**26,00**

SIDE DISHES

- Pommes
- Stampferdäpfel
- Grillgemüse
- bunter Blattsalat

je 8,00

Genuss Wirt KÄRNTEN Genussland Kärnten

AMA GENUSS REGION GASTRONOMIE

vegan vegetarisch

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

Süßes Finale

Desserts

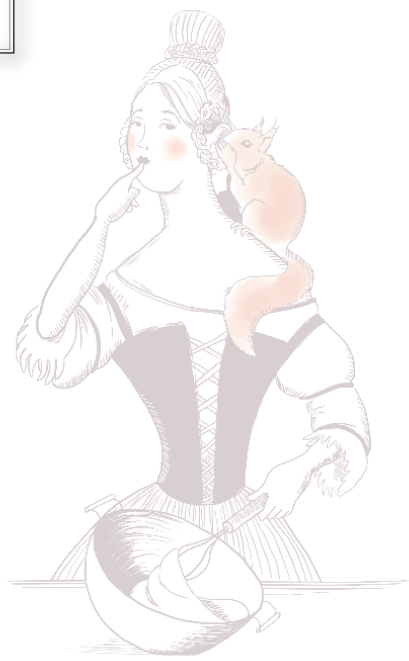
Sandwirth Pudding mit Himbeermark		**12,00**
Hausgemachtes Zitronensorbet mit Campari		**9,00**
Bitterschokoladenmousse		**12,00**
mit Beeren	kleine Portion	**10,00**
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Salzkaramell und Vanilleeis		**14,00**
Sandwirth Dessertvariation für 2 Personen		**22,00**

Sandwirth Pudding

Probieren Sie unser Aushängeschild, ein Klassiker nach alter Rezeptur:
Haselnuss-Soufflé mit Geschichte.
Das Rezept des süßen Desserts ist hundert Jahre alt und natürlich ebenso geheim wie das seiner großen Schwester, der Sachertorte.

Q+ Kärnten Ausgezeichneter Betrieb

Slow Food® Kärnten



Regional & Bio – wissen wo's herkommt

Wir arbeiten mit zahlreichen regionalen (Bio)-Lieferanten zusammen:

- **Bio-Käse:** Biobauer Mallhof (Bad Kleinkirchheim), Nuart (Völkermarkt), Kaslab'n Nockberge (Millstättersee)
- **Kärntner Nudel:** Leitgeb's Nudelspezialitäten (Metnitztal)
- **Schweinefleisch** von den hauseigenen **Sandwirth Duroc-Weideschweinen** (Sandwirth Bauernhof im Lavanttal)



- **Rindfleisch, Schinken, Schweinefleisch:** Rudolf Frierss & Söhne (Villach), Ilgenfritz (Villach)
- **Bio-Hendl & Bio-Gänse:** Bio-Hof Hafner (Lavanttal)
- **Frischer Fisch:** Fischzucht Markus Payr (Sirnitz)
- **Bio-Wolfsbarsch, Dorade, Muscheln:** Obere Adria
- **Eier:** Eierhof Krenn (Magdalensberg)
- **Milch, Butter, Topfen, Schlagobers:** Kärntnermilch (Spittal an der Drau)
- **Bio-Joghurt:** Mallhof (Bad Kleinkirchheim), Nuart (Völkermarkt)
- **Leinsamen, Haferflocken, Sonnenblumenkerne:** Biohof Tomic (Eberndorf)
- **Getreide, Kernöl, Sonnenblumenöl, Polenta:** Demeterhof „Viktorhof" (Kappel am Krappfeld)
- **Bio-Gebäck & Brot:** Nadrag (Krumpendorf) & Traditionsbäckerei Haubis (Niederösterreich)
- **Erdäpfel, saisonales Gemüse:** Lerchster (Klagenfurt)
- **Alpengarnelen:** Alpenaquafarm (Tirol)

Liste nie vollständig, aber wir bemühen uns