Regional, schnell & frisch, ein ganzer Mittagstisch!

Fünferstreich

5 AUF EINEN STREICH

Suppe, Salat, Vitaminshot, Dessert & Hauptspeise

Montag, 09. November bis Freitag, 13. November 2026

Hauptspeisen zur Wahl:

Auch kleine Portionen erhältlich!

I	**Würzige Dinkelreis-Gemüsepaella**  vom Viktorhof [L]	**18,00**
II	**Cremiges Ganslrisotto vom Biohof Hafner** mit glacierten Apfelspalten und Parmesanspänen [G,L,O]	**21,00**
III	**Forellenfilet "Müllerin" vom Fischereibetrieb Payr** mit Petersilienerdpäfeln und Blattspinat [A,D,G]	**23,00**
IV	**Tagliata vom Sandwirth Duroc Weideschwein** mit Rosmarinerdäpfeln und Zwiebelmarmelade [G]	**25,00**

Beilagen können variabel gewählt werden!

Donnerstags: Schöpfgericht aus unserem Slow Food Garer
Langsam gegart und voller Aromen! Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über das aktuelle Angebot.

Wochenempfehlung

Suppen:

Kräftige Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten und Wurzelgemüse [A, C, G, L]	**7,00**
Tagessuppe auch vegane Optionen möglich	**8,00**
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Gebäck [L]	**9,50**



 vegan vegetarisch  Kärntner Klassiker

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

#sandwirthschmeckt

Hauptspeisen:

Sandwirth Salatschüssel als Beilage/als Vorspeise **8,00/11,00**
mit Hausdressing M, L, O, C

Bunter Salatteller **22,00**
mit gebackenen Hendlfiletspitzen B, C, G, L, M, O

Salat „Caesar style“ **22,00**
mit gebratenem Hendlfilet, Croutons & Parmesandressing A, C, G, D, L, M, O

Kärntner Kasnudel **21,00**
4 Stück von Leitgeb´s Kärntnernudel Spezialitäten aus dem Metnitztal
mit brauner Butter und kleinem Salat A, C, G, M, O

Wiener Schnitzel vom Schweinerücken **27,00**
in Butterschmalz gebacken mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren A, C, G

Tagesfisch **32,00**
in Kräuterbutter gebraten mit Petersilienerdäpfeln und Gemüse A, D, G

Bio

Desserts:

Sandwirth Pudding **12,00**
Haselnuss-Soufflé mit Himbeermark nach altem Traditionsrezept C, G, H

Bitterschokoladenmousse **12,00**

Genuss Wirt Kärnten · Slow Food Kärnten · AMA Genuss Region · Qualität Kärnten

Regional & Bio – wissen wo's herkommt

Liste nie vollständig, aber wir bemühen uns

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

- **Getreide:** Demeterhof „Viktorhof“ (Kappel am Krappfeld). Dort wird nach hohen Qualitäts-standards 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

