Regional, schnell & frisch, ein ganzer Mittagstisch!

Fünferstreich

5 AUF EINEN STREICH

Suppe, Hauptspeise, Salat, Vitaminshot & Dessert

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

Hauptspeisen zur Wahl:

Auch kleine Portionen erhältlich!

I	**Kürbis-Kastanienstrudel** V mit Dillsauce A, F	**18,00**
II	**Tagliatelle** mit Wildfleischbolognese und Parmesanspänen A, G, L, O	**21,00**
III	**Zweierlei vom Kreiner Steinschaf** mit Erdäpfelgratin und Bohnengemüse G, L, O	**23,00**
IV	**Gebratenes Doradenfilet** mit cremigem Weißweinrisotto G, D, L, O	**25,00**

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



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 **7,00/10,00**
mit Hausdressing M, L, O, C

Bunter Salatteller **20,00**
mit gebackenen Hendlfiletspitzen B, C, G, L, M, O

Salat „Caesar style“ **21,00**
mit gebratenem Hendlfilet, Croutons & Parmesandressing A, C, G, D, L, M, O

Carpaccio vom Rind "Cipriani" **19,00**
mit Parmesanspänen und Gebäck C, G, M, O

Kärntner Kasnudel **17,00**
3 Stück vom Nudelhaus Erian mit brauner Butter und kleinem Salat A, C, G, M, O

Wiener Schnitzel vom Schweinerücken **24,00**
in Butterschmalz gebacken mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren A, C, G

Tagesfisch **28,00**
in Kräuterbutter gebraten mit Petersilienerdäpfeln und Gemüse A, D, G

Desserts:

Sandwirth Pudding **11,00**
Haselnuss-Soufflé mit Himbeermark nach altem Traditionsrezept C, G, H

Bitterschokoladenmousse **11,00**
mit Beeren C, G, F

Bio

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

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 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

