Regional, schnell & frisch, ein ganzer Mittagstisch!

Fünferstreich

5 AUF EINEN STREICH

Suppe, Hauptspeise, Salat, Vitaminshot & Dessert

Montag, 23. November bis Freitag, 27. November 2026

Hauptspeisen zur Wahl:

Auch kleine Portionen erhältlich!

I **Allerlei vom Kürbis (eigener Anbau)** **18,00**
mit Kärntner Bio-Fetakäse vom **Mallhof** G,L (auf Wunsch vegan)

II **Kärntner Hadn-Pilzroulade** **21,00**
mit Kräutersauce G,L,O

III **Bauchfleisch vom Duroc Weideschwein**
♦ **Vom eigenen Hof** mit Auslauf im Obstgarten **23,00**
mit Basmatireis und Asia Aromen N,F,L,O

IV **Gebratenes Seesaiblingsfilet (Fischereibetrieb Payr)** **25,00**
mit Bohnenragout und getrockneten Tomaten D,L,G

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 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

