

DER
SANDWIRTH
SEIT 1735

ZUM VERLIEBEN

IHR WEIHNACHTSMENÜ

ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN



Ein Menü pro Gruppe ab 10 Personen
mit 2 Hauptgängen zur Wahl

VORSPEISEN „TO SHARE“

Eingestellt am Tisch
Variation N. 1

Geräucherte Lachsforelle / Kohlrabi / Buttermilch-Kräuterdressing

Roastbeef / gepickeltes Gemüse / Senfkaviar

Kichererbsen-Melanzanisalat

Lachs-Frischkäsecrepes

Hirsch Tataki / Pilze

VORSPEISEN „TO SHARE“

Eingestellt am Tisch
Variation N. 2

Gebeizte Lachsforelle / Rote Rüben / Kren

Hirschcarpaccio / Melanzani / Feige

Kohlrabi-Haselnuss-Salat

Duroc Speck / gepickeltes Gemüse

Tuna Tataki / Sushireis

Unsere Preise 2026 verstehen sich pro Person, inklusive Service sowie aller Steuern und Abgaben.
Für Veranstaltungen und Banketts, bei denen Speisen und Getränke serviert werden, benötigen wir für die sorgfältige Vorbereitung die endgültige Gästeanzahl bis spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung. Die Zahl gilt als Garantiezahl und wird in Rechnung gestellt. Jedes weitere Gedeck wird zusätzlich verrechnet.

DER
SANDWIRTH
SEIT 1735

ZUM VERLIEBEN

SUPPEN

Kürbis-Orangensuppe / geröstete Kerne

Sandwirth Suppentopf (Grießnockerl / Wurzelgemüse / Bio-Rindfleisch)

Petersilienwurzelsuppe / Gebirgsgarnele

Erdäpfelsuppe / Herbsttrüffel

VEGANER HAUPTGANG



Karfiol-Kichererbsencurry, Basmatireis

Hadnlaibchen, Erbsenpüree, Krensauce (auf Wunsch)

FISCHGERICHTE



Fonda Branzinofilet
Karfiolpüree, Pilze

Böhmerwald Zanderfilet
Paprikakrautfleckerl

Kärntner Lax'n
Dinkelrisotto, Speckgrammeln

Unsere Preise 2026 verstehen sich pro Person, inklusive Service sowie aller Steuern und Abgaben.
Für Veranstaltungen und Banketts, bei denen Speisen und Getränke serviert werden, benötigen wir für die sorgfältige Vorbereitung die endgültige Gästeanzahl bis spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung. Die Zahl gilt als Garantiezahl und wird in Rechnung gestellt. Jedes weitere Gedeck wird zusätzlich verrechnet.

DER
SANDWIRTH
SEIT 1735

ZUM VERLIEBEN



FLEISCHGERICHTE

Gefülltes Maishendlfilet
Süßweinrisotto / Trüffel

Tranchen von der Beiried
Whiskey-Pfeffersauce / Erdäpfelgratin, Broccoli

Bauch vom Duroc Weideschwein ◊ **vom eigenen Hof**
mit Auslauf im Obstgarten
Rieslingkraut / Erdäpfelschmarrn

Schweinefilet vom Duroc Weideschwein ◊ **vom eigenen Hof**
mit Auslauf im Obstgarten
Speck / Pilze / Erdäpfel-Zwiebelstampf

DESSERT

Sandwirth Pudding ◊ **Das Original**

Haselnuss & Himbeere

Lebkuchen-Cheesecake im Glas

Lauwarmer Schokoladenkuchen
Karamellisierte Äpfel & Walnuss

Spekulatius-Birnentarte

Marzipanmousse
Pistazienkrokant



Unsere Preise 2026 verstehen sich pro Person, inklusive Service sowie aller Steuern und Abgaben.
Für Veranstaltungen und Banketts, bei denen Speisen und Getränke serviert werden, benötigen wir für die sorgfältige Vorbereitung die endgültige Gästeanzahl bis spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung. Die Zahl gilt als Garantiezahl und wird in Rechnung gestellt. Jedes weitere Gedeck wird zusätzlich verrechnet.

DER
SANDWIRTH
SEIT 1735

ZUM VERLIEBEN



UNSERE MENÜPREISE

3-GANG MENÜ
MIT SUPPE

1x Suppe / 2x Hauptgang zur Wahl / 1x Dessert

pro Gruppe

€ 54,00 pro Person exkl. Gedeck

3-GANG MENÜ
MIT VORSPEISEN „TO SHARE“

Vorspeisen „to share“ / 2x Hauptgang zur Wahl / Dessert

€ 69,00 pro Person exkl. Gedeck

4-GANG MENÜ
MIT VORSPEISE UND SUPPE

Vorspeise / Suppe / 2x Hauptgang zur Wahl / Dessert

pro Gruppe

€ 83,00 pro Person exkl. Gedeck



SANDWIRTH-Gedeck
Weiße Tischwäsche mit Stoffserviette,
Baguette & Butter und Menükarte EUR 5,00 pro Person

DIE PREISE VERSTEHEN SICH BEI DER AUSWAHL
FÜR EIN EINHEITLICHES MENÜ MIT ZWEI HAUPTGÄNGEN ZUR WAHL.
FÜR JEDES ZUSÄTZLICHE WAHLGERICHT VERRECHNEN WIR € 3,00 PRO PERSON.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergene oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitern.

vegan vegetarisch

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

Unsere Preise 2026 verstehen sich pro Person, inklusive Service sowie aller Steuern und Abgaben.
Für Veranstaltungen und Banketts, bei denen Speisen und Getränke serviert werden, benötigen wir für die sorgfältige Vorbereitung die endgültige Gästeanzahl bis spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung. Die Zahl gilt als Garantiezahl und wird in Rechnung gestellt. Jedes weitere Gedeck wird zusätzlich verrechnet.

DER
SANDWIRTH
SEIT 1735

ZUM VERLIEBEN

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:** Erian (Gurktal)
- **Schweinefleisch** von den hauseigenen Sandwirth Duroc-Weideschweinen (Sandwirth Bauernhof im Lavanttal)
- **Rindfleisch, Schinken, Schweinefleisch**: Rudolf Frierss & Söhne (Villach)
- **Bio-Hendl & Bio-Gänse**: Bio-Hof Hafner (Lavanttal)
- **Frischer Fisch**: Fischzucht Markus Payr (Sirnitz)
- **Bio-Wolfsbarsch, Dorade, Muscheln:** Obere Adria
- **Eier:** Bio-Eier Fam.Obereder (Gnesau)
- **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:** Demeterhof „Viktorhof“ (Kappel am Krappfeld)
- **Bio-Gebäck & Brot:** Nadrag (Krumpendorf) & Traditionsbäckerei Haubis
- **Erdäpfel, saisonales Gemüse:** Lerchster (Klagenfurt)

#sandwirthschmeckt

Unsere Preise 2026 verstehen sich pro Person, inklusive Service sowie aller Steuern und Abgaben.
Für Veranstaltungen und Banketts, bei denen Speisen und Getränke serviert werden, benötigen wir für die sorgfältige Vorbereitung die endgültige Gästeanzahl bis spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung. Die Zahl gilt als Garantiezahl und wird in Rechnung gestellt. Jedes weitere Gedeck wird zusätzlich verrechnet.