



SPEISEKARTE

Unsere „Geheimrezepte“

Wir kochen mit Liebe, Leidenschaft & einer Brise Ursprünglichkeit.

Was in der Region wächst und gedeiht, schmeckt am besten.

Unsere Küchen-Philosophie

So viel wie möglich aus dem Gitsch- und Gailtal.

Alles andere aus Kärnten oder Rest-Österreich.

Die Saisonalität der Lebensmittel hat Vorrang.

DANKE an unsere regionalen Produzenten: Brunnwirthof (Rind- & Schweinefleisch), Gitschtaler Jäger (Wildfleisch), Hof Kunz (Gemüse), Fischzucht Zerza (Fisch), Bauernhof HAP&GUT (Schafmilchprodukte), Bauernhof Voitmann (Kuhmilchjoghurt), Bäckerei Steinwender & Bäckerei Moritz (Brot & Gebäck), Eier Sternig (Eier), Gitschtaler Imker (Honig), Kärntnermilch (Milchprodukte), u.v.m.

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten	3,90 €
Hausgemachte Knoblauchcremesuppe	4,50 €
Karotten-Curry-Ingwercremesuppe mit Garnele	4,90 €

G'sund und g'smackig

Kleine Salatschüssel	3,90 €
Frischsalat mit gebackenen Hühnerstreifen	11,80 €
Brunnwirt's Fleischkrapferln mit Sauerkraut	10,80 €
Gailtaler Laxn (Seeforellenfilet) mit Zitronen-Risotto & Knoblauchsauce	16,90 €
Spinatknödel mit Gorgonzolarahmsauce	9,80 €
Ofenkartoffel auf Rucola-Nest mit Kräuter-Dip & Grillgemüse	9,50 €
Kärntner Kasnudeln mit Salaten vom Buffet	12,30 €
Nudeln mit Bolognese- oder Tomatensauce	9,80 €
Käsespätzle überbacken	10,80 €

Aus der Pfanne & vom Grill

Brunnwirt's Grillteller mit Pfefferrahmsauce, Pommes Frites & Gemüse	15,90 €
Hauspfandl (3 Schweinsmedaillons) mit Pilzrahmsauce, Spätzle & Gemüse	15,50 €
Wiener Schnitzel mit Pommes & Salat vom Buffet	13,90 €
Gitschtaler Cordon-bleu gefüllt mit Speck, Käse, Zwiebel, mit Pommes & Salate vom Buffet	14,80 €
Schweinsbraten mit Sauerkraut & Semmelknödel	13,90 €
Wildragout mit Semmelknödel & Preiselbeeren	14,20 €
Zwiebelrostbraten von der Beiried mit Röstzwiebel mit Braterdäpfel & Gemüse	16,90 €

Für die Kleinen

Kinderschnitzel mit Pommes Frites & Eisbecher	8,50 €
Spaghetti mit Tomaten- oder Fleischsauce & Eisbecher	8,50 €
Chicken Nuggets mit Pommes Frites & Eisbecher	8,50 €

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

Desserts & Süßes

Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagobers	3,50 €
mit Vanilleeis	4,20 €
Eispalatschinken 2 Stück	6,20 €
Schoko-Gugelhupf mit Vanilleeis	4,80 €
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	9,80 €

Die beliebtesten „Durstlöscher“

Sprite, Fanta Cola	0,30l	2,50 €	Fassbier Gösser	0,50l	3,90 €
Cola light	0,33l	3,00 €	Fassbier Gösser	0,30l	2,90 €
Almdudler	0,33l	3,00 €	Radler	0,50l	3,90 €
Mineralwasser	0,33l	2,30 €	Radler	0,30l	2,90 €
Sodawasser	0,30l	1,70 €	Alkoholfreies Bier	0,50l	3,90 €
Tonic, Bitter Lemon	0,20l	3,00 €	Weizenbier	0,50l	4,20 €
Apfelsaft naturtrüb	0,30l	2,90 €	Grüner Veltliner	0,25l	4,80 €
Orangensaft	0,30l	2,90 €	Winzerbraut	0,25l	4,80 €
Holundersaft	0,50l	2,30 €	Zweigelt	0,25l	4,80 €
Apfelsaft g`spritzt	0,50l	3,50 €	Rotburger	0,25l	4,80 €
Orangensaft g`spritzt	0,50l	3,50 €	Merlot	0,25l	5,60 €
Himbeer-Soda	0,50l	3,00 €	Mischung rot/weiß	0,25l	2,50 €
PAGO	0,30l	3,00 €	Diverse Schnäpse	2 cl	2,20 €

(Marille, Johannisbeere, Mango)

FOLLOW US

