

## Zum Start

### **Vitello tonnato „Kärntner Style“**

Kalbfleisch, Räucherforellencreme, Kernöl  
hausgemachtes Brot

€ 12,50

### **Roastbeef & Spargelsalat**

hausgemachtes Brot

€ 12,50

## Vorspeisen Klassiker

Klassisches **Beef Tatar** vom Kärntner Rindvieh

hausgemachter Brioche Toast

€ 16,50

## Suppen

**Rindsuppe** mit **Frittaten** oder **Leberknödel**

€ 4,50

### **Spargelrahmsuppe**

€ 5,50

## Warme Vorspeisen und Zwischengerichte

Hausgemachte **Kärntner Käsnudeln**

braune Butter

€ 9,50

als Hauptgericht € 12,50

### **Frische Pasta**

mit Spargelragout, geschmorte Kirschtomaten

€ 9,50

als Hauptgericht € 12,50

## Hauptgerichte

Frischer **Lavanttaler Spargel** € 18,50

(Spargelbau Jäger, St. Andrä) kleiner € 16,00

mit **Butterbrösel**

oder **Olivenöl und Grana**

oder **Sauce Hollandaise**

dazu servieren wir Erdäpfel und Prosciutto

### **Gurktaler Lachsforellenfilet**

Spargelrisotto, Spargel

€ 19,50

### **Tagliata vom Kärntner Rindvieh**

Ruccola & Grana, Grillgemüse, Braterdäpfel

€ 18,50

### **Zart rosa gebratenes Kalbsfilet**

Pilzsauce, Kräuterpüree, Gemüse

€ 22,50

### **Wiener Schnitzel**

von **Schwein** oder **Huhn**

mit Petersilerdäpfel

€ 13,50

Zusätzliches...

Blatt- oder Gartensalat mit Vinaigrette

€ 4,50

Körberl hausgemachtes Sauerteig Weiss- und Schwarzbrot

€ 2,00

## Nachspeisen

### **Erdbeer Tiramisu**

€ 8,50

### **„Halbgebackener Schokokuchen „Desi“**

mit halbgeschlagenem Obers

und hausgemachtem Himbeereis

€ 8,50

### **Crème brûlée**

€ 8,50