

## Zum Start

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

Kalbfleisch, Räucherforellencreme, Kernöl  
hausgemachtes Brot

€ 12,50

### **Roastbeef mit Olivenöl und gehobeltem Grana**

hausgemachtes Brot

€ 12,50

## Vorspeisen Klassiker

Klassisches **Beef Tatar** vom Kärntner Rindvieh

€ 16,50

## Suppen

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

€ 4,50

**Erdäpfelsuppe mit gebratenen Pilzen**

€ 5,50

## Warme Vorspeisen und Zwischengerichte

Hausgemachte **Kärntner Käsnudeln**

braune Butter

€ 9,50

als Hauptgericht € 12,50

### **Frische Pasta**

mit Basilikum Pesto, geschmorte Kirschtomaten,  
knuspriger Prosciutto

€ 9,50

als Hauptgericht € 13,50

## Hauptgerichte

### **Gurktaler Lachsforellenfilet**

Gemüsecurry, knusprige Spargelarancini  
€ 19,50

### **Tagliata vom Kärntner Rindvieh**

Rucola & Grana, Grillgemüse, Braterdäpfel  
€ 20,50

### **Kalbsschnitzel in Zitronensauce**

Cremige Polenta, Gemüse  
€ 19,50

### **Spitzpaprika**

mit Spinat und Feta gefüllt  
Braterdäpfel, Tomatenragout  
€ 13,50

### **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

### **Tiramisu mit Amaretto**

€ 8,50

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

mit halbgeschlagenem Obers  
und hausgemachtem Himbeereis  
€ 8,50

### **Crème brûlée**

€ 8,50