einfach.
gut.
essen.
und trinken.

# VORSPEISEN

Beef Tartare vom Nockalmrind (A.L.M)

€ 18,<sup>90</sup>

**INFO** 

Mischkulnig, persönlich vom

geliefert

unsere Erdä pfel und Karotten kommen aus Velden, genauer

gesagt aus Selpritsch vom Bauernhof

wöchentlich ins Haus

Toastbrot

Durchgemischter Salat (ALMO)

€ 6.90

Croutons

€ 14,<sup>90</sup>

Gebackenes Hendl (A.O.M)

Blattsalat | Kürbiskerne | Grantn

# **SUPPEN**

Karotten Ingwersuppe (A.G.L.)

**€** 6,90

Croutons

Rinderkraftsuppe (A.C.G.L.)

€ 5,<sup>90</sup>

Frittaten oder Fleischstrudel

# **TREFFNER KLASSIKER**

Wiener Schnitzel vom Kärntner Schwein (ACC)	⋽) €	<b>17</b> .90
---	------	---------------

Petersielerdä pfel | Grantn

# Kärntna Laxnfilet (ALO)

Rucolarisotto

#### Gebratener Zwiebelrostbraten (AC.G.L.M) 25,90

Spä tzle | Speckbohnen

### Kärntna Kasnud (A.C.G)

Blattsalat | Brauner Butter

# Penne mit Gemüse Bolognese (ALG)

Rucola | Parmesan

### INFO

#### unser Rind

kommt aus Bad Kleinkirchheim vom Gutzingerhof und wird vom Kopf bis Schwanz verarbeitet.

#### unser Schwein

kommt von der Firma Frierss und ist zu 100% aus

#### unser Fisch

kommt vom Millstätter See von Seefischerei Georg Olsacher

14,90

14,90

€

Kärnten.

# GANZE FISCHE

### Kärntna Laxn

\*Seeforelle

# Regenbogenforelle

\*eingewanderte Cousine aus Nordamerika

# Seesaibling

\*großer Bruder vom Bachsaibling

# Bachsaibling

\*Heimischer Saibling

### Bachforelle

\*Oma aller Forellen

## Lachsforelle

\*die Große für 2-3 Personen

### INFO

#### der Fisch

kommt bei uns ganz frisch auf den Tisch. Eben das, was unsere Fischer gerade gefangen haben oder uns unser Züchter im Moment liefert.

Unsere Fische kommen alle aus unserer Umgebung Unser Fischer Georg bringt Sie frisch aus dem Millstätter See

# Je nach Tagesangebot und Gewicht ab (AG) € 24,00

\*mit Erdä pfel | Gemü se | Krä uterbutter

# **WAS SÜSSES**

Dunkles Schokoladenmousse (A.C.G.H)	€	8,90	
			INFO unser Eis
<b>Topfen – Marillen – Palatschinke</b> (A.C.G.H) Topfencreme   Marillensorbet	€	7,90	lä sst sich super als einzelne Kugel für den perfekten Abschluss eines Essens genießen.
Hausgemachter Apfelstrudel (A.C.G.H) mit Schlag	€	6,90	Wir würden aber immer alle Sorten probieren, weil wir neugierig sind
Hausgemachtes Eis, je Kugel (G)  • Pfirsich- Mandel  • Marille - Paprika  • Gin Tonic- Gurke (mit Alkohol)	€	<b>2,</b> <sup>80</sup>	
Eiskaffee gerührt (A.G) Schlag	€	7,90	
Affogato (G)	€	<b>4,</b> <sup>80</sup>	

# **HERKUNFT**

#### Fisch

Unsere Fische kommen ausschließlich von der Fischzucht Georg Olsacher vom Millstätter See

#### Rind

Wir beziehen unser Rindfleisch für die Klassiker von der Firma Frierss und achten dabei auf die Herkunft aus Kärnten (geboren, aufgewachsen, geschlachtet und verarbeitet)

Das Rindfleisch für die Empfehlungskarte kommt vom Blondvieh Bauernhof Gutzinger aus Bad Kleinkirchheim, hier wird immer das ganze Tier gekauft und verarbeitet

#### Schwein

Wir beziehen unser Schweinefleisch für die Klassiker von der Firma Frierss und achten dabei auf die Herkunft aus Kärnten (geboren, aufgewachsen, geschlachtet und verarbeitet)

#### Wild

Entweder beliefert uns der Gutzingerhof oder der Matl Sepp mit Hirsch oder Reh aus den Nockbergen

#### Eier

Wir können den Hühnern beim Legen fast zuschauen, so nahe leben diese. Unsere Eier kommen vom Landskroner Wiesenei

#### Kartoffel

Unser Bauer des Vertrauens, Georg Mischkuling aus Velden, beliefert uns schon seit Jahren mit spitzenmäßigen Erdäpfeln.

### Kräuter

Wachsen vor und hinter unserem Haus und werden tä glich frisch gepflückt.

A Gluten, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch; H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Lupinen, R Weichtiere