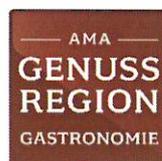


Vorspeisen...

Geeistes Rindercarpaccio mit Basilikum Pesto (A/G) mit mariniertem Rucola dazu Parmesanspäne und Gebäck	€ 18,80
Mozzarella-Caprese (A/G) Büffelmozzarella auf Tomaten und Rucola mit Basilikum Pesto und Gebäck	€ 15,50
Saures Rindfleisch vom heimischen Rind (A) fein garniert mit Essig-Öl und Steirischem Kernöl	€ 12,90
Kleine Portion	€ 10,50
Schinken-Käse Toast (A/G) mit kleiner Salatgarnitur	€ 5,80

Aus dem Suppentopf...

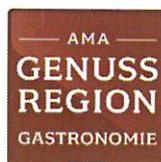
Klare Rindsuppe mit Einlage (A/C/G/L) hausgemachte Frittaten oder Speckknödel	€ 5,50
Knoblauchcremesuppe (A/G) mit Croutons und Sahnehäubchen	€ 6,70



Salatvariationen...

Gemischter Salatteller	€ 6,20
Blattsalatteller	€ 5,80
Bunter Salatteller gemischte Salatvariation mit gegrillten Hühnerfiletstreifen	€ 17,20
Großer gemischter Salat (G/O) mit Feta und Oliven	€ 15,50
Haussalat (A/C/E/H) gemischter Salatteller mit gebackenem Hühnerfilet	€ 17,80
Adria Salat (B/R/G) Blattsalat mit Hausdressing mit warmen Shrimps und frittierten Calamari	€ 17,60
Portion Steirisches Kernöl (5 cl)	€ 1,90
Portion Knoblauchbrot (A/G)	€ 3,40
1 Stück Jour Gebäck (A) auch in Dinkel erhältlich	€ 1,50

Unsere Salate werden mit unserer hauseigenen Essig-Öl Marinade angerichtet
 auf Wunsch auch mit Hausdressing (enthält Laktose)



Aus den Gewässern...

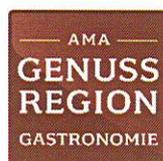


Von diesen Gerichten ist leider keine kleine Portion möglich.

Variation von heimischen Fischfilets (D/G) Saibling- und Forellenfilet dazu Kräuterbutter und Weißwein-Risotto	€ 24,10
Calamari vom Grill (R/G) (5 Stk) mit Spinatkartoffeln	€ 18,80

Spezialitäten vom Kärntner Fleisch...

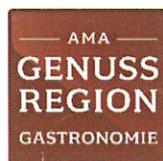
Grillteller (A/G) dreierlei Fleisch vom Grill, Kräuterbutter, Marktgemüse und Pommes Frites	€ 19,50
Rosa gebratene Beiried-Schnitte (G) kurz gebratene Scheibe vom Rinderrücken an Salatgarnitur mit Kräuterbutter & Pommes Frites (Bei Bestellung im Rahmen der Packages "Lust am Leben Genusstag" und „Seenwellness-Tag deluxe“ wird ein Aufpreis von € 6,00 berechnet!)	€ 30,00
Hauspfandl (A/C/G) Hühnerfiletspitzen in Champignonrahmsauce mit Spätzle und buntem Marktgemüse	€ 16,50
Gebackenes Schweineschnitzel (A/C) mit Pommes Frites und Preiselbeeren oder vom Huhn, Aufpreis	€ 16,20 € 3,00



Cordon Bleu vom Schwein (A/C/G) mit Pommes Frites und Preiselbeeren oder vom Huhn, Aufpreis	€ 16,90 € 3,00
Spaghetti Bolognese (A/C/G) mit hausgemachtem Fleischsugo und Parmesan	€ 13,00
Spaghetti „Frutti di Mare“ (A/B/R/C) verschiedene Meeresfrüchte in Tomatensauce	€ 16,50
Hühnerwok mit Sesamreis (R/H/F/E/L/N/O)	€ 16,60

Und wer kein Fleisch mag...

Handgekrenzelte Kärntner Kasnudeln (A/C/G) mit brauner Butter und Schnittlauch 1 Stk. Nudel extra	€ 13,50 € 4,50
Käsespätzle „nach Art des Hauses“ (A/C/G) mit dreierlei Käse von der Kaslab´n und Röstzwiebeln	€ 15,80
Gemüsewok mit Sesamreis (R/H/F/E/L/N/O)	€ 14,40
Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip und Gemüse (G)	€ 12,30

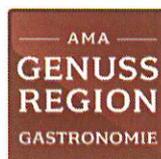


Vegane Köstlichkeiten...

Gemüsegröstl (F) geröstetes Gemüse mit Tofu	€ 13,90
Spaghetti mit Tomatensauce (A)	€ 10,50

Der süße Ausklang...

Kärntner Kletzennudel (A/C/G) in Zimt Honigbutter 1 Stück Nudel extra	€ 9,00 € 3,00
Eispalatschinken (A/C/G/H) mit frischem Obst, Schokosauce und Schlagobers	€ 8,70
„Mohr im Hemd“ (A/C/E/G) mit Vanilleeis, frischem Obst, Schokosauce und Schlagobers	€ 8,30
Apfel oder Topfenstrudel (A/G/C/E) mit Schlag mit Vanillesauce	€ 5,50 € 1,00 € 1,60
Tagesdessert (A/G/C/H) Marillen- oder Schoko Kirschkuchen	€ 4,50



Allergen-Kennzeichnung

Getreide	A	Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose b) Maltodextrine auf Weizenbasis c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis d) Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Eier	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse außer a) Fischgelatine die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird b) Fischgelatine oder Hausenblase die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnen Öl und –fett b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolazetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen c) pflanzliche Öle aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytosanolester von Sojabohnenquellen
Milch oder Laktose	G	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) außer a) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke b) Lactit
Schalenfrüchte	H	Schalenfrüchte d.h. Mandeln (<i>Amygdalus communis</i>), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Cashewnüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pekannüsse (<i>Carya illinoensis</i>), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) und daraus gewonnene Erzeugnisse außer a) Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l ausgedrückt als SO
Lupinen	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie Krebse, Schnecken, Muscheln, Austern und daraus gewonnene Erzeugnisse