



Für die Verwendung von hochwertigen Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem **AMA-Gastrosiegel** ausgezeichnet.

Rind & Schwein

Oberio Hofgenau

Kalb

Bauernhof Stocker Michael

Hendl

Kärnten oder Österreich

Milch und Milchprodukte

Kärntner-Milch, Tirol-Milch

Joghurt und Topfen

Familie Knaller, Biohof Jakober, Weissensee

Erdäpfel, Obst und Gemüse der Saison

von den Nord- & Osttiroler Bauern, Gailtaler Gemüsebauer

Forelle, Saibling, Seeforelle

Forellen Jobst, Greifenburg

Weissenseefisch, Markus Limarutti

Honig

Imkerei Segner, Hermagor

Brot und Gebäck

Bäckerei Holzer, Weissensee

Vorspeisen

Starters / Antipasti

Regitnigs Ceviche | Avocado | Mango 16,90
mild in Apfel gebeizter Saibling

❖ *marinated fish / pesce marinato*

Gemüsefrühlingsrolle **V** 9,90
süß-sauer, Wokgemüse, Glasnudeln, Sweet-Chili-Sauce

❖ *vegetable-springroll / involtino di primavera di verdure*

Frühlingsrolle vom Huhn 11,20
süß-sauer, Wokgemüse, Glasnudeln, Sweet-Chili-Sauce

❖ *chicken-springroll / involtino di primavera di pollo*

Suppen – ein guter Start

Soups / Zuppe

Klare Suppe mit

❖ *clear soup with / brodo con*

Frittaten / sliced pancakes / frittate 4,90

Backerbsen / baking peas / cottura dei piselli 4,90

1 Kaspressknöderl / cheese dumpling / canederli di formaggio 5,40

Zitronengras-Chili-Koriandersuppe V 6,80

❖ *lemongrass chilli coriander soup*

❖ *zuppa di citronella, peperoncino e coriandolo*

Für unsere kleinen Gäste mit dem großen Hunger

for the little-ones / per i bambini

Reis *oder* **Kartoffeln** *oder* **Spätzle** V

mit frischem Gemüse & Butter 6,70

❖ *rice – potatoes – spatzle / riso – patate - spatzle*

with fresh vegetable & butter / con verdure & burro 6,70

Spaghetti mit

Butter & Käse / butter & cheese / burro & formaggio V 6,70

Tomatensauce / tomatosauce / salsa di pomodoro V 6,70

Fleischsauce / meat sauce / al ragu 8,20

Kinder-Wiener *mit Pommes frites* 10,20

❖ *Schnitzel for kids / “Schnitzel” per bambini*

Körperl Pommes frites *mit Ketchup & Majonnaise* V 6,20

❖ *French fries / Patate fritte*

Salate – knackig und frisch

Salads / insalata

Salat & Antipasti vom Buffet V ab 18 Uhr	8,90
Sie können Ihren Salat individuell an unserem Buffet selbst zusammenstellen	
❖ <i>salad plate from the buffet / insalata mista dal buffet</i>	
Gemischter Salat-Teller V bis 18 Uhr	7,70
<i>Blattsalate, Paprika, Gurken, Karotten,</i>	
❖ <i>mixed salad / insalata mista</i>	
Salat-Teller mit	14,80
❖ <i>Salad with / insalata con</i>	
➤ Gebratene Hendlstreifen Teriyaki	
<i>Blattsalate, Cashewnüsse, Hausdressing</i>	
❖ <i>roasted chicken strips / strisce di pollo arrosto</i>	

Pasta / Noodles

Spaghetti	
<i>Fleischsauce & Parmesan</i>	
❖ <i>with meat sauce & parmesan / Pasta a sciuta & parmigiano</i>	11,80
Tomatenragoût V	10,60
❖ <i>with tomato sauce / ragout di pomodori</i>	
Frische Tagliolini V	15,60
<i>Spinatcreme, Schafskäse & Cocktailtomaten</i>	
❖ <i>tagliolini with spinach & feta cheese / tagliolini di spinaci & feta</i>	
<i>Alle Nudelgerichte auch als kleinere Portion möglich</i>	- 1,30

Fisch fangfrisch

Fresh / pesce

aus den Fischteichen der Familie Jobst, Greifenburg

Filet vom **Saibling** 25,30

❖ *filet of char / filetto di salmerino*

Weissensee-Fisch von Markus Limarutti

Filet von der **Seeforelle** 26,30

❖ *filet of sea trout / filetto di trota di lago di Weissensee*

Wir bereiten Ihren Fisch zu:

we prepare your fish / prepariamo il Suo pesce

- natur gebraten
- ❖ *grilled / arrosto*

oder / or / o

- **glasig confiert** in Rapsöl – unsere Empfehlung
- ❖ *confit / confito*

Dazu servieren wir Ihnen:

❖ *we serve your fish with / accompagnato con*

- **Polenta, mediterranes Gemüse, Kräuteröl**
 - ❖ *polenta, vegetable*
 - ❖ *polenta, verdure*

Aus der Pfanne *out of the pan / dalla padella*

Wiener Schnitzel vom Schwein *of pork / di maiale* 16,90
Wiener Schnitzel vom Kalb *of calf / di vitello* 23,90

mit Petersilkartoffel & Preiselbeeren oder Pommes frites

Hauspfand'l 22,90

*Schweinsmedaillons im Speckmantel gebraten, Champignons
hausgemachte Spätzle, Broccoli*

❖ *pork medaillons with bacon / medaglioni di maiale con speck*

Hendlbrust Asia 21,70

Basmatireis, Asiagemüse, Sesam-Erdnuss-Sauce

❖ *Chicken-breast / petto di pollo*

Steak & Zwiebel (200g Beiried rosa gebraten) 28,50

Erdäpfelbiskuit, Sommergemüse, Röstzwiebel, Rosmarinjus

❖ *Steak & onions / Steak di manzo & cipolle*

Steaks bereiten wir für Sie gerne rare, medium oder well done zu

Hirschrücken (200g rosa gebraten) 33,00

Briochemuffin, Petersilcreme, Birne, Ginglace

❖ *Venison loin / Lombo di cervo*

Burger

Burger Nr. 1 „Fassona Rind di Razza Piemontese“ 150 g 17,80

Speck, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Red Cheddar, Pommes frites, Barbequesauce

Zum süßen Abschluss

Desserts / dolci

Palatschinke **V**

❖ *Pancakes / crespelle*

1 Stück mit Marmelade (Erdbeere oder Marille) & Zucker

❖ *filled with jam / ripiena con marmelata*

5,10

1 Stück Eis-Palatschinke mit Schokosauce & Schlagobers

❖ *filled with ice cream / ripiena con gelato*

8,30

Kürbiskern Pannacotta **V**

Zwetschenröster, Keks

6,50

Crème Brûlée **V**

Hollerröster

❖ *Crème Brûlée / Crème Brûlée*

7,50

Apfel & Crumble **V**

Vanilleeis

❖ *apple crumbel*

7,50

Klammer`s Kuhmilcheis **V** pro Kugel

Vanille, Erdbeere, Schoko

❖ *Ice cream / gelato*



1,80

Affogato **V**

eine Kugel Vanilleeis mit einem doppelten Espresso

6,90

Wir kochen für Sie:

12:00 bis 13:30 Uhr und 18:00 bis 20:00 Uhr große Karte
zwischen 13:30 und 16:00 Uhr wählen Sie aus der Nachmittags-Schmankerlkarte