



## Aus dem Suppentopf

**Klare Rindsuppe mit Frittaten, (A, C, G, L)**

**Tirolerknödel, (C, L)**

**oder Leberknödel (L, C, A)**

- Brodo di manzo con frittatine, gnocchetti di semolino, polpette di fegato

€ 3,40

**Kärntner Suppe (A, C, G, L)**

**(Klare Rindsuppe mit Tirolerknödel, Leberknödeln und Frittaten)**

- Zuppa Carinziana (brodo di manzo con gnocchetti di semolina, polpette di fegato e frittatine)

€ 4,80

## SALATECKE

**Salat „Gegendtalerhof“ (M, E)**



verschiedene Blattsalate mit gebratenen Speck- und Kartoffelscheiben mariniert mit Hausmarinade, Cherrytomaten & Kräuterjoghurt - Dressing

- Insalata “Gegendtalerhof” diversi lattughe con pancetta frita e patate a fette marinate con condimento della casa, pomodorini e erbe yogurt – Dip

€ 7,80

**Fitnesssteller (A, G, M)**

knusprig gegrillte Hühnerfiletstreifen auf großem buntem Salatteller mit frischer Kresse und Knoblauchcroutons

- Insalata mista con petti di tacchino alla griglia e crostini all’aglio

€ 10,50

**Kleiner gemischter Salat (G, M) € 4,50**

**Kleiner grüner Salat (M) € 3,80**

## Unsere Spezialitäten



### **Geröstete Leber vom Schwein (L, G, A)**

*im Majoransaftl mit Reis*

- *Fegato di maiale brasato maggiorana e riso*

€ 10,60

### **Panierte Leber vom Schwein (L, G, A, C)**

*mit Reis und Sauce Tatare*

- *Fegato impanata con riso e Salsa tartara*

€ 10,60

### **Wiener Schnitzel vom Schwein (A, C)**

*mit Pommes frites und Preiselbeergarnitur*

- *Scaloppina alla milanese (maiale) con patate fritte e mirtillo rosso*

€ 11,90

### **Cordon Bleu vom Schwein (A, C, G)**

*gefüllt mit Bauernschinken aus Treffen, Mölltaler Almkäse mit Pommes frites und Preiselbeergarnitur*

- *Cordon bleu (maiale) con patate fritte e mirtillo rosso*

€ 14,80

### **Kärntner Grillteller (G, L, M)**

*Hühnerfilet, Huftsteak und Karreesteak vom Grill mit Pommes frites,*

*Gemüse garnitur, gegrillter Speck,*

*Grillwürstel und hausgemachter Kräuterbutter*

- *Filetti di tacchino, filetti di manzo, filetti di maiale, specke e wurstel alla griglia con patate fritte, verdure miste e burro alle erbe*



€ 16,50



**GENUSS REGION Mölltal - Glockner-Lamm Josef Zlöbl, Mörttschach**

**GENUSS REGION Steir. Kürbiskernöl**

gesunde  
küche



**Kärntner  
Wirtshaus  
Kultur**



## Aus unserer Rindfleischecke

*(Wir verwenden ausschließlich Rindfleisch aus Österreich)*

### **Saures Rindfleisch** (C, A)

(Rindfleisch vom Gröflacher-Bauern nebenan)

*fein garniert mit Zwiebelringen, gekochtem Ei und steirischem Kernöl  
dazu Gebäck*

- *Insalata di manzo candito con olio di zucca, uova, cipolle e pane*

€ 9,50

### **Hausgulasch vom Rind** (A, C, G)

*mit Serviettenknödel*

- *Gulasch di manzo della casa con canederli*

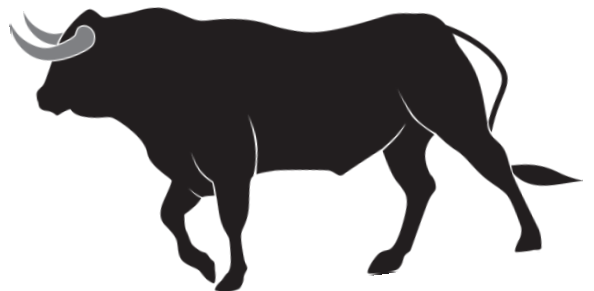
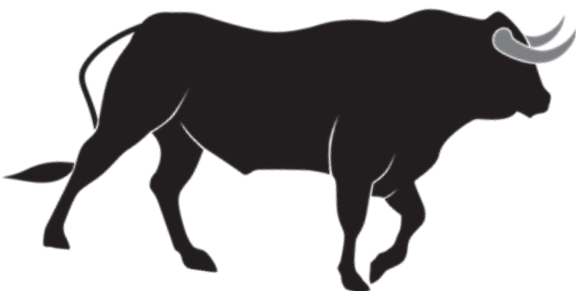
€ 9,50

### **„Gegendtalerhof Burger“** (A, C, M, G, N)

*saftiges, faschiertes Rindfleisch vom Grill, Tomaten, Zwiebeln, Gurken,  
Cocktailsauce & Potatoe Wedges*

- *carne macinata alla griglia succosa, pomodori, cipolle, cetrioli, salsa cocktail,  
potatoe wedges*

€ 12,50



## VEGGIE – Ecke (Fleischlos)



### **Kärntner Nudeln** (ca. 15 min Kochzeit) (A, C, G, M) mit brauner Butter und kleinem grünen Salat

- 3 tortelloni giganti ripieni di ricotta (piatto tipico della carinzia) con insalata verde

3 Stück € 12,80

### **Geröstete Kärntner Nudel mit Ei** (A, C, G) & grünem Salat

- tortelloni giganti ripieni di ricotta, patate ed erbe arrostato con uova e insalata verde

€ 13,10

### **Kärntner Lox´nfilet vom Grill** (D, A, C, G) mit frischen Kräutern, gegrillten Polenta Talern, buntem Gartengemüse & Kräuter – Joghurt - Dip

- Pesce alla griglia della Carinzia con erbe fresche, apperendimento Polentata ed erbe  
– jogurt – Dip

€ 15,90

*Guten Appetit wünschen Peter Kramer und  
seine Mitarbeiter/innen*



**Wir akzeptieren: Visa, Bankomat und Maestro, Wir nehmen keine 500,00 € Scheine an!**

Allergeninformation gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011: A Gluten, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch, H Nüsse, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere. Trotz sorgfältiger Herstellung können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.