



Willkommen im Gegendtalerhof

„Die frische Speisenzubereitung und die Verwendung von Rohstoffen aus den umliegenden Regionen oder aus Österreich ist im Gegendtalerhof eine Selbstverständlichkeit.“

Rind, Schwein, Huhn

Milch, Rahm, Joghurt

Eier aus Freilandhaltung

Saisonales Gemüse und Äpfel

Erdäpfel

Kärntner Laxe`n, Saibling

Apfelsaft, Apfelwein

Kärntner Kürbiskernöl

Speise-, Bröseltopfen

Polenta

aus Österreich Fa. Frierris und heimischen Bauern

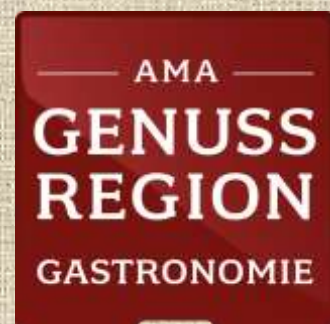
Kärntner Milch

Martin Gfrerer, Landskron

aus Kärnten und aus Österreich ausschließlich aus Kärnten

von Fischzucht Andreas Hofer, Feld am See

ADG Fruchtsäfte, Müllstatt aus 'm Lavanttal vom Knappengut aus Görtschach, Schwenner-Milch vom Klopeinersee, Biohof Tomic





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

€ 3,60

Kärntner Suppe (A, C, G, L)

(Klare Rindsuppe mit Tirolerknödel, Leberknödel und Frittaten)

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

€ 5,60

SALATECKE

Salat „Gegendtalerhof“ (M, E)



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

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

€ 7,80

Saures Rindfleisch (C, A)

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

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

€ 11,80

Kleiner gemischter Salat (G, M) € 5,20

Kleiner grüner Salat (M) € 4,20

Was bei uns im Gegendtaler am liebsten Gessn wird

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



Geröstete Leber vom Schwein (L, G, A)

im Majoransaftl mit Reis

- *Fegato di maiale brasato maggiorana e riso*

€ 11,20

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

mit Reis und Sauce Tatare

- *Fegato imbonata con riso e Salsa tartara*

€ 11,20

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 Wedges, 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



Hausgulasch vom Rind (A, C, G)

mit Serviettenknödel

- *Gulasch di manzo della casa con canederli*

€ 9,50

Gegi's Nudeleck Hand- und Hausgemacht



Kärntner Nudeln (ca. 15 min Kochzeit) (A, G, M) mit brauner Butter

- 3 ravioli grandi ripieni di ricotta e menta

3 Stück € 9,20

Geröstete Kärntner Nudel mit Ei (A, C, G, M)

- ravioli grandi ripieni di ricotta con arrosto l' uovo

€ 9,30

Spinat Nudel (ca. 15 min Kochzeit) (A, G, M) mit brauner Butter

- 3 ravioli grandi ripieni di ricotta e spianci

3 Stück € 9,20

Tomaten-Mozzarella Nudeln (ca. 15 min Kochzeit) (A, G, M) mit Cherrytomaten und Parmesan

- 3 ravioli grandi ripieni di ricotta, pomodori, mozzarella e parmegiano

3 Stück € 9,50

Bärlauch Nudeln (ca. 15 min Kochzeit) (A, G, M) mit frittiertem Rucola und Bärlauch Pesto

- 3 ravioli grandi ripieni di ricotta e aglio seluatico

3 Stück € 9,50

Kartoffel Nudeln (ca. 15 min Kochzeit) (A, G, M) mit brauner Butter

- 3 ravioli grandi ripieni di patate e l'erbe

3 Stück € 8,90

Passend zu allen
Nudelgerichten kl. grüner
Salat € 4,20





Darf's noch was Süßes sein?

Hausgemachter Apfel (A, G, E) oder Topfenstrudel (A, G, C)
mit Schlagobers und, oder Vanilleeis

€ 4,40/ 4,70



Palatschinken/Crepés (A, G, C)
mit Preiselbeer oder Marillenmarmelade
oder Schokoladen-Nussfüllung € 2,70

Eispalatschinken (A, G, C, E, F, H)
gefüllt mit Vanilleeis fein garniert
mit Schokosauce und Schlagobers

€ 6,20

Mohr im Hemd (A, G, C, E, H,)
Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers
und mit Früchten garniert € 5,50

Eispresso (G, C)
Espresso mit Vanilleeis
und Schlagobers € 3,50



Apfelnudel (A, G, M)
mit brauner Butter, Zimt und Zucker

€ 6,10

Kletzennudel (A, G, M)
mit brauner Butter, Zimt und Zucker

€ 6,10