

Herzlich
Willkommen
und „*M*ahlzeit!“
im *G*egendtalerhof

„Vor mehr als 25 Jahren haben wir uns erfolgreich der „gesunden Küche“ mit hochwertigen, regionalen Zutaten verschrieben

Ob Fleisch, Fisch oder Kartoffel, unsere Produkte kaufen wir regional ein.

Natürlich hat sich im Laufe der letzten Jahre einiges verändert, unter anderem die Leitung unseres Betriebs, welche nun seit September 2022 zur Gänze in den Händen von Inhaber Julian Kramer liegt. Was sich natürlich nicht verändert hat, ist unsere leidenschaftlich regionale Küche, angetrieben durch die Erfahrung von sen- und Küchenchef Peter Kramer.

Ihr werdet keinen Lachs aus Norwegen finden, auch keine Kartoffeln aus Ungarn oder Schwammerln aus Italien...

... dafür schmackhaftes Kärntner Laxnfilet, Fleischprodukte höchster Qualität, unsere hauseigene Nudelproduktion und vieles mehr.

Je nach Saison gibt es laufend spezielle Angebote und aktuelle Gerichte – getreu dem Motto "Aufn Tisch kummt, was im Gartn is".

Wir sind ein Treffpunkt für Alt und Jung, in unserem Haus ist jeder Gast willkommen und wir freuen uns über jeden, der unsere Ansichten teilt und unterstützt.

Wir sind der Meinung, dass es an der Zeit ist umzudenken, zurück zur Regionalität und Slow-Food-Kultur, zurück zu „Leidenschaft ausleben“ anstatt „einfach nur arbeiten“

Wir legen größten Wert auf ein respektvolles, freundliches Miteinander und Wertschätzung in allen Bereichen – vor allem unseren Mitarbeitern gegenüber, die jeden Tag ihr allerbestes für unsere Gäste geben!

In unserer regulären Speisekarte findet ihr klassische Schmankerl'n, angefangen beim leckersten Wiener Schnitzel und Cordon Bleu, über frische Salate und Suppen, bis hin zu kleinen regionalen Besonderheiten wie gerösteter oder paniertes Leber.

Natürlich kommen auch Schleckermäuler nicht zu kurz – bei unseren hausgemachten Desserts

Unsere „Angebote der Woche“ wechseln, wie der Name schon verrät, wöchentlich. Die Angebotskarte bietet unseren Köchen die Möglichkeit ihre Kreativität auszuleben und verwertet gleichzeitig das gerade bestehende saisonale Angebot.

Her gibt's einiges an Abwechslung, je nachdem was der Bauer gerade schlachtet oder der Jäger gerade schießt – ebenso gehen wir mit den Jahreszeiten, von Bärlauch über selbstgepflückte Pilze bis zu frischem Obst.

Wir versuchen unsere Angebote hier bestmöglich der Nachfrage anzupassen – trotzdem sind Ressourcen begrenzt und „was aus is, is aus“.

Natürlich gibt es auch immer wieder länderübergreifende Schmankerl wie frische Calamari oder regionale Fischangebote.

Wie in allen Bereichen, zahlt sich Qualität auch hier voll und ganz aus – überzeugt euch gerne selbst.“

Do wird's da warm unts Herz!

Klare Rindsuppe

| Frittaten | Speckknödel | oder | Leberknödel |

€ 5,10

Kärntner Suppe

| Klare Rindsuppe mit Speckknödel | Leberknödel | Frittaten | und | Gemüseeinlage |

€ 6,90

Vorspeisen, kalt serviert

Saures Rindfleisch

| Zwiebelringe | gekochtes Ei | Kärntner Kürbiskernöl | Gebäck |

Vorspeise

€ 10,10

Sulzert vom heimischen Rind, fein garniert

| Gemüseeinlage | Blattsalate | Cherytomaten | Kärntner Kürbiskernöl |

Vorspeise

€ 10,10

Carpaccio vom heimischen Rind

| auf Ruccola | geröstete Pinienkerne | frischer Parmesan | hausgemachtes Knoblauchbrot |

Vorspeise

€ 13,80

Putello Tonnato (Pute im Ganzen gebraten & fein tranchiert)

| in zarter Thunfisch-Kapernsauce | dazu Kärntner Vintschgerl |

Vorspeise

€ 12,80

Alle unsere kalten Vorspeisen können gegen Aufpreis auch gerne als Hauptspeisen bestellt werden

Salat „Gegendalerhof“

| Blattsalate | gebratene Speck- und Kartoffelscheiben | Hausmarinade | Cherytomaten |

| Kräuter- Joghurt- Dressing |

Vorspeise

€ 9,10

Kleiner gemischter Salat

€ 6,20

Kleiner grüner Salat

€ 5,60

Nudeln Hand & Hausgemacht

Kämtner Nudeln

| braune Butter |

3 Stück

€ 14,90

Geröstete Kämtner Nudeln

| mit Ei |

2 Stück

€ 14,90

Tomaten-Mozzarella Nudeln

| Cherrytomaten | Parmesan |

3 Stück

€ 15,10

Unsere hausgemachten Nudeln gibt es auch gerne stückweise und tiefgefroren für euch zum Mitnehmen!

Hauptspeisen

Kämtner Laxn-Filet vom Grill

| frische Kräuter | gegrillte Polenta Taler | buntes Gartengemüse | Kräuter - Joghurt - Dip |

€ 20,90

Rumpsteak vom Grill

| auf Blattsalaten | Cherrytomaten | frischer Rucola | gehobelter Parmesan |

€ 23,90

Klassischer Zwiebelrostbraten

| gebratene Kartoffeln | Speckbohnenbündchen | gerösteter Zwiebel |

€ 24,90

Geröstete Leber vom Schwein

| Majoransaftl | Reis |

€ 15,10

Panierte Leber vom Schwein

| Reis | Sauce Tatare |

€ 16,90

Wiener Schnitzel vom Schwein

| Petersilkartoffeln | Preiselbeergarnitur |

€ 15,90

Gerne könnt ihr euch euer Wiener Schnitzel gegen einen Aufpreis von €2,- auch vom Hendl bestellen.

Cordon Bleu vom Schwein

| mit Bauernschinken gefüllt | Mülltaler Almkäse | Petersilkartoffeln | Preiselbeergarnitur | € 17,90
Geme könnt ihr euch euer Cordon Bleu gegen einen Aufpreis von €2,- auch vom Hendl bestellen

Kämtner Grillbrett!

| Hühnerfilet | Huftsteak | Karreesteak | Grillwürstel | gegrillter Speck | Gemüse garnitur | € 19,90
| frittierte Bauernwedges | hausgemachte Kräuterbutter |

Hausgulasch vom Rind

| Serviettenknödel | € 14,10

... Portion Pommes extra € 5,50

... Pommes statt Kartoffeln als Beilage - Aufpreis € 1,20

... Portion Ketchup oder Mayonnaise - pro Stück € 0,40

... für eine kleine Portion ziehen wir euch gerne € 1,80 ab

Für Naschkatzen

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Schlagobers und Vanilleeis € 7,90

Eispalatschinken

| mit Vanilleeis gefüllt | Schokosauce | Schlagobers | € 8,90

Kletzenmudel (zwei Stück) per Hand gekrenn't á 20 min Kochzeit

| braune Butter | Zimt | Zucker | Kugel Vanilleeis | € 8,90

Affogato al caffè

| Espresso | Vanilleeis | Schlagobers | € 5,10

Kämtner Eis

| Vanilleeis | Kürbiskernsplitter | Kämtner Kürbiskernöl | € 5,40

... gerne bereitet euch unser Küchenteam auch Eisbecher zu - je nach Saison, fragt's gerne nach!

Getränkerte

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser prickelnd	0,33 lt.	3,10
Mineralwasser still	0,33 lt.	3,10
Mineralwasser	0,75 lt.	5,40
Leitungswasser (Servicepauschale und Reinigung)	1/4 lt.	0,40
Leitungswasser (Servicepauschale und Reinigung)	1/2 lt.	0,80

Villacher Kräutertimonade	0,25 lt.	3,30
Villacher Cola	0,25 lt.	3,30
Villacher Orange oder Zitrone	0,25 lt.	3,30
Villacher Spezi	0,25 lt.	3,30
Rauch Apfelsaft	0,25 lt.	3,30

Fruchtsäfte Rauch (aus der Flasche)

Marille, Orange, Erdbeere, Johannisbeere, Mango, Birne	0,2 lt.	3,60
--	---------	------

Cola light	0,33 lt.	3,10
Fuze Tea	0,33 lt.	3,10
Bitter Lemon oder Tonic Water	0,25 lt.	3,20

Soda	0,50 lt.	3,70
Soda	0,25 lt.	1,90
Soda Zitrone (frisch gepresst)	0,50 lt.	4,10
Soda Zitrone (frisch gepresst)	0,25 lt.	2,30

Himbeer- oder Holunderwasser	0,50 lt.	3,10
Himbeer- oder Holundersoda	0,50 lt.	4,10

Bier

Villacher vom Fass	0,3 lt.	3,90
Villacher vom Fass	0,5 lt.	4,90
Hirter 1270er vom Fass	0,3 lt.	4,60
Hirter 1270er vom Fass	0,5 lt.	5,10
Gösser (Fl.)	0,5 lt.	4,60
Weizenbier (Fl.)	0,5 lt.	4,90
Weizenbier alkoholfrei (Fl.)	0,5 lt.	4,80
Villacher Freilich (Fl.)	0,5 lt.	4,60
Villacher (Fl.)	0,5 lt.	4,60
Radler groß	0,5 lt.	5,10
Radler klein	0,3 lt.	4,10
Radler Soda groß	0,5 lt.	4,60
Radler Soda klein	0,3 lt.	3,60

G'spritz

Mischung aus der Flasche rot / weiß	¼ lt	3,90
Mischung rot/weiß	¼ lt.	3,80
Spritzer rot/weiß	¼ lt.	3,60
Aperol Spritzer mit Wein	¼ lt	4,90
Aperol Spritzer mit Prosecco / Lillet Spritzer / Sundowner	¼ lt.	5,40
Glas Prosecco	0,1 lt.	4,00

Schnäpse vom Sigg Ebner (Schnapps Brennerei Bistumer)

Williams Birne	2 d.	4,50
Quitte	2 d.	4,10
Erdbeere	2 d.	4,10
Morille	2 d.	4,20
Zwetschke	2 d.	4,10
Apfel	2 d.	4,10
Rosenmuskateller	2 d.	4,30
Zirbe	2 d.	4,20
Weichsel / Kirsche	2 d.	4,20
Birnjak	4 d.	6,90
Obstler	2 d.	4,00
Amaro Montenegro	4 d.	4,50
Ramazotti	4 d.	4,50
Ysabell	2 d.	6,90
diverse Longdrinks (fragen Sie gerne nach einer Empfehlung)	4 d.	6,80

Warme Getränke (G)

Kleiner Brauner, Espresso		2,50
Verlängerter schwarz		2,80
Verlängerter mit Milchschaum		3,10
Capuccino mit Schlaghauberl		3,30
Großer Brauner		4,10
Cafe Latte / Hifertcafe		4,10
Kaffee Hg (koffeinfrei)		3,10
Kakao mit Milchschaum		3,80
Kakao mit Schlaghauberl		4,10
Tee Schwarz, Früchte, Kamille, Pfeffeminze, Hagebutte, Kräuter, Grün		3,60



Lieber Gast!

Als Kärntner Genuss-Wirt bauen wir auf das „Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem“ des AMA-Marketing auf, bekennen und verpflichten uns, in unserer Küche besonderen Wert auf Genussland Kärnten Produkte und österreichische Spezialitäten zu legen. Hohe Qualität und transparente Herkunft unserer Produkte sind bei uns oberstes Gebot. Folgende regionale Produkte werden für die Zubereitung unserer Gerichte verwendet:

Hühnerfilet

Rind

Rind

Schweinefleisch

Milch, Rahm, Joghurt, Butter

Eier

Erdäpfel

Kärntner Laxn

Apfelmost

Kärntner Kürbiskernöl

Topfen

Maisgrieß

Salate

Eierlikör

Obstler

Schnäpse

Pommes, Wedges

Mehl

Nudeldunst

Familie Tietz, Steiermark

Fa. Friess, Österreich

Gröflacherhof / Mayer Armin, Kärnten

Bhof Biedermann Tamara, Althofen

Fa. Friess, 100% Kärnten

Käitnemilch

Landskroner Wesenei, Martin Gfrerer

Fam Gietler, Kärnten

Fischzucht Feld am See, Kärnten

Fa. Apo Fruchtsäfte, Kärnten

Knappengut Kappl am Krappfeld

Kärntner Milch und Sonnenalmtopfen

Bhof Tomic, Kärnten

Fa. Robbitsch, Kärnten

Wäkonig, Kärnten

Fam Berger, Treffen, Kärnten

„Brennerei Elstumer“ Siggj Ebner

Bauernland 100% Wäldviertler Erdäpfel

Käitnemühle

Käitnemühle

... nachdem sich unsere Karte und auch Lieferanten saisonbedingt immer wieder ändern, ist unsere Auflistung nicht immer ganz aktuell ☺ unser Servicepersonal hilft gerne weiter!

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt, guten Appetit

&

würden uns über ihr online-Feedback freuen!

Sämtliche Preise von Speisen und Getränken inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.
Über Allergene klärt Sie unser Servicepersonal gerne auf.
Satz- und Schreibfehler mit Vorbehalt (Mai 2023)