

Herzlich
Willkommen
und „*Mahlzeit!*“
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

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

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

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

Wir sind ein Treffpunkt für Alt und Jung, in unserem H-Bus 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 Eleu, über frische Salate und Suppen, bis hin zu kleinen regionalen Besonderheiten wie gerösteter Leber oder saurem Rindfleisch.

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 ausis, 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.“

Suppen Eck

Klare Rindsuppe

| Frittaten | oder | Speckknödel |

€ 5,10

Salat Eck

Michelle's hausgemachter Endiviensalat

| warme Kartoffelscheiben | Kärntner Kürbiskernöl |

€ 10,90

Kleiner gemischter Salat

€ 6,20

Kleiner grüner Salat

€ 5,60

Veggie Eck

Kärntner Nudeln

| braune Butter | Schnittlauch |

3 Stück

€ 14,90

Veggie Bowl

| Reis | Kichererbsen | Karotten | gelbe Rüben | Lauchzwiebel |

| Avocado | Brokkoli | Teryaki-Soja-Sauce | Sesam |

€ 15,90

Veggie Bowl mit einem Filet von der Kärntner Lachs

| Reis | Kichererbsen | Karotten | gelbe Rüben | Lauchzwiebel |

| Avocado | Brokkoli | Teryaki-Soja-Sauce | Sesam |

€ 21,90

Hauptspeisen

Saures Rindfleisch

| Ei | Zwiebel | Kärntner Kürbiskernöl | Gebäck |

€ 13,90

Kärntner Laxn-Filet vom Grill

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

€ 23,90

Klassischer (gedünsteter) Zwiebelrostbraten

| gebratene Kartoffeln | Speckbohnenbündchen | gerösteter Zwiebel |

€ 24,90

Geröstete Leber vom Schwein

| Majoransaftl | Reis |

€ 16,90

Wiener Schnitzel vom Schwein

| Petersilkartoffeln | Preiselbeergarnitur |

€ 15,90

Cordon Bleu vom Schwein

| mit Bauerschinken gefüllt | Mölltaler Almkäse | Petersilkartoffeln | Preiselbeergarnitur |

€ 17,90

Rindsgulasch

| Serviettenknödel |

€ 14,90

Kärntner Ritschert mit Gebäck

Eintopf mit...

| geselechtem Schweinefleisch | Rollgerste | Karotten | Sellerie | Zwiebel | gelbe Rüben | Bohnen |

€ 12,90

Tafelspitz nach Art des Hauses

| Röstkartoffel | Krensaucel |

€ 20,90

Ripperl'n (zu 100% von der Kärntner Sau)

| Speckkrautsalat | Barbecue- und Kräutersauce |

€ 20,90

Fleisch Nudeln

| Sauerkraut |

2 Stück

€ 15,90

Für Naschkatzen

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Schlagobers und Vanilleeis

€ 7,90

Eispalatschinken

| mit Vanilleeis gefüllt | Schokosauce | Schlagobers |

€ 8,90

Kletzenmudel (ein Stück) per Hand gekrenelt 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!

...Portion Pommes extra € 5,50

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

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

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.	3,60
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 Hblunderwasser	0,50 lt.	3,10
Himbeer- oder Hblundersoda	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 Ebnner (Schnapsbrennerei Bistumer)

Williams Birne	2d.	4,50
Quitte	2d.	4,10
Erdbeere	2d.	4,10
Mirabelle	2d.	4,20
Zwetschke	2d.	4,10
Apfel	2d.	4,10
Rosenmuskateller	2d.	4,30
Zirbe	2d.	4,20
Wechsel / Kirsche	2d.	4,20
Birnen	4d.	6,90
Obstler	2d.	4,00
Amaro Montenegro	4d.	4,50
Ramazotti	4d.	4,50
Ysabel	2d.	6,90
diverse Longdrinks (fragen Sie gerne nach einer Empfehlung)	4d.	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/Häferlcafe	4,10
Kaffee Hag (koffeinfrei)	3,10
Kakaomit Milchschaum	3,80
Kakaomit Schlaghauberl	4,10
Tee Schwarz, Früchte, Kamille, Pfeffermünze, 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. Frierss, Österreich

Gröflacherhof / Mayer Armin, Kärnten

Bischof Biedermann Tamara, Althofen

Fa. Frierss, 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

Bischof Tomic, Kärnten

Fa. Robbitsch, Kärnten

Wäkonig, Kärnten

Fam Berger, Treffen, Kärnten

„Brennerei Elstumer“ Siggie Ebner

Bauernland 100% Waldviertler 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 (Oktober 2023)