

*B*envenuto

e

*B*uon appetito

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 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.“

Antipasti riscaldare (zuppa)

Minestra di manzo

| con tagliolini di crespelle | con canederlo di speck | con canederlo di fegato |

€ 5,10

Minestra „Gegendalerhof“ di manzo

| con tagliolini di crespelle | con canederlo di speck | con cubi di manzo |

€ 6,90

Insalata

Carne di manzo acida

| rondella di cipolla | uovo cotto | olio di semi di zucca Carinzia austriaca | michetta e panne |

Antipasti piccolo

€ 13,90

Insalata „Gegendalerhof“

| insalata verde | lardo e patate affettato e fritto | marinata della casa | pomodoro ciliegino |

| condimento con erbe e yogurt |

€ 10,90

Insalata mista (piccolo)

€ 6,20

Insalata verde (piccolo)

€ 5,60

Vegetariano

Tortellini ripieni di Carinzia con ricotta

| il burro marone |

3 Stück

€ 14,90

Ciotola di verdure

| viso | ceci | carota | cipollotto | avocado | broccoli | teriyaki-soia-sauce | sesamo |

€ 15,90

Ciotola di verdure con filetto di trota locale alla griglia

| viso | ceci | carota | cipollotto | avocado | broccoli | teriyaki-soia-sauce | sesamo |

€ 21,90

Piatto principale

Grigliata mista „Carinzia“

| pollo | scamone | quadrilatero | salsiccia alla griglia | Speck alla griglia | verdura |
| patata a spicchio frita della casa | burro aromatizzato di erbe |

€ 22,90

Filetto di trota locale alla griglia

| erbe di fresca | polenta tostato | soffritto multicolore | condimento con erbe e yogurt |

€ 23,90

Arrostato fatto ai ferri con cipolla

| patate tostato | fagiolo e speck | cipola tostato |

€ 24,90

Fegato il maiale alla griglia

| salsa di maggiorana | riso |

€ 15,90

Fegato il maiale - impanata

| riso | Sauce Tataré |

€ 16,90

Fettina impanata con maiale (Wener Schnitzel vom Schwein)

| patate il prezzemolo | mirtillo rosso |

€ 15,90

Fettina impanata con pollo e possibile con sovrapprezzo €2,-

Cordon Bleu con maiale ripieni di...

| prosciutto cotto | formaggio | patate il prezzemolo | mirtillo rosso |

€ 17,90

Cordon Bleu con pollo e possibile con sovrapprezzo €2,-

Gulasch di manzo

| costituito da un impasto a base di pane |

€ 14,90

Stufato di Carinzia

| carne di maiale affumicata | orzo arrotondato | carota | sedano | cipola | fagioli |

€ 12,90

Costine di ricambio

| insalata di cavolo con speck | condimento con erbe e yogurt | salsa barbecue |

€ 20,90

Dolce

Strudel di mele della casa

| panna montata | gelato alla vaniglia |

€ 7,90

Crespella con gelato alla vaniglia

| Salsa di cioccolato | panna montata |

€ 8,90

Tortellini ripieni di pera disidratata e ricotta (1 Stück) periodo di attesa 20min

| il burro marone | cannella | zucchero | gelato alla vaniglia |

€ 8,90

Affogato al caffè

| Espresso | gelato alla vaniglia | panna montata |

€ 5,10

Gelato „Carinzia“

| gelato alla vaniglia | olio di semi di zucca Carinzia austriaca |

€ 5,40

Gentlemen Dessert

| Espresso con Grappa |

€ 7,20

... Coppa di gelato della casa e possibile

... Patate fritte extra € 5,50

... Patate fritte invece patate - con sovrapprezzo € 1,20

... Porzione il Ketchup e Mayonnaise - € 0,40

... Porzione piccola meno € 1,80