

*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 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 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 Bleu, 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 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.“*

## Suppen Eck

---

### *Gegendtaler Suppentopf*

| Rindfleischwürfel | Frittaten | Speckknödel |

€ 6,90

### *Klare Rindsuppe*

| Frittaten | oder | Speckknödel |

€ 5,10

---

## Salat Eck

---

### *Salat „Gegendtalerhof“*

| frittierte Kartoffelscheiben | gebratene Speckwürfel |

€ 10,90

### *Saures Rindfleisch*

... klassisches Kaltgericht, sauer mariniert und fein geschnitten (auf Wunsch gerne mit Spiegelei)

| Zwiebel | Kärntner Kürbiskernöl | Gebäck |

€ 13,90

### *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 Laxn*

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

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

€ 21,90

---

## *Hauptspeisen*

---

### *Grillbrett'*

| Huft | Schweinekarree | Putenfilet | Grillwürstel | Speck | Gemüse | Pommes frites | € 22,90

### *Kämtner 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*

| Reis | Majoransaftl | € 15,90

### *Panierte Leber vom Schwein*

| Reis | Sauce Tataré | € 16,90

### *Wiener Schnitzel vom Schwein*

| Petersilkartoffeln | Preiselbeergarnitur | Zitrone | € 15,90

### *Cordon Bleu vom Schwein*

| Bauerschinken | Mülltaler Almkäse | Petersilkartoffeln | Preiselbeergarnitur | Zitrone | € 17,90

### *Rindsgulasch*

| Semmelknödel | € 14,90

### *Kämtner Ritschert mit Gebäck*

#### *Eintopf mit...*

| geselchtem Schweinefleisch | Rollgerste | Karotten | Sellerie | Zwiebel | gelbe Rüben | Bohnen | € 12,90

### *BBQ Ripperl'n (zu 100% von der Kämtner Sau)*

| Speckkrautsalat | Barbecue- und Kräutersauce | € 20,90

---

## *Für Naschkatzen*

---

### *Hausgemachter Apfelstrudel*

*mit Schlagobers und Vanilleeis*

€ 7,90

### *Eispalatschinken*

| mit Vanilleeis gefüllt | Schokosauce | Schlagobers |

€ 8,90

### *Kletzennudel (ein 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

### *Herrendessert*

| Espresso | wahlweise 2cl Grappa oder Don Papa |

€ 7,20

*... 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*

# *Getränkete*

## *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.	3,60
Villacher Cola,	0,25 lt.	3,60
Villacher Orange oder Zitrone	0,25 lt.	3,60
Villacher Spezi	0,25 lt.	3,60
Rauch Apfelsaft	0,25 lt.	3,60

## Fruchtsäfte Rauch (aus der Flasche)

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

Cola light	0,33 lt.	3,80
Eistee	0,33 lt.	3,60
Bitter Lemon oder Tonic Water	0,25 lt.	3,20

Soda	0,50 lt.	3,20
Soda	0,25 lt.	1,60
Soda Zitrone (frisch gepresst)	0,50 lt.	3,60
Soda Zitrone (frisch gepresst)	0,25 lt.	2,00

Himbeer- oder Hbunderswasser	0,50 lt.	3,10
Himbeer- oder Hbundersoda	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.	4,10
Hirter 1270er vom Fass	0,5 lt.	5,10
Gösser (FL)	0,5 lt.	4,60
Weizenbier (FL)	0,5 lt.	5,10
Weizenbier alkoholfrei (FL)	0,5 lt.	5,10
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
Spritzer rot/weiß	¼ lt.	3,60
Aperol Spritzer mit Wein	¼ lt	5,60
Aperol Spritzer mit Prosecco	¼ lt.	6,50
Lillet Spritzer mit Himbeeren	¼ lt.	6,50
Glas Prosecco	0,1 lt.	4,20

## Schnäpse vom Siggj Ebner (Schnapps Brennerei Bistumer)

Williams Birne	2 cl.	4,50
Quitte	2 cl.	4,10
Erdbeere	2 cl.	4,10
Morille	2 cl.	4,20
Zwetschke	2 cl.	4,10
Apfel	2 cl.	4,10
Rosenmuskateller	2 cl.	4,30
Zirbe	2 cl.	4,20
Weichsel / Kirsche	2 cl.	4,20
Birnjak	4 cl.	6,90
Don Papa	4 cl.	5,40
Johnnie Walker 12J.	4 cl.	5,40
Amaro Montenegro	4 cl	3,50
Ramazotti	4 cl.	4,50
Averna	4 cl.	4,50
diverse Longdrinks (fragen Sie gerne nach einer Empfehlung)	4 cl	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 Hög (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:

Rind	Fa. Frierss, Österreich
Rind	Gröflacherhof / Mayer Armin, Kärnten
	Blhof Biedermann Tamara, Althofen
Schweinefleisch	Fa. Frierss, 100% Kärnten
Milch, Rahm, Joghurt, Butter	Käitnemilch
Eier	Landskroner Wesenei, Martin Gfrerer
Erdäpfel	Fam Gietler, Kärnten
Kärntner Laxn	Fischzucht Feld am See, Kärnten
Apfelmost	Fa. Apo Fruchtsäfte, Kärnten
Kärntner Kürbiskernöl	Knappengut Kappl am Krappfeld
Topfen	Käitner Milch und Sonnenalmtopfen
Maisgrieß	Blhof Tomic, Kärnten
Salate	Fa. Robbitsch, Kärnten
Eierlikör	Wäkonig, Kärnten
Obstler	Fam Berger, Treffen, Kärnten
Schnäpse	„Brennerei Eistumer“ Siggie Ebner
Pommes, Wedges	Bauernland 100% Wäldviertler Erdäpfel
Mehl	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 (Jänner 2024)