

Alpen Adria Küche

Als kleinen Appetitanreger empfehlen wir:

Quitten Royal (o) (hausgemachter Quittensaft und Prosecco)	0,2l	4,90
(AF)Gingerino mit frisch gepresstem Orangensaft	0,2l	3,90
Prosecco mit Lavendelsirup	0,1l	3,60
Pfiff Villacher Märzen mit Schuss Campari	0,2l	3,80
Campari Orange oder mit Soda	0,1l	3,70/2,60
Martini d`Oro, dry oder Bianco	1/16l	2,80

*Die perfekte **Vorspeise** regt den Appetit an, ohne ihn zu stillen. So bleibt Platz für die Genüsse danach...*



Scheiben vom lauwarmen gekochten Tafelspitz
mit Kren-Rahmsauce, Kartoffelwürfel und Zwiebelringe 6,90



gebratenes Radicchio di Treviso
mit gegrillten Riesengarnelen (2 Stück)
und Tomatenbruschetta 9,80



mariniertes Carpaccio von der roten Rübe
mit Tartar von gebratenen Kräutersaitlingen
und Brotchip (vegan) 6,20

pikant gewürztes Tatar vom Kärntner Stierl
dazu servieren wir Butter und Toastbrot

als Vorspeise ca. 100g 13,90

als Hauptspeise ca. 150g 16,90

TIPP: mit getoastetem Schwarzbrot probieren!

... aus unserer Selch:

hauch dünn geschnittene „Schweinerein“, serviert mit Ruccola,
Parmesanspänen und Olivenöl, Gebäck 7,50

Aus dem Suppentopf ...

kräftige Rindsuppe mit Frittaten 3,60

kräftige Rindsuppe mit Kaspressknödel 4,20

kräftige Rindsuppe mit hausgemachtem Fleischnudel 4,50

Cremesuppe von der roten Rübe mit Sauerrahm 4,50



vegane Karotten – Ingwer – Cremesuppe mit Schwarzbrotchip 4,20

Wenn sich der Hunger

in Grenzen hält, dann...

unsere eigene Kreation...



*gekrenzelte „Dobratsch-Nudel“ (2 Stück)
(gefüllt mit Kartoffel, Speck, Zwiebel und Kräutern)
auf Lauchragout, Salate vom Buffet*

11,90

*gebackene Champignons mit Sauce Remoulade
und Petersilienkartoffel, Salate vom Buffet*

10,50



*klassischer Cremespinat mit Spiegelei und Röstkartoffel
Salate vom Buffet*

9,90

*Finkensteiner Spaghetti alla pasticciata
(klassisches Sugo mit Mozzarella und Schlagobers verfeinert),
Salate vom Buffet*

9,90

*fein marinierte bunte Rohkost und Blattsalate im Schüsserl serviert
dazu Schweinsmedaillons mit Rosmarin und Knoblauch, Gebäck* 11,50



*Gnocchi in einer leichten Käse-Obers-Sauce
mit hausgeräuchertem Filet von der Gurktaler Lachsforelle,
gebratenem Radicchio di Treviso und gerösteten Pinienkernen
Salate vom Buffet*

13,90

Bierspezialitäten vom Faß:

Villacher Märzenbier (A)	0,3l	2,80
	0,5l	3,40
Villacher Dunkel, Doppelmalz (A)	0,3l	2,80
	0,5l	3,40
Villacher Franziskaner (A)	0,3l	2,80
	0,5l	3,40



Schleppe No. 1



Das in herrlichem Orange schimmernde Schleppe No. 1, mit einem Alkoholgehalt von 5,3 % Vol. und 12,8° Stammwürze, präsentiert sich mit einem feinporig, dicht creme farbenem Schaum. Der paradisiisch, exotische Duft erinnert an die reifen Früchte Maracuja Rhabarber. Ein unvergessliches Geschmackserlebnis für alle, die sich etwas Besonderes gönnen.

0,75 l € 15,90

BIERMANUFAKTUR LONDNIUM



Carinthia

IPA - India Pale Ale - ist ein klassisches India Pale Ale - also eine obergärige Bierspezialität mit reichlichen Gaben von exotischen Hopfen.

0,33 l € 3,40



Schwarze Gams - dunkle Bockbierspezialität

Dunkler Bernstein bis schwarz mit herrlichem Malzcharakter, kräftig aber nicht zu süß. Auszüge von Karamell, sowie Kafferöstaromen ein Hauch von Vanille.

0,33l € 3,40

*Bitte denken Sie daran, dass alle Gerichte für Sie frisch zubereitet werden und es etwas länger dauern kann.
Familie Zollner & Mitarbeiter*

...und aus dem Wasser



im Ganzen gebratener Saibling aus den hauseigenen Teichen(ca. 300g)
mit Rosmarin- Butter und Petersilienkartoffel

Salate vom Buffet

17,90

gebackenes Filet vom Winterkarpfen aus dem Gurktal
dazu Schwenkkartoffel und Sauce Tartar

Salate vom Buffet

16,90



„Scampipfandl“ – 5 sous vide gegarte Garnelen
auf Finkensteiner Spaghetti „aglio e olio“ (A,B,G)

Salate vom Buffet

19,90

unsere Qualitätsweine:

weiß:

2016 Muskateller „Sandlern“, Weingut Roman Pfaffl, Stetten 1/8 3,30

2016 Chardonnay Klassik, Weingut Die Schwertführerinnen, Sooss 1/8 3,20

2016 Welschriesling, Weingut Schauer, Kitzeck 1/8 2,90

2016 Grüner Veltliner, Weingut Edlinger, Göttweig 1/8 2,90



2016 Pinot Grigio, Giuliano Fabris, Friuli 1/8 2,60

2016 Capsula Viola (CH,GT,TT), Weingut Antinori, Firenze 1/8 2,90

rot:

2015 Zweigelt Selektion, Weingut Salzl, Illmitz 1/8 2,90

2015 Cuvée Classik (BP, ZW,BF), Weingut Aumann, Tribuswinkel 1/8 3,30

2015 Santa Cristina, IGT, (SA, CS, ME, SY) Weingut Antinori 1/8 3,90

2015 Merlot, Acienda Fabris, Venezia 1/8 2,60

*Unsere **Kärntner** Schmankerln...*

gekrenzelte Kärntner Kasnudel (3 Stück) mit brauner Butter
Salate vom Buffet 12,50



gegrillte Beiriedschnitte vom heimischen Fohlen
an kräftiger Thymiansauce mit Speck-Bohnen-Bündchen
und Rosmarinkartoffel, Salate vom Buffet 21,90
*Pferdefleisch ist fettarm, hat wenig Cholesterin und ist reich an ungesättigten Fettsäuren:
Pferdefleisch gehört zu den gesündesten Fleischsorten*

saftig geschmorte Kalbswangerl im Villacher Malzbiersaft'l serviert
dazu Kartoffelstampf und glacierte Kohlsprossen
Salate vom Buffet 19,90

... und Klassiker

Schweinsfilet im Speckmantel gebraten
auf cremigem Lauchragout serviert mit Rahmspaghetti
Salate vom Buffet 16,90

gegrillte Medaillons von der Pute mit Champignons à la creme
dazu Erbsenreis und buntes Gemüse
Salate vom Buffet 15,50

gebratenes Perhuhn supreme
auf glacierten roten Rüben und cremiger Parmesanpolenta
Salate vom Buffet 16,90

Alpe Adria Cordon Bleu
gefüllt mit Prosciutto, Mozzarella und Rucola
dazu Petersilienkartoffel und Preiselbeeren
Salate vom Buffet 15,90

*Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen,
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal*

Zollner's

Rindfleischküche

rosa gegrillte Tournedos von der Rinderhuft
serviert mit Steak House Fries, Grillgemüse und Kräuterbutter
Salate vom Buffet 19,50



gekochter Tafelspitz in der Suppe serviert
mit seinen klassischen Beilagen wie Röstkartoffel, kalte
Schnittlauchsaucen und Cremespinat, Salate vom Buffet 18,90

leicht marmoriertes Schulterschere, langsam geschmort mit
Rosmarinsauce dazu Kartoffelgratin und buntes Gemüse
Salate vom Buffet 16,90

Gerne servieren wir Ihnen auch kleine Portionen, Preisreduktion 15%



Mit diesem Symbol gekennzeichnete Gerichte, entsprechen der
gesunden Küche Kärnten und sind nach speziellen Ernährungs-
Richtlinien zubereitet.

Bei jeder Hauptspeise ist ein Salat vom Buffet inkludiert,
jeden weiteren berechnen wir mit 4,50 €
(Die Allergene werden am Salatbuffet extra ausgewiesen)

Getränkekarte

...aus unserem Obstgarten:

naturtrüber Apfelsaft $\frac{1}{4}$ 2,60
goldgelber Quittensaft $\frac{1}{4}$ 3,50

Villacher Märzen (A) 0,5l	3,40	Mineralwasser	0,2l	2,20
Villacher Märzen (A) 0,3l	2,80	Mineralwasser „Alpenglühen“ 0,33l	2,60	
Villacher Dunkel (A) 0,5l	3,40	Pago diverse Sorten (C) 0,2l	2,80	
Villacher Dunkel (A) 0,3l	2,80	Sprite, Fanta, Cola,		
Radler (A) 0,5l	3,60	Almdudler	0,2l	2,00
Radler (A) 0,3l	2,90	Eistee	0,2l	2,00
Franziskaner Hefeweizen (A)		Tonic	0,2l	2,60
und dunkel 0,5l	3,60	Bitter Lemon	0,2l	2,60
Franziskaner alkoholfrei 0,5l	3,60	Ginger Ale	0,2l	2,60
Villacher Freilich alkoholfrei 0,5l	3,60	Wild Berry	0,2l	2,60