

## *Unsere Spezialitäten aus der Alpen Adria Küche.*

### *Als Appetitanreger empfehlen wir:*

<i>Herbstraum – Lillet rose und Schweppes Wild Berry Tonic</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,90</i>
<i>Gingerino(AF) mit frisch gepresstem Orangensaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,50</i>
<i>Mirtillo classic – Mirtillo (Schwarzbeerlikör) und Thomas Henry Ulitimate Grapefruit,</i>	<i>0,25l</i>	<i>4,90</i>
<i>Hugo – Prosecco, Soda, Hollersirup, Minze,</i>	<i>0,25l</i>	<i>4,50</i>

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

*Zweierlei vom hausgeräuchertem Bio Varlachs  
Tartar und Schnitte, mit Dill-Senf-Sauce und Oberskren* *10,50*

*hauchdünner Treffner Schloßschinken  
mit Tomaten Bruschetta und gefüllten Patissons, Gebäck* *8,90*

*handgehacktes, leicht pikant gewürztes Tatar vom Kärntner Stierl  
dazu servieren wir Butter und Toastbrot*

<i>als Vorspeise</i>	<i>ca.</i>	<i>100</i>	<i>15,90</i>
<i>als Hauptspeise</i>	<i>ca.</i>	<i>150g</i>	<i>18,90</i>

*TIPP: mit getoastetem Schwarzbrot probieren!*

## *aus dem Suppentopf ...*

<i>kräftige Rindsuppe mit Frittaten</i>	<i>3,90</i>
<i>kräftige Rindsuppe mit Kaspressknödel und Gemüseperlen</i>	<i>4,50</i>
<i>„Wiener Suppentopf“ kräftige Rindsuppe Tafelspitz, Nudeln und Gemüse</i>	<i>4,90</i>
<i>Cremesuppe vom Hausgart'l Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen, und einem Tropferl Kernöl</i>	<i>4,90</i>

## *Wenn sich der Hunger in Grenzen hält, dann...*

<i>istrianische Fuzi (gerollte Pasta) in leichter Trüffelsauce darauf Scheiben vom hausgeräucherten Speck</i>	<i>10,90</i>
<i>Kartoffelgnocchi mit Kürbisragout dazu geräucherter Ziegenkäse und Schmortomaten</i>	<i>9,50</i>

## *unsere gekrenkelten Nudel von der Oma Silvia...*

<i>unsere Eigenkreation: „Dobratschnudel“ (2 Stück) gefüllt mit Kartoffeln, Speck und viel Hausgart'l Kräutern serviert auf cremigem Lauchragout</i>	<i>10,50</i>
--	--------------

## *Salatvariation á la Zollner...*

<i>gemischtes Salatschüsserl mit Hausdressing</i>	<i>4,20</i>
<i>grünes Salatschüsserl mit Hausdressing</i>	<i>3,90</i>

## aus dem *Wasser...*

*Kärntner Lax'n im Ganzen gebraten (ca. 300 g)  
mit Rosmarinbutter, Petersilienkartoffel und buntem Gemüse* 21,50

*Branzino – Wolfsbarsch von der Fischerei Fonda aus Piran  
serviert mit Rosmarinkartoffel und gegrilltem Gemüse* 21,50

*sanft gegartes Filet vom Saibling aus dem Gurktal  
auf cremigem Kürbisragout und Weißweinrisotto* 22,90



*Unser Süßwasserfische erhalten wir frisch gefischt  
von der Fischmanufaktur Markus Payr  
aus der Sirmiz.*



*Die Salzwasserfische liefert uns unsere Freundin  
des Hauses Irena Fonda aus Piran.*

## *... unsere Winterweinempfehlung:*



*weiß:*

<i>2020</i>	<i>Weissburgunder Klassik, Familie Herget, St. Veit in Kärnten</i>	<i>1/8</i>	<i>3,60</i>
<i>2020</i>	<i>Muskateller Klassik, Weingut Roman Pfaffl, Stetten</i>	<i>1/8</i>	<i>3,90</i>
<i>2020</i>	<i>Gemischter Satz DAC, Fuhrgassl-Huber Wien</i>	<i>1/8</i>	<i>3,50</i>
<i>2020</i>	<i>Welschriesling, Weingut Schauer, Kitzeck</i>	<i>1/8</i>	<i>3,30</i>
<i>2020</i>	<i>Grüner Veltliner, Weingut Edlinger, Göttweig</i>	<i>1/8</i>	<i>2,90</i>

*TIPP! 2020 Vermentino, Tenuta Antinori, Bolgerhi DOC* 1/8 3,90

*rot:*

<i>2020</i>	<i>Zweigelt Selektion, Weingut Salzl, Illmitz</i>	<i>1/8</i>	<i>2,90</i>
<i>2020</i>	<i>Cuvée Classik (RÖ, ZW, BF), Weingut Aumann,</i>	<i>1/8</i>	<i>3,50</i>
<i>2020</i>	<i>Merlot La Gondola, Venezia</i>	<i>1/8</i>	<i>2,90</i>
<i>2019</i>	<i>Big Blend Bio (ZW, ME), Weingut Iby, Horitschon</i>	<i>1/8</i>	<i>3,90</i>

## *unsere **Kärntner Schmankerln...***

*Ragout von den besten Wildstückerln aus dem Egger Alpsforst  
serviert in cremiger Wurzelsauce, dazu Semmelknödel* 17,50

*gebratene Kalbsleber mit Balsamicozwiebel-Sauce  
dazu Knusperkroketten und Gemüsemelange* 17,90

## *... und **Klassiker***

*Gekochter Tafelspitz im Pfandl serviert  
mit seinen klassischen Beilagen wie Röstkartoffel,  
Rahmkürbis und Schnittlauchsauce* 18,50

*Alpe – Adria – Cordon Bleu  
gefüllt mit Prosciutto, Mozzarella und Ruccola  
dazu Petersilienkartoffel und Preiselbeeren* 15,90

*Surf & Turf  
220 g saftig gegrilltes Rumpsteak mit 2 gebratenen Riesengarnelen  
auf buntem Gemüse und Steakhouse Fries* 26,90

*mit Ricotta und Lauch gefülltes Hühnerbrüstchen  
auf Kürbisgemüse und Rahmpolenta* 16,50

*Gerne servieren wir Ihnen auch kleine Portionen, Preisreduktion 15%  
Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen,  
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal*

## *...zum süßen Abschluss*

<i>hausgemachter Mohr im Hemd mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlag</i>	<i>6,90</i>
<i>Panna Cotta mit frischen Früchten und Karamellsauce</i>	<i>5,50</i>
<i>Palatschinken immer frisch für Sie zubereitet: mit Marillenmarmelade (2 Stück)</i>	<i>4,50</i>
<i>mit Vanilleeis und Schokosauce (1 Stück)</i>	<i>5,50</i>
<i>gefüllte Profiteroli (2 Stk.) mit Früchtepotpourri</i>	<i>6,50</i>
<i>Kärntner Eisreindling auf Zwetschkenröster</i>	<i>6,50</i>

*Gerne informiert Sie Ihr Servicemitarbeiter über die Auswahl unserer hausgemachten Mehlspeisen.*

## *für Käseverehrer*

<i>kleines Käse Potpourri verschiedene Schnitt- und Weichkäsesorten, Gebäck</i>	<i>8,50</i>
---	-------------

## *Getränkekarte:*

### *...aus unserem Obstgarten:*

<i>naturtrüber Apfelsaft</i>	<i>¼</i>	<i>2,90</i>
------------------------------	----------	-------------

<i>Villacher Märzen (A)</i>	<i>0.5l</i>	<i>3,80</i>	<i>Mineralwasser</i>	<i>0.25l</i>	<i>2,50</i>
<i>Villacher Märzen (A)</i>	<i>0.3l</i>	<i>3,20</i>	<i>Pago diverse Sorten (C)</i>	<i>0.2l</i>	<i>3,10</i>
<i>Villacher Dunkel (A)</i>	<i>0.5l</i>	<i>3,90</i>	<i>Sprite, Fanta, Cola,</i>		
<i>Villacher Dunkel (A)</i>	<i>0.3l</i>	<i>3,20</i>	<i>Almdudler</i>	<i>0.2l</i>	<i>2,50</i>
<i>Radler (A)</i>	<i>0.5l</i>	<i>3,90</i>	<i>Orangensaft (C)</i>	<i>0.2l</i>	<i>2,50</i>
<i>Radler (A)</i>	<i>0.3l</i>	<i>3,30</i>	<i>Eistee</i>	<i>0.2l</i>	<i>2,50</i>
<i>Franziskaner Hefeweizen (A)</i>			<i>Tonic, Bitter Lemon,</i>		
<i>oder dunkel, alk. frei</i>	<i>0.5l</i>	<i>4,00</i>	<i>Ginger Ale oder</i>		
<i>Freilich alk. frei (A)</i>	<i>0.5l</i>	<i>3,80</i>	<i>Tonic Wild berry</i>	<i>0.2l</i>	<i>2,90</i>
<i>Carintipia Loncium</i>	<i>0.3l</i>	<i>3,50</i>			
<i>Schwarze Gams, KöMau</i>	<i>0.3l</i>	<i>3,50</i>			

## *Bierspezialitäten vom Faß:*

Villacher Märzenbier

0,3l	3,20
0,5l	3,80

Villacher Dunkel, Doppelmalz

0,3l	3,20
0,5l	3,80



Villacher Franziskaner

0,3l	3,20
0,5l	3,80



### *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 paradiesisch, exotische Duft erinnert an die reifen Früchte Maracuja Rhabarber. Ein unvergessliches Geschmackserlebnis für alle, die sich etwas Besonderes gönnen.*

0,75 l € 16,90