

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

### *Als Appetitanreger empfehlen wir:*

<i>Zollner Royal- Bonanto Vermuth mit Champagner</i>	<i>0,2l</i>	<i>8,90</i>
<i>Rose Champagner, Trappier Brut</i>	<i>0,2l</i>	<i>9,90</i>
<i>Gingerino(AF) mit frisch gepresstem Orangensaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,50</i>
<i>Sommertraum – Lillet rose und Schweppes Wild Berry Tonic</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,90</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:*

*zerlei vom hausgeräuchertem Lachs*

*(Naturbelassener Lachs- Varlaks aus den eisigen Gewässern des Polakreises)*

*Tartar und Schnitte, mit Dill-Senf-Sauce und Oberskren* *10,50*

*Carpaccio vom Hausgart'l-Kohlrabi mit*

*im Zucchini-mantel gebratener Ziegenkäse vom Stiegerhof*

*und eingelegten Pilzen, Gebäck* *8,90*

*handgehacktes, leicht pikant gewürztes Tatar vom Kärntner Stierl*

*dazu servieren wir Butter und Toastbrot*

*als Vorspeise ca. 100 15,90*

*als Hauptspeise ca. 150g 18,90*

*TIPP: mit getoastetem Schwarzbrot probieren!*

## *aus dem Suppentopf ...*

<i>kräftige Rindsuppe mit Frittaten</i>	<i>3,90</i>
<i>kräftige Rindsuppe mit Pilzstrudel und Gemüseperlen</i>	<i>4,50</i>
<i>Cremesuppe vom Hausgart'l Kohlrabi mit Basilikumpesto</i>	<i>4,90</i>

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

<i>gerolltes Paillard vom Simmentaler Rind auf mariniertem Ruccola und gerösteten Pinienkernen</i>	<i>14,90</i>
<i>hausgemachter Waldpilzstrudel mit vielen Hausgart'l – Kräutern serviert auf cremigem Kohlrabiragout</i>	<i>14,90</i>
<i>hausgemachte Pasta mit Egger Alm Wildfleischbolognese und gehobeltem Parmesan</i>	<i>10,90</i>

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

<i>gekrendelte Eierschwammerlnudel (3 Stück) auf Basilikumschaum</i>	<i>12,90</i>
<i>hausgemachte gekrendelte Nudel gefüllt mit kaltgeräuchertem Saibling (3 Stück) auf leichter Krensauce</i>	<i>14,90</i>
<i>unsere Eigenkreation: „Dobratschnudel“ (2 Stück) gefüllt mit Kartoffeln, Speck und viel Hausgart'l Kräutern serviert auf cremigem Jungzwiebel</i>	<i>10,50</i>

## *Salatvariation á la Zollner...*

<i>Steierischer Backhendlsalat mit Kürbiskern-Hendlfilet, Kartoffelwürferl und Kernölvinaigrette</i>	<i>9,90</i>
<i>gemischtes Salatschüsserl mit Hausdressing</i>	<i>4,20</i>
<i>grünes Salatschüsserl mit Hausdressing</i>	<i>3,90</i>

## aus dem *Wasser...*

im Ganzen gebratener Branzino aus Piran  
serviert mit cremigem Weißweinrisotto und gegrilltem Gemüse 21,50

im Ofen geschmorte Zitronen-Dorade aus Piran  
dazu Rosmarinkartoffel und Gartensalat 22,90

sanft gegartes Filet vom Saibling aus dem Gurktal  
auf cremiger Thymianpolenta und Tomaten-Oliven-Tapenade 19,50



Unser Süßwasserfische erhalten wir frisch gefischt  
von der Fischmanufaktur Markus Payr aus der Sirmnitz



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

## ... unsere *SommerWeine:*



weiß:

2020 Chardonnay aus Kärnten, Vinum Verunem, Kandussi, 1/8 3,60

2020 Muskateller Klassik, Weingut Roman Pfaffl, Stetten 1/8 3,90

2020 Gemischter Satz DAC, Fuhrgassl-Huber Wien 1/8 3,50

2020 Welschriesling, Weingut Schauer, Kitzeck 1/8 3,30

2020 Grüner Veltliner, Weingut Edlinger, Göttweig 1/8 2,90

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

2020 Santa Christina Bianco, Antinori, Umbrien IGT 1/8 2,90

rot:

2020 Zweigelt Selektion, Weingut Salzl, Illmitz 1/8 2,90

2020 Cuvée Classik (RÖ, ZW, BF), Weingut Aumann, 1/8 3,50

2020 Merlot La Gondola, Venezia 1/8 2,90

2019 Big Blend Bio (ZW, ME), Weingut Iby, Horitschon 1/8 3,90

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

<i>Pfandl-Rostbraten von der hohen Beiried mit Eierschwammerln á la creme, Knusperkroketten und sommerliches Gemüse</i>	<i>17,50</i>
<i>gebratene Kalbsleber mit Balsamicozwiebel-Sauce dazu hausgemachte Kartoffelrösti und Gemüse</i>	<i>17,90</i>

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

<i>Alpe – Adria – Cordon Bleu gefüllt mit Prosciutto, Mozzarella und Ruccola dazu Petersilienkartoffel und Preiselbeeren</i>	<i>15,90</i>
<i>saftig gegrilltes Rib-Eye-Steak mit Café de Paris - Butter dazu gebratenes Gemüse und Steakhouse -Fries</i>	<i>26,90</i>
<i>mediterran gefülltes Hühnerbrüstchen an Caponata-Gemüse serviert mit Basilikumgnocchi</i>	<i>16,90</i>
<i>Saltimbocca vom Kalbsrücken mit Salbeijus, cremige Polenta und Gemüsepotpourri</i>	<i>23,90</i>

*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*

hausgemachter Mohr im Hemd  
mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlag 6,90

Creme brulée mit frischen Früchten 5,50

Palatschinken immer frisch für Sie zubereitet:  
mit Marillenmarmelade (2 Stück) 4,50  
mit Vanilleeis und Schokosauce (1 Stück) 5,50

zweierlei von der Erdbeere mit geeistem Parfait  
und erfrischendem Sorbetto 6,90

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

## *für Käseverehrer*

kleines Käse Potpourri  
verschiedene Schnitt- und Weichkäsesorten, Gebäck 8,50

## *Getränkekarte:*

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

naturtrüber Apfelsaft  $\frac{1}{4}$  2,90

Villacher Märzen (A)	0.5l	3,80	Mineralwasser	0.25l	2,50
Villacher Märzen (A)	0.3l	3,20	Pago diverse Sorten (C)	0.2l	3,10
Villacher Dunkel (A)	0.5l	3,90	Sprite, Fanta, Cola,		
Villacher Dunkel (A)	0.3l	3,20	Almdudler	0.2l	2,50
Radler (A)	0.5l	3,90	Orangensaft (C)	0.2l	2,50
Radler (A)	0.3l	3,30	Eistee	0.2l	2,50
Franziskaner Hefeweizen (A)			Tonic, Bitter Lemon,		
oder dunkel, alk. frei	0.5l	4,00	Ginger Ale oder		
Freilich alk. frei (A)	0.5l	3,80	Tonic Wild berry	0.2l	2,90
Carintia Loncium	0,3l	3,50			
Schwarze Gams, KöMau	0,3l	3,50			

## *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

### 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 € 3,50



#### *Schwarze Gams - dunkle Bockbierspezialität*

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

0,33l € 3,50