

Unsere Spezialitäten aus der *Alpen Adria Küche*

Als Appetitanreger empfehlen wir:

<i>Wintertraum – 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-Clearwater Lachs
Tartar und Schnitte, mit Dill-Senf-Sauce, Gebäck* *9,90*

*gebratener Radiccio Italiano mit Balsamico di Modena dazu
gegrillte Riesengarnelen (2 Stück) und geröstete Pinienkerne* *10,90*

*fein mariniertes Carpaccio von roten und gelben Rüben
mit gebratenem Ziegenkäse, Gebäck* *8,50*

*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 Kaspressknödel und Gemüseperlen</i>	<i>4,50</i>
<i>tomatisierte adriatische Fischsuppe mit Pulpo, Garnele, Miesmuschel und Fischfilet</i>	<i>7,90</i>
<i>vegane Karotten-Ingwer Cremesuppe mit Karotten Bruschetta</i>	<i>5,90</i>

unsere gekendelten Nudel von der Oma Silvia...

<i>hausgemachte Ravioli mit Räucherlachs-Ricotta Füllung auf leichter Krensauce</i>	<i>15,90</i>
<i>unsere Eigenkreation: „Dobratschnudel“ (2 Stück) gefüllt mit Kartoffeln, Speck und viel Hausgart'l Kräutern serviert auf cremigem Lauchragout</i>	<i>10,50</i>

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

<i>istrianische Fuzi (gerollte Pasta) in leichter Trüffelsauce darauf Scheiben vom hausgeräucherten Speck</i>	<i>11,90</i>
<i>cremiges Parmesan-Weißweinrisotto mit sautiertem Radicchio und gegrillten Rosmaringarnelen (3 Stück)</i>	<i>16,90</i>
<i>gebratene Kaspreßknödel auf Endiviensalat mit Sauerrahm Dip</i>	<i>9,50</i>

Salatvariation á la Zollner...

<i>bunte Blattsalate mit knusprigen Hendlbruststreifen, Kernölvinaigrette und Kartoffelwürferln</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...

*Kärntner Lax'n im Ganzen gebraten (ca. 300 g)
 mit Rosmarinbutter, Petersilienkartoffel und buntem Gemüse* 19,90

*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 buntem Rübenragout und Weißweinrisotto* 21,90



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



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

... unsere offenen Qualitätsweine:



weiß:

2020	Weissburgunder Klassik, Familie Herget, St. Veit in Kärnten	1/8	3,60
2020	Muskateller Klassik, Weingut Roman Pfaffl, Stetten	1/8	3,90
2020	Gemischter Satz DAC, Fuhrmassl-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	4,90
	2020 Santa Christina Bianco, Antinori, Umbrien IGT	1/8	3,50

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	4,90

Unsere Klassiker...

<i>Ragout von den besten Wildstückerln aus dem Egger Alpsforst serviert in cremiger Wurzelsauce, dazu Semmelknödel</i>	<i>16,90</i>
<i>gebratene Kalbsleber mit Balsamicozwiebel-Sauce dazu hausgemachte Kartoffelrösti und Gemüse</i>	<i>18,90</i>
<i>marmorierter Rostbraten „Esterhazy“ Style mit kräftiger Wurzelrahmsauce, Serviettenspitz und Speckbohnenbündchen</i>	<i>17,90</i>

... und Highlights

<i>Alpe – Adria – Cordon Bleu gefüllt mit Prosciutto, Mozzarella und Ruccola dazu Petersilienkartoffel und Preiselbeeren</i>	<i>15,90</i>
<i>Surf & Turf 220 g saftig gegrilltes Rumpsteak mit Riesengarnelen (2 Stück) auf buntem Gemüse und Steakhouse Fries</i>	<i>26,90</i>
<i>knusprige Hendlbruststückerl und mediterranes Gemüseragout an cremigem Weißweinrisotto und Tomatenchutney</i>	<i>15,90</i>
<i>Hirschbraten mit kräftigem Zweigeltssaft l auf Speckknödelschnitte und glasierten Kohlsprossen</i>	<i>16,90</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
Crème brûlée 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
Mousse von der Zartbitterschokolade auf eingekochten Waldbeeren	6,90
Kärntner Eisreindling auf Zwetschkenröster	6,50

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	¼	2,90
-----------------------	---	------

Villacher Märzen (A)	0,5l	3,90	Mineralwasser	0,25l	2,60
Villacher Märzen (A)	0,3l	3,30	Pago diverse Sorten (C)	0,2l	3,50
Villacher Dunkel (A)	0,5l	3,90	Sprite, Fanta, Cola,		
Villacher Dunkel (A)	0,3l	3,30	Almdudler	0,2l	2,60
Radler (A)	0,5l	4,00	Orangensaft (C)	0,2l	2,60
Radler (A)	0,3l	3,40	Eistee	0,2l	2,60
Franziskaner Hefeweizen (A)			Tonic, Bitter Lemon,		
oder dunkel, alk. frei	0,5l	4,20	Ginger Ale oder		
Freilich alk. frei (A)	0,5l	3,90	Tonic Wild berry	0,2l	2,90
Carintipia Loncium	0,3l	3,60			
Schwarze Gams, KöMau	0,3l	3,60			

Bierspezialitäten vom Fass:

Villacher Märzenbier	0,3l	3,30
	0,5l	3,90
Villacher Dunkel, Doppelmalz	0,3l	3,30
	0,5l	3,90
Villacher Franziskaner	0,3l	3,30
	0,5l	3,90



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 **LONDINIUM**



Carinthia

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

0,33 l € 3,60



Schwarze Gams - dunkle Bockbierspezialität

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

0,33l € 3,60