



## Wirtshausküche

---

### Vorspeisen

**Rind-Consommé**

mit Leberknödel, Wurzelgemüse und Schnittlauch

8,00 EUR

**Salate der Saison**

mit klassischer Vinaigrette, dazu Käferbohnen und Gartenkresse

6,50 EUR

**Kärntner Bio-Gebirgsaibling**

knusprige Saiblings-Roulade mit Kürbiscrème und Rotkraut

16,00 EUR

### Hauptspeisen

**Gulasch vom Bison aus eigener Zucht**

mit hausgemachten Semmelknödeln

19,50 EUR

**Labonca Bio-Schweineschopf**

mit Rollgerste, Walnüssen und Kohlsprossen

32,00 EUR

**Filet vom Kärntner Bio-Gebirgsaibling**

Fregola mit Lauch und Kokosmilch, dazu geräucherte Paprika

29,00 EUR

**Cremiges Risotto**

mit Pistazie, Radieschen und hausgemachter Salsa verde

19,00 EUR

**Bandnudeln**

in Büffel-Bolognese-Sauce

19,00 EUR





## Nachspeisen

<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce		8,50 EUR
<b>Schoko-Brownie</b> mit Schokoladenmousse, Vanillecreme & Schilchereis		11,50 EUR
<b>Sorbet und Eis Auswahl</b>	pro Kugel	3,90 EUR
<b>Vanilleeis mit Kernöl oder Affogato</b>		5,50 EUR

**Gedeck 3,50€ pro Person**

