

DIE BRASSERIE

Neu ab 2022: Unsere Halbpension weicht und eine feine Auswahl an traditionellen Gerichten hält Einzug!

Täglich von 18:00 bis 21:30 Uhr (um Tischreservierung wird gebeten)

VORSPEISEN

Tartar von der hausgeräucherten Forelle	€ 12
Carpaccio vom heimischen Rind Rucola, Grana, Trüffelmayonnaise	€ 17
Paradeisersalat mit Minze Frischkäsewürfel vom Nuart Schaf	€ 15
Gemischte Blattsalate Joghurtdressing, gegrillte Hendlstreifen	€ 15 22
Erdäpfelstampf Sauerrahm, Saiblingskaviar	€ 20
Wrantastischer Start Vorspeisenvariation für zwei	€ 30

SUPPEN

Rindsuppe Fadennudeln oder Kaspressknödel, Gemüse Julienne	€ 8
Erdäpfelcremesuppe Majoran, getrüffelte Speckkrusteln	€ 9

HAUPTGERICHTE

Geröstete Knödel mit Ei	€ 15
Überbackene Schinkenfleckerln	€ 18
Kärntner Kasnudeln Bröselbutter	€ 18
Tagliatelle cremig-zitronig Filet vom Kärntner Laxn	€ 23
Forelle „Müllerin“ Petersilienerdäpfel, Tomaten-Kapern-Knoblauchbutter	€ 26
Heimisches Zanderfilet Blattspinat, Erdäpfelstampf, Weißweinschaum	€ 26
Gebackene ausgelöste steirische Hendlhaxerln	€ 20
Faschierte Kalbsbutterschnitzel Erdäpfelstampf, Röstzwiebel	€ 20
Zwiebelrostbraten Bohnen, Braterdäpfel	€ 28
Kalbsbackerln geschmort Gnocchi, Trüffeljus, Karotten	€ 26
Medaillons vom Rindsfilet Pfefferrahm, Erdäpfelgebäck, Gemüse	€ 35

DESSERTS

Milchreis Zimt und Zucker	€ 10
Marillenpalatschinken	€ 10
Topfenockerln Beerenragout	€ 10
Eiscafé	€ 9
Käse am Buffet	€ 15

GUT ZU WISSEN

Feine Salatauswahl inkludiert
Dienstags: Peters 4 Gang Überraschungsmenü
€ 45 für Hausgäste, € 55 für externe Gäste
Freitags: Grill Royal € 55 externe Gäste € 65
Sonntags: Fisch- & Meeresfrüchtebuffet
€ 55 für Hausgäste, € 65 für externe Gäste

WISSEN WO'S HERKOMMT

unsere regionalen Produzenten

Forelle und Laxn

FISCHZUCHT MARKUS PAYER (SIRNITZ)

Die Fische werden im frischen Quellwasser gezüchtet und wachsen anschließend in unserem eigenen Gewässer in Velden auf

Rindfleisch

HÖLLERSCHMID

Höllerschmid ist ein seit Jahrzehnten in der landwirtschaftlich geprägten Region des Kamptals fest verwurzelt, mittelständisches Familienunternehmen

Obst und Gemüse

KÄRNTEN TAUFRISSCH, Familie Robitsch

Das Unternehmen bietet qualitativ hochwertiges Obst und Gemüse, das zu fairen Bedingungen in Kärnten produziert wird und sichert so nachhaltig Arbeitsplätze in ländlichen Regionen.

Pasta

FINKENSTEINER TEIGWAREN

Seit über 130 Jahren werden in dem Familienbetrieb – teilweise in Handarbeit – liebevoll über 90 Nudelsorten hergestellt.

Fleisch und Wurst

FAMILIE FRIERSS

Familie Frierss achtet auf beste heimische Rohstoffqualität, traditionelle Verarbeitung und ausreichend Zeit zur Reifung bis zur vollen Geschmacksentfaltung.

Hühnerfleisch

TSCHILTSCH GEFLÜGEL

Der Familienbetrieb in 3. Generation befindetet sich im steirischen Sulmtal und legt hohen Wert auf Regionalität.

Rohmilchkäse, Lamm, Schafmolkeschwein

FAMILIE NUART VULGO HAFNER

Seit über 130 Jahren steht Finkensteiner für köstliche Pastakreationen aus Kärnten. Liebevoll werden in dem Familienbetrieb über 90 Nudelsorten hergestellt.

Eier

EIERHOF KRENN

Es leben und arbeiten auf dem Krenn'schen Eierhof 4 Generationen miteinander. Das Futter der Hennen stammt hauptsächlich aus eigenem Anbau. Die Hennen nutzen den 400m² überdachten Auslauf.

Erdäpfel

FAMILIE MISCHKULNIG

Die Felder der Familie Mischkulnig befinden sich in Velden. Alt & Jung werden bei der Arbeit am Erdäpfel-Vollernter eingesetzt.

Spargel

SPARGELHOF STERNATH

Seit 1861 ist der Spargelhof inmitten des Lavanttals in St. Stefan in Familienbesitz. Seit 28 Jahren steht der Spargel im Mittelpunkt der Familie Sternath.

Schön, dass Sie bei uns sind! Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Über die Allergene in unseren Speisen informiert Sie gerne unsere geschulten Servicekräfte.