

DIE BRASSERIE

VORSPEISEN

Hausgeräucherte Forelle Pumpernickel, Gurke, Kren	€ 14
Paradeisersalat mit Minze Frischkäsewürfel vom Nuart Schaf	€ 14
Österreichische Edamame Chilimayonnaise	€ 14
Frühlingsalate gebratene Streifen vom steirischen Freilandhuhn	€ 16 28
Carpaccio vom heimischen Rind Rucola, Grana, Trüffelmayonnaise	€ 17
Zweierlei Lavanttaler Spargel Rohschinken, Grana, Radieschenvinaigrette	€ 17 25
Erdäpfelstampf Sauerrahm, Sichers Saiblingskaviar	€ 22
Vorspeisenvariation für zwei Familystyle	€ 40

SUPPEN

Rindsuppe Grießnockerl, Gemüse Julienne	€ 7
Cremesuppe vom Lavanttaler Spargel Crostini	€ 9
Kärntner Zwiebelsuppe Französische Art	€ 12

HAUPTGERICHTE

Kärntner Kasnudeln Nussbutter, Schnittlauch	€ 18
Getrüffelte Krautfleckerln	€ 22
Bandnudeln Entenragout	€ 23
Tagliatelle cremig-zitronig Filet vom Kärntner Laxn	€ 28
Forellenfilet „Müllerin“ Petersilienerdäpfel, Tomaten-Kapern Knoblauchbutter	€ 28
Heimisches Zanderfilet Blattspinat, Erdäpfelstampf, Weißweinschaum	€ 32
Gebackene ausgelöste steirische Hendlhaxerln Erdäpfelsalat	€ 28
Kalbsbackerln Gnocchi, Trüffeljus, Karotten	€ 28
Geschmorte Lammschulter vom Nuart Speckbohnen, Polenta	€ 30
Medaillon vom Schafmolkeschwein Lavantt. Spargel, Hollandaise, Heurige	€ 30
Beiriedschnitte Süßkartoffelpommes, Kräuterbutter, Minipaprika	€ 34
Pasta für Zwei Kärntner Rohschinken, Frischkäse, Getrocknete Paradeiser	€ 29 p.P.

AUF VORBESTELLUNG:

Kalbshaxe ab 2 Personen Püree, Gemüse, Familystyle	€ 33 p.P.
Im Ganzen gebratenes Freilandhuhn Erdäpfel, Familystyle	€ 26 p.P.

DESSERTS

Eiscafé Schlagobers	€ 10
Milchreis Zimt und Zucker	€ 10
Marillenpalatschinken	€ 10
Topfenockerln Beerenragout	€ 10
Mohnnudeln Staubzucker	€ 12
Käse vom Brett	€ 15

GUT ZU WISSEN

Feine Salatauswahl ab 2 Gängen inkludiert
Dienstags: Peters 4 Gang Gourmetmenü € 45 für Hausgäste, € 59 für externe Gäste
Freitags bei Schönwetter:
Grill Royal € 55 für Hausgäste, € 69 für externe Gäste
Sonntags: Fisch- & Meeresfrüchtebuffet € 55 für Hausgäste, € 69 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

Familie Nuart lebt auf ihrem Biobauernhof in 4 Generationen mit vielfältigen Aufgabenbereichen & Entfaltungsmöglichkeiten für alle Familienmitglieder von der Uroma bis zu den Kleinsten.

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.