

SPEISEKARTE

Suppen



Kräftige Rindssuppe
mit Frittaten (A,G,C,L)
oder Speckknödel (M,A,G,C,L)

Knoblauchcremesuppe
mit Schwarzbrotchip (A,G,L,O)

Vegan:
Karotten-Kokossuppe (E,L,O)

Tagessuppe

Salate



Gemischter Salatteller
(L,G,C,O,A,M)

Blattsalate der Saison
(L,G,C,O,A,M)

„Fitness-Salat“
Bunt gemischte Salate
mit gebackenen Hühnerstreifen
und gerösteten Kürbiskernen
(A,G,C,L,O,E)

Toast - Spezialitäten



Schinken-Käse-Toast
mit kleiner Salatgarnitur
(A,G,C,O,M,L)

Käse-Toast
mit kleiner Salatgarnitur
(A,G,C,O,M,L)

Bauern-Toast
Schwarzbrot-Toast mit Spiegelei
gebratenem Speck, gebackene
Zwiebelringe
und kleinem Salatbouquet
(A,G,C,O,M,L)

„Flattacher Hof Toast“
Gegrillte Putenbrust
mit buntem Marktgemüse,
Knoblauch-Baguette und kleiner
Salatgarnitur (A,G,C,L,M,O)

Für unsere kleinen Gäste



Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Pommes frites (A,G,C)

Spaghetti Bolognese
mit frischem Parmesan (A,G,C,L,O)

Nudel Spezialitäten

Tomaten-Mozzarella Nudeln
in Parmesan-Panade, auf
Ratatouillegemüse
dazu grüner Salat (A,G,C,L,O,M)

Kärntner Kasnudeln
mit brauner Butter und grünem
Salat
(A,G,C,L,O,M)

Kärntner Fleischnudeln
mit Sauerkraut
und gerösteten Speckwürfeln
(A,G,C,L,O,M)

Spaghetti aglio e olio
mit frischem Parmesan und
grünem Salat
(A,G,C,L,O,M)

Vegan



Kärntner Steinpilznudeln
mit sautierten Steinpilzen,
Lauch,
Kirschtomaten und grünem
Salat (A,M,O,L)

Hausgemachte Frühlingsrolle
mit Salatbouquet und pikantem
Dip (A,O,L,F)

Fisch



Gegrilltes Filet von der Lachsforelle
mit Rahmpolenta
und Ratatouillegemüse
(A,G,C,O,D)

Gegrilltes Filet vom Zander
mit gebratenen Scampi,
mediterranem Gemüse
und Kartoffelbisquitroulade
(A,G,C,L,O,D)

Fleisch



Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren (A,G,C,O,L)

Cordon Bleu vom Schwein
mit Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren (A,G,C,O,L,M)

„Bauernsteak“
Gegrilltes Steak vom
Schweinerücken
belegt mit Tomaten, Zwiebel,
Speck
mit Pfeffersauce, buntem
Marktgemüse
und Folienkartoffeln (M,G,L,O)

Mariniertes

Zitronenhühnerbrüstchen

in Pinienkern–Mantel gebacken
mit Tomatenspaghetti

(A,G,C,E,L,O)

„Grillteller nach Art des Hauses“

(Rind, Schwein, Pute, Würstchen,
Speck)

mit Grillgemüse, Pommes Frites
und Kräuterbutter (O,M,G,L)

„Haus-Pfandl“

Medaillons vom Schweinelendchen
im Speckmantel dazu

Champignonsauce,
buntes Saisongemüse und feine
Tagliolini

(A,G,C,L,O,M)

Rosa gebratenes Entrecote

vom Mölltaler Jungrind

mit Rotweinschalotten,
mediterranem Gemüse
und gebackene Kartoffeln

(M,O,L,G)

Für zwei Personen:

„Flattacher Hof’s

Hausplatte“

Gegrilltes vom Rind, Schwein,
Pute, Speck, Würstchen
Wiener Schnitzel, buntem

Marktgemüse
Kartoffelgebäck, Pfeffersauce,
Sauerrahmdip

(A,G,C,L,O,M)

Dessert



*Kärntner Eisreindling
mit Grantenschleck*
(G,C,O,H,E)

*Tagesdessert
bitte fragen Sie nach*

*Lieber Gast,
Unten angeführt finden Sie
Informationen über Zutaten in
unseren Speisen, die Allergien
auslösen können!*

Allergieinformation:

*A: Glutenhaltiges Getreide, B:
Krebstiere, C: Eier,
D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Soja, G:
Milch und Lactose, H:
Schalenfrüchte, L: Sellerie, O: Sulfite*