

SPEISEKARTE

Suppen



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

Knoblauchrahmsuppe
mit Brotchips (A,G,L,O)

Vegan:
Tomatensuppe „Toscana“ (L,O)

Tagessuppe

Salate



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

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

„Fitness-Salat“
Bunt gemischte Salate
mit gegrillten Putenstreifen (G,L,O,C)

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, Zwiebel
und kleinem Salatbouquet (A,G,C,O,M,L)*

„Flattacher Hof Toast“
*Gegrilltes Hühnerbrüstchen 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,O,M,L)*

Spaghetti aglio e olio

*mit frischem Parmesan und grünem Salat
(A,G,C,L,O,M)*

Vegan



Spargel-Broccoli-Nudel

(Platz 1 Kärntner Nudel Award 2018)

*mit hausgemachter Tomaten-Chilli-Marmelade,
Süßkartoffelpüree mit Soja-Joghurt (A,F,L,O)*

Hausgemachte Frühlingsrolle

mit Soja-Champignons (A,O,L,F)

Fisch



Gebratenes Filet vom Kapseehecht

*mit mediterranem Gemüse
und Rahmpolenta (A,G,C,L,O,D)*

Gegrilltes Filet vom Zander mit Scampi

*dazu Kartoffelroulade und ZucchiniGemüse
(A,G,C,L,O,D)*

Fleisch



Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites
und Preiselbeeren
(A,G,C,O)

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

Gebackenes Hühnerbrüstchen
im Kürbismantel, auf Gemüsebeet,
mit Schnittlauchkartoffeln
und Kräuterdip
(A,G,C,E,L)

„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 Pfeffersauce, Röstgemüse
und Folienkartoffel
(O,L,G)

Dessert



Gebackene Milchreisknödel
mit Beerenragout und Vanilleeis
(A,G,C,O)

Tagesdessert
bitte fragen Sie nach

*Lieber Gast,
Informationen über Zutaten in unseren
Speisen, die Allergien auslösen können!*

Allergeninformation:

A: Glutenhaltiges Getreide

B: Krebstiere

C: Eier

D: Fisch

E: Erdnüsse

F: Soja

G: Milch und Lactose

H: Schalenfrüchte

L: Sellerie

O: Sulfite