

Zum Start

„Falscher Thunfisch“

Wassermelone, Ponzu, Sesam, Miso (Vegan)
€ 13,50

„Carpaccio“ von der rosa gebratenen Entenbrust

mit eingelegten Eierschwammerln, Rübenvielfalt, Micro Greens
hausgemachtes Brot
€ 17,50

Vitello tonnato „Kärntner Style“

Kalbfleisch, Räucherforellencreme, Kernöl
hausgemachtes Brot
€ 17,50

Klassisches **Beef Tatar** vom Kärntner Rindvieh
€ 17,50

Suppen

Rindsuppe mit **Frittaten** oder **Leberknödel**
€ 4,90

Zwischengerichte

Frische Pasta im Flusskrebssfond gekocht
Flusskrebssbutter, Zanderbackalan
als Vorspeise € 15,50
als Hauptgericht € 19,50

Topfenreinkalan

mit Speck und Dip
€ 13,50

Hausgemachte **Kärntner Käsnudeln**

braune Butter
als Vorspeise € 11,50
als Hauptgericht € 15,50

Saisonal

Eierschwammerl in Rahm

mit Semmelknödel
als Vorspeise € 12,50
als Hauptgericht € 17,50

Schweinsfilet

Schwammerlsauce, gebratene Schupfnudeln
€ 18,50

Zart rosa gebratene Rehkeule

Wirsingroulade, gebratene Eierschwammerln
€ 24,50

Hauptgerichte

Ribeye Steak vom Kärntner Rindvieh

Grillgemüse, Pommes frites
€ 29,50

Gurktaler Lachsforellenfilet

Bunte Erdäpfel – Mangold - Schnitte
€ 25,50

Wiener Schnitzel

von **Schwein** oder **Huhn**
mit Petersilerdäpfel
€ 15,50

Portobello Champignon

Couscous – Gemüse – Füllung, Kirschtomatenragout (Vegan)
€ 15,50

Nachspeisen

Suppenkasper's Dessertvariation

€ 14,50

Schokokuchen „Desi“

mit hausgemachtem Eis und Schlagobers
€ 8,50

Flauschige Topfenknödel

mit Röster
€ 8,50

Crème brulée

€ 8,50