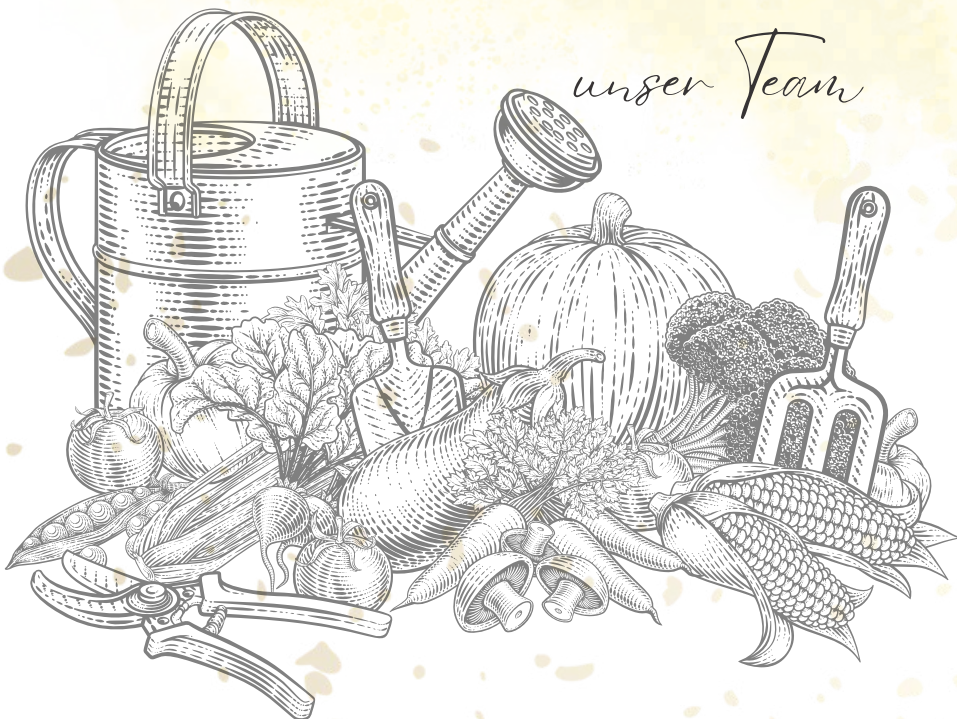




HERZLICH WILLKOMMEN IM GEGENDTALERHOF

*Einen feinen Aufenthalt und guten Appetit
wünscht*

unser Team



“SITZ AMOL NIEDER”

An erster Stelle bedanken wir uns, dass ihr heute bei uns gelandet seid!

Wir, das ist unser kleines & feines Team.

Angeleitet von Inhaber **Julian Kramer...**
der den Gegendtalerhof in zweiter Generation
mit viel Liebe und Geduld fortführt.

...Isabell, die ihm mit Rat und Tat zur Seite steht, vor allem im Bereich
Marketing und Organisation, als auch bei unseren Veranstaltungen.

Wir, das sind unser **Manfred** und unsere **Annika**
als wunderbares Serviceteam, so wie **Michelle** und **Hans-Jörg**,
unsere fleißigen Köche, die für euch Höchstleistungen vollbringen.

Und wir,
das sind **Markus**, der schnellste Abwäscher jenseits der Gerlitzten,
Tom unser motivierter Koch-Lehrling,
und **Manuela** unsere zuverlässige Sauberkeitsfee.

Soviel zu uns.

Aber was erwartet euch?

Ein junges, voll motiviertes Team, das keine Angst vor Veränderung hat.
Absolut bodenständige, qualitativ hochwertige Kärntner-Küche. Regionale
und saisonale Schmankerln. Und gelegentlich “a guata Schme”.

Schen, dass ihr do seit's & Mohlzeit!



VORSPEISEN

Gegendtaler Suppentopf

... mit Rindfleischwürfeln, Frittaten **und** Kaspressknödel € 7,10

Klare Rindssuppe

... mit Frittaten

... mit Kaspressknödel

Kleiner gemischter Salat

Kleiner grüner Salat

Salat Gegendtalerhof

... Auf Vogerlsalat, mit frittierten Kartoffelscheiben, gebratenen Speckwürfeln und hausgemachtem Joghurtdressing.

Saures Rindfleisch

... sauer mariniert und fein geschnitten.

mit Zwiebel, Kärntner Kürbiskernöl und Gebäck



€ 5,10

€ 6,10

€ 6,90

€ 5,60

€ 11,10

€ 13,90

VEGGIE

Drei Stück Kärntner Nudeln

... mit brauner Butter und Schnittlauch

€ 14,90

Veggie Bowl (auch mit Seeforellen-Filet erhältlich + 6€)

... mit Reis, Kichererbsen, Karotten, gelben Rüben, Lauchzwiebel, Avocado, Brokkoli, Teryaki-Soja-Sauce, Sesam

€ 15,90

Burrata (auch mit Knoblauchbrot erhältlich + 3€)

... mit Büffel-Mozzarella (flüssiger Kern) und Basilikumpesto auf Tomaten-Carpaccio

€ 10,90

HAUPTSPEISEN

“Wir legen höchsten Wert auf die Qualität und Regionalität unserer Lebensmittel.

Unsere saisonalen Angebote beziehen wir weitestgehend aus nächster Umgebung und von heimischen Bauern.”

Kärntner Laxn-Filet (Seeforelle) vom Grill

... mit gegrillten Polenta-Talern, Gartengemüse und Kräuter-Joghurt-Dip

€ 23,90

Fitnesssteller (auch paniert erhältlich + 1€)

... gemischter bunter Salat

... mit gegrillten Putenstreifen

€ 15,90

Rumpsteak auf Blattsalat

... mit Parmesanhobel

€ 27,90

Grillteller

... mit Huft, Schweinekarree, Putenfilet, Grillwürstel, Speck, Gemüse und Pommes frites

€ 22,90

BBQ Ripperl'n

... mit Speckkrautsalat, Barbecue- und Kräutersauce

€ 20,90

Cordon Bleu

... mit Bauernschinken und Almkäse gefüllt, dazu Petersilkartoffeln und Preiselbeergarnitur

€ 17,90

Wiener Schnitzel

... mit Petersilkartoffeln und Preiselbeergarnitur

€ 15,90

“Gutbürgerlich & doch selten gesehen...”

Geröstete Leber

... mit Reis und Majoransaftl

€ 15,90

Panierte Leber

... mit Reis und Sauce Tatar

€ 16,90

NACHSPEISEN

hausgemachter Apfelstrudel

... mit Schlagobers und Vanilleeis

€ 7,90

1 Stück Kletzennudel (per Hand gekrendl't)

... mit brauner Butter, Zimt und Zucker, Vanilleeis

€ 8,90

Affogato al caffè

Espresso mit Vanilleeis und Schlagobers

€ 5,10

Kärntner Eis

... mit Vanilleis, Kärntner Kürbiskernöl
und Kürbiskernsplitter

€ 5,40

Eispalatschinken

... mit Vanilleeis gefüllt,
Schokoladensauce und Schlagobers

€ 8,90



*“Werft gerne einen
Blick in unsere
Angebotskarte.*

*Je nach Saison bieten
wir zusätzlich oft
“Wochendessert’s” an.*

*Gerne bereiten euch
unsere fleißigen Köche
auch Eisbecher zu - für
alle großen und kleinen
Gäste.”*

*... eine kleine Bitte für unser “süßes Ende”.
Wir würden uns sehr freuen, wenn ihr uns eine Online-
Bewertung auf Google da lasst’s.” :-)*

GETRÄNKE

Mineralwasser prickelnd/still	0,33 lt.	3,10
Mineralwasser prickelnd /still	0,75 lt.	5,40
Leitungswasser (Servicepauschale und Reinigung) 1/4 lt.		0,40
Leitungswasser (Servicepauschale und Reinigung) 1/2 lt.		0,80
Soda 0,5 lt.		3,20
Soda Zitrone (frisch gepresst) 0,5 lt.		3,60
Himbeer- oder Holundersoda 0,5 lt.		4,10
Himbeer- oder Holunderwasser 0,50 lt.		3,10
Soda 0,25 lt.		1,60
Soda Zitrone (frisch gepresst) 0,25 lt.		2,00
Limonaden 0,25lt.		
Villacher Kräuterlimonade, Cola, Orange, Zitrone, Spezi		3,60
Bitter Lemon oder Tonic Water 0,25 lt.		3,20
Rauch Apfelsaft 0,25 lt.		3,60
Fruchtsäfte Rauch (0,2 lt. aus der Flasche)		
Marille, Orange, Erdbeere, Johannisbeere, Mango, Birne		3,60
Cola light / Fuze Tea Zitrone (0,33 lt. aus der Flasche)		3,60
“Klone Bier” 0,3 lt. vom Fass		
Villacher Märzen (hell)		3,90
Hirter 1270er (dunkel)		4,10
Radler (Zitrone, Orange, Cola)		4,10
Soda-Radler		3,60
“Große Bier” 0,5 lt. vom Fass		
Villacher Märzen (hell)		4,90
Hirter 1270er (dunkel)		5,10
Radler (Zitrone, Orange, Cola)		5,10
Soda-Radler		4,60
“Aus’m Flasch’l” 0,5lt.		
Villacher Märzen (hell)		4,60
Gösser Märzen (hell)		4,60
Weizenbier		5,10
Weizenbier (alkoholfrei)		5,10
Villacher Freilich (alkoholfrei)		4,60



GETRÄNKE

G'spritzt 0,25 lt.

Mischung aus der Flasche rot / weiß	3,90
Spritzer rot/weiß	3,60
Aperol Spritzer mit Wein	5,60
Aperol Spritzer mit Prosecco	6,50
Lillet Spritzer mit Himbeeren	6,50
Hugo Spritzer	6,50
Glas Prosecco 0,1 lt.	4,20

Schnaps'l vom Siggie Ebner (Schnapps Brennerei vulgo Bistumer) 2cl

Williams Birne	4,50
Quitte	4,10
Erdbeere	4,10
Marille	4,20
Zwetschke	4,10
Apfel	4,10
Rosenmuskateller	4,30
Zirbe	4,20
Weichsel / Kirsche	4,20
Kräuter	4,20
Birnjak	6,90



Rum, Bitters & more (4cl)

Don Papa	5,40
Johnnie Walker 12J.	5,40
Amaro Montenegro	3,50
Ramazotti	4,50
Averna	4,50

diverse Longdrinks (fragen Sie gerne nach einer Empfehlung) 6,80

Warme Getränke

Kleiner Brauner, Espresso	2,50
Verlängerter schwarz	2,80
Verlängerter mit Milchschaum	3,10
Capuccino mit Schlaghauberl	3,30
Großer Brauner	4,10
Cafe Latte /Häferlcafe	4,10
Kaffee Hag (koffeinfrei)	3,10
Kakao mit Milchschaum	3,80
Kakao mit Schlaghauberl	4,10

Tee

Schwarz, Früchte, Kamille, Pfefferminze, Hagebutte, Kräuter, Grün	3,60
--	------

“AB NACH HAUSE”

... oba hoffentlich seh' ma uns wieder!

Wir möchten euch noch Folgendes mit auf den Weg geben.

In “Zeiten wie diesen” liegt unser Fokus mehr denn je auf Transparenz. Wir verstehen, dass es zum Privileg geworden ist, sich gutes Essen & “das Essengehen” an sich, leisten zu können.

Unser Team ist darum stets bemüht, euch Auskunft zu unseren Lieferanten und Produzenten zu geben.

Einige davon werden wir im Anschluss anführen.

Da unsere Karte sich regelmäßig verändert und wir nach der Devise kochen

“Was da is, is da. Und wos aus is, is aus.”

bitten wir um Entschuldigung, wenn unsere Auflistung nicht immer ganz aktuell ist :-)

Auch wir müssen achtsamer mit unseren Ressourcen umgehen.

Zu unseren geschätzten Lieferanten zählen unter anderem:

Unser Fleischlieferant

Die Firma Frieress, ein Kärntner Familienbetrieb, der mittlerweile in 5ter Generation betrieben wird und bereits zum 7. Mal in Folge den DLG Preis für nachhaltige Produktqualität erreicht hat. Wir beziehen ausschließlich Fleisch aus Kärnten / Österreich.

Unser Gemüselieferant

Die Firma Robitsch, ebenfalls ein Kärntner Betrieb, der seit über 60 Jahren führend in heimischer und regionaler Qualität, sowie Produktion ist.

Unser Fischlieferant

Die Fischzucht Feld am See, seit über 20 Jahren fest etabliert in der Aufzucht von Forellen und Saiblingen, ausgezeichnet von der AMA Genuss Region.

... Vor allem bei unseren saisonalen Angeboten, beziehen wir unsere Produkte außerdem von Kärntner Klein- und Mittelbetrieben, wie der Familie Taferner (Gans und Ente), Shoafbauer Thomas Koch (Schaf und Lamm), Siggi Ebner (Schnäpse und Brände) uvm.

Wir laden euch außerdem herzlich zu unserem

“Schmanker’lmarkt”

ein.

18. Mai - 08. Juni - 29. Juni - 27. Juli - 10. August - 14. September

immer ab 16.00 Uhr bei uns am Hof (mit Livemusik)