

# Vorspeisen

## **Frierss Prosciutto Castello & Antipasti**

Charantais Melone | Feigensenf | Rotweinzwiebel | Cacci | Parmesan | Oliven (A, H, M)

als Vorspeise 9,90 als Hauptspeise 15,90

zum Gustieren 3,80

## **Beef Tatar „Feines Haus“**

(A, M)

als Vorspeise 13,50 als Hauptspeise 17,50

## **Mariniertes Lachsforellen Sashimi**

Mandarine | Wasabi

(D, L, C)

10,90

## **Bio Gänseleber**

Sellerie | Plaume | Brioche

(A, G, L, O)

18,00

\*\*\* Gedeck pro. Person 2,50 \*\*\*

*feines*

# Salate

## **Bunt gemischter Salat**

French Dressing

(A, C, E, M)

5,90 | 7,90

## **Caesar Salad**

Rinderfiletspitzen | Parmesan

(A, C, G, L, M)

13,90 | 17,90

# Suppen

## **Hausgemachte Rindsuppe**

(L)

mit Frittaten 4,90

(A, C, G)

mit Grießnockerl oder Leberknödel 4,90

(A, C, G)

mit Grießnockerl | Leberknödel | Frittaten 5,90

## **Rote Rüben-Apfelschaumsuppe**

Kren | hausgebeizter Lachs | Prosciuttogrammel

(G, L, O)

5,90

*Feines*

# Zwischengerichte

## **Gebackenes Kalbsbries vom Mölltaler Milchkalb**

Pioppini | Erdäpfelpüree  
18,00

(A, C, G, L, O)

## **Hausgemachte Kärntner Kasnudel**

Gebratener Kopfsalat  
10,90 | 14,90

(A, C, G, L)

## **Hausgemachte Tagliolini**

Puttanesca | Mozzarella | Basilikum  
12,00 | 16,00

(C, A, G, L, O)

*Feines*

# Steaks aus der Frierss Reifekammer

## **Porterhouse oder Tomahawk Steak für 2 Personen**

Pro Person 35,00

## **Entrecôte von der Beiried**

300g 29,00

## **T-Bone vom heimischen Jungrind**

450g 36,00

## **Filet vom heimischen Jungrind**

200g 29,90 -- 250g 35,00 -- 300g 38,00

### **Auf Wunsch mit Gänseleber**

8,00

## **Beilagen**

(C, G, L, O)

Grillgemüse

Parmesan Rosmarinkartoffel

Süßkartoffelcreme

Kräuter-Meaux Senf Butter

*Stein*

# Raffinierte Klassiker

## Rosa gebratener Hirschrücken

Süßkartoffel | Vogelbeere | Pastinake | Tasmanischer Pfeffer

(A, G, L, O)

32,00

## Wienerschnitzel

mit Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

(A,C)

vom Kärntner Milchkalb 19,90 vom DUROC Freiland Schwein 16,90

## Geschmorte Kalbswade

Erdäpfel | Karotte | Kräutersaitling

(G, L, M, O)

18,90

## Kalbsrahmbeuschel

Serviettenknödel Rahm

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

14,90 | 18,90

*Feines*

# Fisch heimisch & international

## Seeteufel

Süß sauer Kürbis | Prosciutto Castello | Gnocchetti

(A, B, D, E, G, L, O, R)

21,00 | 27,00

## Forellenfilet vom Payer aus Sirnitz

Couscous | Rosa Grapefruit

(B, D, F, G L)

16,00 | 23,00

## Jakobsmuschel

Krustentierbisque | Pak Choi Birne

(B, D, E, G, L, O, R)

17,00 | 24,00

---

Unsere kleinen Gäste verwöhnen wir kulinarisch  
mit speziellen Kindergerichten ganz nach Ihren Wünschen.

---

*Feines*

# Desserts & hausgemachtes Eis

## Lauwarmer Schokoladenkuchen

Exotische Früchte

(A, C, E, G)

8,50

## Crème Brulée

mit hausgemachtem Eis

(C, G)

7,90

## Café Gourmand

(A, C, E, G, H)

8,90

## Red Moon Apfel Sorbet

3,00 -- Sekt 4,90 -- Champagner 6,00

(O, N)

## Villacher Torte

(A, C, H, O)

4,20

## Cake of the day

4,00

## Dessert der Woche

*Feines*