

DER HAMBRUSCH

GenussBar | Cafe | Restaurant



Liebe Gäste!

Herzlich Willkommen

 im Hambrusch!

Wir freuen uns, dass Sie unsere Gäste sind! Genießen Sie echte Kärntner Gastlichkeit und entdecken Sie das Grafensteiner Genuss Wirtshaus.

Der Hambrusch GenussBar | Cafe | Restaurant

Unsere Philosophie:

GenussBar

WirtshausGenuss in allen Facetten.
Genießen Sie ein GenussBier der Schleppe Brauerei;
vom Fass, ein GenussBrot zu Bier und Wein
oder einen hausgebrannten GenussSchnaps.

Cafe

Österreichischer Meinl Kaffee in allen Variationen
und dazu ein Stück hausgemachter Kuchen.
Kaffeehauskultur wird im Hambrusch groß geschrieben!

Restaurant

Es wird traditionell und saisonal gekocht – die neue österreichische Küche mit Schnitzel, Strudel, Schmarren und Co.

Wir freuen uns Sie zu verwöhnen und wünschen einen **genussvollen** Appetit!
Martin & Waltraud Hudelist und das Hambrusch Team



Der Hambrusch GenussBar | Cafe | Restaurant
Klopeiner Straße 1 | 9131 Grafenstein
Tel.: 0043 (0) 4225 | 24500 | E-Mail: genuss@derhambrusch.at
www.derhambrusch.at





Für die Verwendung von Produkten aus Kärnten bzw. aus Österreich wurden wir als GenussWirt – Genussland Kärnten und mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Schwein:	aus Kärnten über Ilgenfritz, Stromberger (Truttendorf)
Rind	aus Österreich über Ilgenfritz AGM, Stromberger
Milch und Milchprodukte:	Kärntner Milch
Eier (Bodenhaltung):	Egon Flora, Grafenstein
Erdäpfel:	Johann Illaunig, Grafenstein, Biohof Tauschitz, Hörtendorf Metro & AGM Klagenfurt
Karotten, Blattsalate, saisonales Gemüse, Obst:	Metro & AGM Klagenfurt, Firma Robitsch aus Brückl
Süßwasserfische	aus Österreich, Johann Poganitsch/Grafenstein, Christian Pontarsch/Pischeldorf, Andreas Hofer/Feld am See sowie Metro Klagenfurt und R & S Salzburg
Kärntner Nudeln:	Norische Nudelwerkstatt, Guttaring
Mosecco, Mostini	Lauritsch Franz, Velden
Kürbiskernöl	Markus Tschischej, Grafenstein
Honig	Valentin Michor, Grafenstein

Jauntaler Had'n:



u. a. von Familie Steharnig
Schwabegg 15, 9155 Neuhaus

Jauntaler Salami:



über Ilgenfritz, Villach
u. a. vom Bauernhof Pototschnig
Pribelsdorf 9, 9125 Kühnsdorf

Kärntna Låxn:



Christian Pontarsch, Pörschach
bzw. über Andreas Hofer, Feld am See

Mit dem AMA-Gastrosiegel garantieren wir die regionale Herkunft der Produkte und wurden dafür von der AMA Marketing zertifiziert.



GENUSSkarte

Salate

Knackige Blattsalate

mit knusprigen Hendlstreifen im Bierbackteig

klein

€ 7,90

groß

€ 10,90

mit Filetspitzen vom Kärntner Rind

€ 10,90

€ 13,90

mit Fischspitzen in Knoblauch und Kräutern

€ 8,90

€ 11,90

Salatschüssel

€ 3,90

Vorspeisen

Sashimi vom Alpenvorland Rind

mit Sesam-Kräutern, Eierschwammerln und Hadnchips

€ 13,90

Praline vom Ziegentopfen

mit Kirsch-Chutney, Basilikum und Gurken

€ 11,90

Suppen

Rinderkraftsuppe mit Frittaten oder Grießnockerl

€ 3,50

mit Leberknödel

€ 3,80

Grafensteiner Fischsuppe

€ 5,50



GenussBrote *im Ofen gebacken mit*

Honigkrustenschinken und Drautaler Käse	€ 4,50
Jauntaler Salami, Zwiebeln und Käse	€ 4,90
Gegrillter Paprika, Schwammerln und Weinkäse	€ 5,20

Fisch aus Kärntner Gewässern

Jahrhundertgenüsse vom heimischen Fisch

Filet vom Huchen (Donaulachs)

mit Topfenreinkalan und Blattspinat € 28,90

Filet von der Wörthersee-Reinanke

mit Eierschwammerlpalatschinken und Paprikacreme € 21,90

Kärntner Laxn im Ganzen gebraten

mit Petersilerdäpfeln und Marktgemüse € 22,90

Klassiker

Frische Wech-Backhendl (20 Min. Wartezeit)

mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren € 10,90

Geschmorte Kalbsbackert

mit Erdäpfelpüree und Marktgemüse € 21,90

Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren € 10,50

Kärntner Nudelteller oder Kärntner Käsnudel (4 Stück)

mit brauner Butter und Salatschüssel € 9,90



STEAKHaus beim Hambrusch!

Filetsteak vom Alpenvorland Rind € 32,90

als Lady Steak € 26,90

mit Rosmarinerdäpfeln, Marktgemüse,
Senfmayo und Pfeffersauce

Chateaubriand für 2 Personen € 62,90

mit Steakerdäpfeln, Grillgemüse
Senfmayo, Pfeffersauce

Ribeyesteak vom heimischen Rind € 21,90

mit gefüllten Erdäpfeln und geräuchertem Selleriepüree

Beiriedsteak vom Kärntner Pferd € 21,90

mit Eierschwammerlrisotto und Marktgemüse

T-Bone vom Kärntner Schwein € 14,90

mit Speckpolenta und Grillgemüse

Rippalan und Flügalan € 16,90

mit Steakfries und Dips

Vegetarischer Teller *(auch Vegan möglich)*

Die Küche stellt für Sie eine Variation zusammen € 10,90



Desserts

Weißer Schokomousse

mit marinierten Erdbeeren und Rosmarineis

€ 8,90

Gebrannte Lavendelcreme

mit Apfelsalat und Minzeis

€ 8,90

Warmer Schokokuchen

mit Schlagobers

€ 3,50

mit Vanilleeis

€ 4,20

€ 5,00

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Schlagobers

€ 2,90

mit Vanilleeis

€ 3,60

€ 4,40

Marillenpalatschinken

pro Stück

€ 1,80

mit Schlagobers

€ 2,10

Eispalatschinken

pro Stück

€ 3,10

Gerührtes Zitronensorbetto

mit Muskateller-Frizzante und einem Schuss Vodka

€ 5,20

Ausgewähltes Mehlspeisensortiment der Naturbäckerei Lagler!



Der Hambrusch GenussBar | Cafe | Restaurant
Klopeiner Straße 1 | 9131 Grafenstein
Tel.: 0043 (0) 4225 | 24500 | E-Mail: genuss@derhambrusch.at
www.derhambrusch.at

