



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:

- |                   |  |
|-------------------|--|
| <b>GenussBar</b>  | WirtshausGenuss in allen Facetten.<br>Genießen Sie ein GenussBier einer Kärntner Brauerei vom Fass, ein GenussBrot zu Bier und Wein oder einen hausgebrannten GenussSchnaps. |
| <b>Cafe</b>       | Österreichischer Mein! Kaffee in allen Variationen und dazu ein Stück hausgemachter Kuchen.<br>Kaffeekultur wird im Hambrusch groß geschrieben!                              |
| <b>Restaurant</b> | 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 Hudelist & Das Hambrusch-Team

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

Schwein:	aus <b>Kärnten</b> über Karnerta,
Rind	Alpenvorland Rind über Metro
Hühnerfleisch	Wech-Geflügel aus St. Andrä im Lavanttal Hubers Landhendl
Milch und Milchprodukte:	Kärntner Milch
Eier (Bodenhaltung):	Egon Flora, Grafenstein
Erdäpfel:	Familie Illaunig & Wranze in Grafenstein
Karotten, Blattsalate, saisonales Gemüse, Obst:	Firma Metro, Biohof Komar, Veit Wakonig
Süßwasserfische	aus Kärnten Johann Poganitsch, Grafenstein, Andreas Hofer, Feld am See
Kärntner Nudeln:	Norische Nudelwerkstatt, Guttaring
Mostini, Hadnwhisky	Lauritsch Franz, Velden
Kürbiskern- und Sonnenblumenöl	Markus Tschischej, Grafenstein
Honig	Valentin Michor, Grafenstein

Jauntaler Had'n:



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

Jauntaler Salami:



Familie Schuschou  
Huntschach 3  
9125 Kühnsdorf

Kärntna Låxn:



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*

€ 10,90

*groß*

€ 16,90

mit Filetspitzen vom Kärntner Rind

€ 14,90

€ 19,90

mit Fischfiletspitzen in Knoblauch und Kräutern

€ 12,90

€ 17,90

### *Salatschüssel*

€ 5,50

## Vorspeisen

### *Beef Tartare vom Alpenvorland Rind*

mit Speckzweischken und Zwiebelmarmelade

€ 16,90

### *Carpaccio von der Forelle*

mit Spargel und Basilikum

€ 16,90

## Suppen

### *Rinderkraftsuppe mit Frittaten oder Grießnockert*

€ 4,80

*mit Leberknödel*

€ 5,20

### *Grafensteiner Fischsuppe*

€ 6,50

## Heimische Fische

- Variation von Kärntner Fischen*  
mit Zitronenpolenta und Spargel € 31,90
- Filet vom Grafensteiner Saibling*  
mit Topfengnocchi, Fenchel und Champignon € 29,90
- Kärntner Laxn im Ganzen gebraten*  
mit Petersilerdäpfeln und Marktgemüse € 28,90

## Die Klassiker

- Frische Wech-Backhendl*  
mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren € 16,90
- Geschmorte Kalbsbackert*  
mit Erdäpfelpüree und Marktgemüse € 28,90
- Wiener Schnitzel vom Schwein*  
mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren € 15,90
- Kärntner Nudelteller oder Kärntner Käsnudel (4 Stück)*  
mit brauner Butter und Salatschüssel € 12,90  
für den größeren Hunger – 2 Stück mehr € 16,70

## Fleisch

<i>Filetsteak vom Alpenvorland Rind</i>	€ 47,90
<i>als Lady Steak</i>	€ 39,90
mit Rosmarinerdäpfeln, Marktgemüse, Senfmayo und Pfeffersauce	
 <i>Chateaubriand für 2 Personen</i>	€ 89,90
mit Steakerdäpfeln, Grillgemüse Senfmayo, Pfeffersauce	
 <i>Lavanttaler Frühlingsente</i>	€ 38,90
mit Hadnroulade und Spargel	
 <i>Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind</i>	€ 24,90
mit Erdäpfelkrapferln und Speckstrankalan	

## Vegetarischer Teller

Die Küche stellt für Sie eine Variation zusammen € 13,90

für den kleinen Hunger zwischendurch:

## GenussBrote *im Ofen gebacken mit*

Honigkrustenschinken und Drautaler Käse	€ 6,90
Jauntaler Salami, Zwiebeln und Käse	€ 5,90
Gegrillter Paprika, Schwammerln und Rahmbrie	€ 6,90

## Desserts

<i>Gebrannte Lavendelcreme</i> mit Quitteneis und weiße Zotter	€ 13,90
<i>Kärntner Eisreindling</i> mit knusprigen Apfelknödel und Weinschaum	€ 11,90
<i>Warmer Schokokuchen</i> mit Schlagobers	€ 4,50
mit Vanilleeis	€ 5,40
	€ 6,60
<i>Hausgemachter Apfelstrudel</i> mit Schlagobers	€ 4,20
mit Vanilleeis	€ 5,10
	€ 6,30
<i>Marillenpalatschinken</i> 2 Stück	€ 4,20
mit Schlagobers	€ 5,10
<i>Eispalatschinken</i> pro Stück	€ 4,90
<i>Gerührtes Zitronensorbetto</i> mit Muskateller-Frizzante und einem Schuss Vodka	€ 8,50

Genießen Sie eine unserer hausgemachten Mehlspeisen aus der Kuchenvitrine!  
Unser Angebot wechselt täglich! Sacherschnitte, Hadn-Preiselbeerschnitte, Linzertorte,  
Cremeschnitte, uvm.