



Liebe Gäste!

Herzlich Willkommen im Hambruch!

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

Der Hambruch
GenussBar | Cafe | Restaurant

Unsere Philosophie:

GenussBar	WirtshausGenuss in allen Facetten. Genießen Sie ein GenussBier einer Kärntner Brauerei vom Fass, ein GenussBrot zu Bier und Wein oder einen hausgebrannten GenussSchnaps.
Cafe	Österreichischer Mein! Kaffee in allen Variationen und dazu ein Stück hausgemachter Kuchen. Kaffeehauskultur wird im Hambruch 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 Hudelist & Das Hambruch-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 Kärnten über Karnetta,
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
Humtschach 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

€ 11,90

groß

€ 18,50

mit Filetspitzen vom Kärntner Rind

€ 15,90

€ 20,90

mit Fischfiletspitzen in Knoblauch und Kräutern

€ 13,90

€ 18,90

Salatschüssel

€ 5,90

Vorspeisen

Tataki vom heimischen Reh

mit Kokoskarfiol, Hadnops und Vogelbeeren

€ 17,90

Parfait von der geräucherten Forelle

mit Pilzpesto und Kaviar

€ 16,90

Suppen

Rinderkraftsuppe mit Frittaten oder Grießnockerl

€ 5,20

mit Leberknödel

€ 5,60

Grafensteiner Fischsuppe

€ 7,20

Heimische Fische

Variation von Kärntner Fischen

mit gebackenen Hadnknödeln und Kürbis

€ 33,50

Filet vom Grafensteiner Saibling

mit Steinpilz-Erdäpfelgröstel und Selleriecreme

€ 34,90

Kärntner Laxn im Ganzen gebraten

mit Petersilerdäpfeln und Marktgemüse

€ 29,90

Die Klassiker

Wech-Backhendl

mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren

€ 17,90

Geschmorte Kalbsbackert

mit Erdäpfelpüree und Marktgemüse

€ 31,90

Wiener Schnitzel vom Kärntner Schwein

mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren

€ 16,90

Kärntner Nudelteller oder Kärntner Käsnudel (4 Stück)

mit brauner Butter und Salatschüssel

€ 13,90

für den größeren Hunger – 2 Stück mehr

€ 17,70

Fleisch

Filetsteak vom Alpenvorland Rind € 48,90

als Lady Steak € 39,90

mit Rosmarinerdäpfeln, Marktgemüse,
Senfmayo und Pfeffersauce

Chateaubriand für 2 Personen € 89,90

mit Steakerdäpfeln, Grillgemüse
Senfmayo, Pfeffersauce

Steak vom Kärntner Hirsch € 33,90

mit Speck-Polenta und Birnenrotkraut

Gefüllte Lavantaler Wachtel € 34,90

mit Steinpilzrisotto und Marktgemüse

Vegetarischer Teller

Die Küche stellt für Sie eine Variation zusammen € 14,90

für den kleinen Hunger zwischendurch:

GenussBrote *im Ofen gebacken mit*

Honigkrustenschinken und Drautaler Käse € 7,50

Jauntaler Salami, Zwiebeln und Käse € 6,20

Gegrillter Paprika, Schwammerln und Rahmbrie € 7,50

Desserts

Jauntaler Hadrschmarren

mit Espressois und weißem Schokomousse

€ 13,90

Kürbiskern-Krokantparfait

mit Zwetschken und Karamell

€ 12,90

Warmer Schokokuchen

mit Schlagobers

€ 5,10

mit Vanilleis

€ 6,00

€ 7,20

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Schlagobers

€ 4,80

mit Vanilleis

€ 5,70

€ 6,90

Marillenpalatschinken

2 Stück

€ 5,20

mit Schlagobers

€ 6,00

Eispalatschinken

pro Stück

€ 5,90

Gerührtes Zitronensorbetto

mit Muskateller-Frizzante und einem Schuss Vodka

€ 9,50

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