

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



DER HAMBRUSCH

GenussBar | Cafe | Restaurant

Genuss Wirt

KÄRNTEN

Genussland
Kärnten

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, Metro & AGM Klagenfurt
Karotten, Blattsalate, saisonales Gemüse, Obst:	Metro & AGM Klagenfurt, Firma Robitsch aus Brückl
Süßwasserfische	aus Österreich, Johann Poganitsch, Grafenstein, Christian Pontarsch, Pischeldorf sowie Metro Klagenfurt und R & S Salzburg
Kärntner Nudeln:	Norische Nudelwerkstatt, Guttaring
Mosecco, Mostini, Hadnwhisky	Lauritsch Franz, Velden
Kürbiskernöl	Markus Tschischej, Grafenstein
Honig	Valentin Michor, Grafenstein

Jauntaler Had'n:



u. a. von Familie Stehamig
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.



Der Hambrusch GenussBar | Cafe | Restaurant

Klopeiner Straße 1 | 9131 Grafenstein

Tel.: 0043 (0) 4225 | 24500 | E-Mail: genuss@derhambrusch.at

www.derhambrusch.at



GENUSSkarte

Salate

Knackige Blattsalate

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
mit knusprigen Hendlstreifen im Bierbackteig	€ 7,90	€ 12,90
mit Filetspitzen vom Kärntner Rind	€ 10,90	€ 15,90
mit Fischfiletspitzen in Knoblauch und Kräutern	€ 8,90	€ 13,90

Salatschüssel

€ 4,20

Vorspeisen

Marniertes Rindfleisch „Asia style“

mit Käferbohnen und Sesamgurken € 12,90

Grafensteiner Forelle – Tartare und geräuchert

mit Apfelkren, Kürbiskernpesto und Eierschwammerln € 14,90

Suppen

Rinderkraftsuppe mit Frittaten oder Grießnockerl

€ 3,80

mit Leberknödel

€ 4,10

Grafensteiner Fischsuppe

€ 5,90

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

<i>Filet vom Grafensteiner Saibling</i> mit Eierschwammerlrisotto und Ur-Karotten	€ 23,90
<i>Variation von Kärntner Fischen</i> mit Topfengnocchi und Tomaten-Melanzaniragout	€ 22,90
<i>Kärntner Laxn im Ganzen gebraten</i> mit Petersilerdäpfeln und Marktgemüse	€ 22,90

Klassiker

<i>Frische Wech-Backhendl</i> mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren	€ 13,90
<i>Geschmorte Kalbsbackertl</i> mit Erdäpfelpüree und Marktgemüse	€ 23,90
<i>Wiener Schnitzel vom Schwein</i> mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren	€ 12,90
<i>Kärntner Nudelteller oder Kärntner Käsnudel (4 Stück)</i> mit brauner Butter und Salatschüssel	€ 10,50

Fleisch

<i>Filetsteak vom Alpenvorland Rind</i>	€ 39,90
<i>als Lady Steak</i>	€ 31,90
mit Rosmarinerdäpfeln, Marktgemüse, Senfmayo und Pfeffersauce	
<i>Chateaubriand für 2 Personen</i>	€ 75,90
mit Steakerdäpfeln, Grillgemüse Senfmayo, Pfeffersauce	
<i>Steak vom Kärntner Hirsch</i>	€ 27,90
mit Nusschmarren, Eierschwammerln und Speckbohnen	
<i>Zartes Steak vom Kalb</i>	€ 25,90
mit Schupfnudeln, Morcheln und Kokos-Karfiol	
<i>Vegetarischer Teller</i>	
Die Küche stellt für Sie eine Variation zusammen	€ 12,90

WAGYU aus Kärnten

vom BERGHOF der Familie Riepan aus Berg/Obermieger

Das Wagyu Rind, vielfach auch als bestes Fleisch/Rind der Welt bezeichnet, wird 40 Monate gezüchtet und besticht durch seine einzigartige Zartheit. Es unterscheidet sich durch die intramuskuläre Fettmarmorierung von allen anderen Rinderrassen. Das Fett ist nicht nur gesund, sondern strotzt nur so von Omega-3-, Omega-6- und ungesättigten Fettsäuren. Es ist besonders cholesterinarm.

VORSPEISE:

Variation Wagyu

Sülzchen und Tartare

€ 19,-

HAUPTSPEISEN:

Wagyu Burger Medium Rare

mit Senfmayo, Zwiebelmarmelade,
knackiger Salat, Tomaten und Steakfries

€ 22,-

Zwei Mal Wagyu – Schulter und Beiried

geschmort und kurz gebraten
mit Erdäpfelkrapferln und Speckbohnen

€ 70,-

Wagyu-Steaks

Ribeye 300g

€ 95,-

Huft 200g

€ 69,-

Schulterscherzel/Tafelspitz 200g

€ 59,-

Die Steaks werden serviert mit Rosmarinerdäpfeln, Marktgemüse, Pfeffersauce und hausgemachter Senfmayonaise. Wir empfehlen medium rare!

Desserts

Gebrannte Lavendelcreme

mit Quittensorbet und Tonkabohnen-Sponge € 9,90

Kirschorbet

mit Schoko-Nussbrownie und Vanilleespuma € 6,90

Warmer Schokokuchen

mit Schlagobers € 3,80

mit Vanilleeis € 4,50

mit Vanilleeis € 5,30

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Schlagobers € 3,60

mit Vanilleeis € 4,30

mit Vanilleeis € 5,10

Marillenpalatschinken

pro Stück € 2,10

mit Schlagobers € 2,50

Eispalatschinken

pro Stück € 3,30

Gerührtes Zitronensorbello

mit Muskateller-Frizzante und einem Schuss Vodka € 6,20