

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.
Kaffeekultur 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

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 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.



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

Carpaccio vom Alpenvorland Rind

mit Steinpilzcreme, Asmontechips und Rucola € 15,90

Steirische Gebirgs gamelen

mit Dinkel, Kokos und Quitten € 16,90

Heimischer Trüffel

mit 1-Stunden-Ei, Rosmarinpüree und roten Rüben € 16,90

Suppen

Rinderkraftsuppe mit Frittaten oder Griebnockerl € 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

Konfierte Grafensteiner Lachsforelle

mit Selleriecreme und Traminerkraut	€ 22,90
-------------------------------------	---------

Variation von Kärntner Fischen

mit Polenta-Steinpilzroulade und Lauch	€ 24,90
--	---------

Bachsaiibling im Ganzen gebraten

mit Petersilerdäpfeln und Marktgemüse	€ 22,90
---------------------------------------	---------

Klassiker

Frische Wech-Backhendl

mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren	€ 13,90
---	---------

Geschmorte Kalbsbackert

mit Erdäpfelpüree und Marktgemüse	€ 23,90
-----------------------------------	---------

Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren	€ 12,90
---	---------

Kärntner Nudelteller oder Kärntner Käsnudel (4 Stück)

mit brauner Butter und Salatschüssel	€ 10,50
--------------------------------------	---------

DER HAMBRUSCH

GenussBar | Cafe | Restaurant

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



Fleisch

Filetsteak vom Alpenvorland Rind € 39,90

als Lady Steak € 31,90

mit Rosmarinerdäpfeln, Marktgemüse,
Senfmayo und Pfeffersauce

Chateaubriand für 2 Personen € 75,90

mit Steakerdäpfeln, Grillgemüse
Senfmayo, Pfeffersauce

Steak vom Kärntner Hirsch € 27,90

mit Nusschmarren und Speckbohnen

Zarte Maishendlbrust € 19,90

mit Kräuterrisotto und Kürbis

Vegetarischer Teller

Die Küche stellt für Sie eine Variation zusammen € 12,90

Desserts

Zotterlade

Schokolade, Schokolade, Schokolade € 9,90

Maronimousse

mit Zwetschken-Espuma und Kürbiskernhippe € 7,90

Warmer Schokokuchen

mit Schlagobers € 3,80

mit Vanilleeis € 4,50

mit Vanilleeis € 5,30

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Schlagobers € 3,60

mit Schlagobers € 4,30

mit Vanilleeis € 5,10

Marillenpalatschinken

pro Stück € 2,10

mit Schlagobers € 2,50

Eispalatschinken

pro Stück € 3,30

Gerührtes Zitronensorbello

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