



Liebe Gäste,

unser Restaurant Bauernwirt trägt das Konzept schon im Namen. Wir verstehen und als kulinarischen Spiegel der Saisonen und dem wunderschönen Kärnten. Die von Jan Sterba und seiner Mannschaft mit Liebe zubereiteten Speisen kommen aus der Region.

Unsere Lieferanten sind der Demeter -Bauernof Stradehof und weitere Bio - Bauernhöfe der Region. Die Milchprodukte stammen vom Mallhof aus Bad Kleinkirchheim, oder Kärntner Milch, die Eier vom Biohof Obereder in der Gnesau. Fische kommen aus der Fischzucht Feld am See.

Unsere Speisen werden grundsätzlich frisch zubereitet, wir nutzen keinerlei Tiefkühlprodukte. Die Mitarbeiter arbeiten über die Saison hinaus im Restaurant Bauernwirt, das macht uns vielleicht etwas teurer als andere Restaurants, damit sind jedoch sowohl wir, die Lieferanten als auch unsere Mitarbeiter glücklicher und motivierter!

Wir freuen uns alle auf schöne Stunden und wünschen viel Freude im Restaurant Bauernwirt! Regional, ehrlich & gesellig seit 1980 😊


Jam Sterba & Mannschaft

PS: Alle Speisen bieten wir auch zum Mitnehmen an, Kindern bieten wir gerne halbe Gerichte oder Bestandteile der Speisen zur Wahl an.



**BAUERN  
WIRT**



## Vorspeisen

Getoastetes Bauernbaguette/ Knoblauch & Kräuter	6
Rote Bete Tartar / Zitrusfrüchte / Kapern/ Kräuterbaguette 	10
Kärntner Räucherfisch / lauwarmer Linsensalat /	
Apfel-Kren- Sauerrahm	14

## Suppe & Eintöpfe

Terrine kräftige Rinderkraftbrühe / Kaspressknödel	7
Terrine Frittatensuppe / frischer Schnittlauch	7
Goulaschsuppe knusprigem Bauernbrot serviert	9
Kärntner Bohneneintopf / Kräutern 	7
Kartoffelgoulasch / Rahm/ Kräutersalz 	8

## Salate

Kleiner gemischter Wintersalat	6
Großer gemischter Wintersalat	9
plus Kaspressknödel	3
plus grillte Biokartoffeln / Knoblauchdip	3

zur Wahl stehen Joghurt oder veganes Kräuterdressing 

**BAUERN  
WIRT**



## Hauptgerichte

Ofenkarfiol / Gewürzmarinade/ Senfsauce/ Joghurtdip (V)	10
Schwammerl- Bratwurst / Sauerkraut/ Bratkartoffeln (V)	14
Variationen von hausgemachten Knödeln	14
(Rote-Beete / Spinat / Speck) mit Nussbutter und Bergkäse / optional (V)	
Schweinebraten / Natursaft <sup>1</sup> / Speckknödel / Sauerkraut	19
Rindsgulasch / Serviettenknödel / Paprika / Schalotte	20
Tafelspitz / Krensaucce / Salzkartoffeln / Wurzelgemüse	22
Hirschragout / Rotkraut / Kartoffelnocken	23
Original Wienerschnitzel vom Kalb / hausgemachte Pommes frites/ Preiselbeeren / Zitrone	29
Gegrillter Tagesfang von der „Fischzucht Feld am See“ / Wintergemüse / Salzkartoffeln	24



## DESSERTS

Bauern Apfeltasche / Vanillesauce	6
Kaiserschmarrn / Apfelmus oder Preiselbeeren	9
Warmer Schokoladenkuchen / Vanilleeis 🌱	8
St. Oswalder -Schneemilch / Winterapfel	7

Grün markierte Gerichte servieren wir von 20-21 Uhr 😊