



Cari ospiti,

il nostro ristorante Bauernwirt porta già il concetto nel nome. Ci consideriamo uno specchio culinario delle stagioni e della bella Carinzia. I piatti preparati con amore da Jan Sterba e dal suo team provengono dalla regione.

I nostri fornitori sono l'azienda Demeter Stradehof e altre aziende biologiche della regione. I latticini provengono dal Mallhof di Bad Kleinkirchheim, o il latte della Carinzia, le uova dall'azienda biologica Obereder a Gnesau. I pesci provengono dall'allevamento ittico di Feld am See.


I nostri piatti sono sempre preparati al momento, non usiamo prodotti surgelati. I dipendenti lavorano nel ristorante Bauernwirt durante la stagione, il che può renderci un po' più costosi rispetto ad altri ristoranti, ma significa che noi, i fornitori e i nostri dipendenti siamo più felici e più motivati!

Non vediamo l'ora di divertirci e vi auguriamo tanto divertimento al ristorante Bauernwirt! Regionale, onesto e socievole dal 1980 ☺



Jan Sterba & squadra

PS: Offriamo anche tutti i piatti da asporto, siamo felici di offrire ai bambini meta' porzione o parte dei piatti tra cui scegliere.


Antipasti

Baguette del contadino tostata/aglio ed erbe aromatiche	6
Tartare di barbabietola / agrumi / capperi / baguette alle erbe 	10
Pesce affumicato della Carinzia / Insalata tiepida di lenticchie / Crema acida di cren e mela	14

Zuppe & stufati

Terrina brodo di manzo saporito / gnocchi al formaggio	7
Terrina brodo di manzo con tagliolini all' uovo / erba cipollina fresca	7
Zuppa di gulasch servita con crostini di pane casereccio	9
Stufato di fagioli misti / erbe della Carinzia 	7
Gulasch di patate / panna / sale alle erbe 	8

Insalate


Insalata mista invernale piccola	6
Insalata mista invernale grande	9
Piu gnocchi di formaggio	3
Piu patate biologiche grigliate / salsa all'aglio	3
puoi scegliere tra yogurt o condimento vegano alle erbe 	

Piatti principali

Cavolfiore al forno / marinata di spezie / salsa di senape / salsa allo yogurt	🌱	10
Salsiccia ai funghi / crauti / patate arrosto	🌱	14
Variazioni di gnocchi fatti in casa		14
(Barbabietola / spinaci / Speck) con burro di noci e formaggio di montagna / opzione vegana	🌱	
Arrosto di maiale / sugo dell' arrosto / gnocchi allo speck / crauti		19
Gulasch di manzo / gnocchi di pane / paprika / scalogno		20
Filetto bollito / salsa di cren / patate bollite / radici di ortaggi		22
Ragù di cervo / cavolo rosso / gnocchi di patate		23
Cotoletta viennese originale di vitello / patatine fritte fatte in casa/mirtilli rossi/limone		29
Pesce del giorno alla griglia della "Pescicoltura Feld am See"		24
Verdure invernali / patate bollite	🌱	



DESSERT

Fagottini di mele del contadino / salsa alla vaniglia	6
„Kaiserschmarrn“ / con mousse di mele o di mirtilli rossi	9
Tortino al cioccolato / Gelato alla vaniglia 	8
Dolce di pane di St.Oswald/ mela invernale	7

I piatti contrassegnati in verde vengono serviti dalle 20:00 alle 21:00 