



Eggerhof

Fam. Supersberger ★ ★ ★

Vorspeisen

<i>Salat vom Buffet</i> 🌿	€ 5,60
<i>Geräuchertes Forellenfilet</i> auf knackigem Blattsalatmix an Limetten-Dillmarinade mit gerösteten Walnüssen und Mallnitzer Bauernbrot neu	€ 10,80
<i>Gebratener Schafkäse im Speckmantel</i> auf knackigem Blattsalatmix, dazu gerösteter Knoblauchtoast	€ 10,80
<i>Gegrillte Riesengarnelen</i> in Knoblauchmarinade mit Oliven, dazu Toast	€ 12,80
<i>Carpaccio vom Rind</i> an hausgemachtem Himbeeressig mit Rucola und Parmesansplitter, dazu Toast	€ 12,80

G'schmackiges aus dem Suppentopf

<i>Tagessuppe</i> (diese finden Sie im Tagesmenü)	€ 4,50
<i>Rindssuppe</i> wahlweise mit Backerbsen, Nudeln oder Frittaten 🌿	€ 4,50
<i>Tomatencremesuppe</i> mit Sahnehaube und Kräutercroutons 🌿	€ 5,40
<i>Knoblauchcremesuppe</i> mit Sahnehaube und Kräutercroutons 🌿	€ 5,40
<i>Rindssuppe mit Knödelduett</i> Speckknödel und Kaspressknödel	€ 5,40

🌿 Gerne servieren wir Ihnen anstelle einer Rindssuppe auch eine Gemüsebrühe.



Knackig & Leicht

- Backhendlsalat* panierte Hühnerbrust auf Röstkartoffeln und Blattsalaten mit Kürbiskern dressing € 14,20
- Garnelensalat* Riesengarnelen in süßer Chilisauce gebraten auf buntem Salat mit Cherrytomaten und Schafkäse an Balsamicodressing, dazu Toast € 17,80
- Tofu-Wildreis-Gemüse Pfand'l* 🌿 **neu** € 13,80
gebratener Räuchertofu auf Wildreis-Gemüse in Asia Sauce
- Gefüllte Palatschinke* 🌿 **neu** € 14,20
verschiedenes Gemüse, Schafkäse, Sauerrahm und mit Käse überbacken dazu kleiner bunter Salat und Schnittlauch-Joghurt Dip
- Wellness Wok* € 15,80
gebratene Hühnerbruststreifen in leichtem Curryrahm auf Wokgemüse und Wildreis

Aus Bach, See und Meer

- Zanderfilet gebraten* € 17,80
auf Dillschaum, dazu Röstkartoffeln und Broccoli-Blumenkohlbouquet
- Forelle gebraten* € 18,80
an zerlassener Kräuterbutter, dazu Petersilienkartoffeln, glasierte Karotten und Sahnekren
- Wildlachsfilet vom Rost* **neu** € 18,80
an Limetten-Petersil Pesto, dazu Pappardelle an Safransauce und confierte Cocktailtomaten
- Gebratenes Filet vom Kärntner Saibling* **neu** € 20,80
auf Sauvignon-Limetten Risotto, dazu geschmorte Karotten und Broccoli
- Alpe Adria Fischteller* € 20,80
gebratenes Filet von Zander und Saibling, Riesengarnele, an Kräuterbuttersauce, dazu Petersilienkartoffeln und geröstete Zucchini







Eggerhof

Fam. Supersberger ★ ★ ★



Typisches aus unser'm Land

- Käsespätzle im Pfandl überbacken*  € 14,20
hausgemachte Spätzle mit Bergkäse und Röstzwiebel
dazu Salat vom Buffet
- Kärntner Gröst'l im Pfandl* € 14,20
geröstete Kartoffeln, Speck, Zwiebel, Schweinsbratenstücke
mit Spiegelei und Salat vom Buffet
- Gemüse Gröst'l im Pfandl*  € 14,20
geröstete Kartoffeln, Gemüse der Saison, Zwiebel
mit Spiegelei und Salat vom Buffet
- Gebratene Schweinshax'n mit knusprigem Schwart'l*
an Natursaftl, mit Kren, Sauerkraut und Serviettenknödel
Die Halbe (für 1 Person) € 15,80
Die Ganze (für 2 Personen) € 30,80

A Kärntner G'schichtl:

*Kärntner Nudeln sind gefüllte Teigtaschen die mit einer speziellen Technik, dem sogenannten „Krendeln“ verschlossen werden. Ein alter Brauch in Kärnten besagt:
“A Madl, des net krendeln konn, des kriagt kan Monn”.*

Bei einer richtigen Kärntner Hochzeit wird dies auch regelmäßig vor der Trauung überprüft.


- Kärntner Nudelteller* auf glasierten Lauchringen  € 15,80
hausgemachte Pilz-, Tomaten-Mozzarella- und Spinatnudeln
mit Parmesan bestreut, dazu Salat vom Buffet
- Hausgemachte Kärntner Kasnudeln* an brauner Butter  € 14,20
geröstet und mit Parmesan bestreut, dazu Salat vom Buffet
- Hausgemachte Kärntner Fleischnudeln* mit Speckgrammeln € 14,20
dazu Sauerkraut



Schnitzel & Co

<i>Wiener Schnitzel</i> vom Schwein dazu Pommes frites, dazu Preiselbeeren, Ketchup oder Mayonnaise	€ 13,80
<i>Holzhackersteak</i> gegrilltes Schweinerückensteak mit Zwiebeln und Speckscheiben dazu Kartoffelrösti und unsere Grillsaucen	€ 14,80
<i>Cordon bleu „Tauern alpin“</i> paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit Schinkenspeck und Bergkäse dazu Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€ 15,80
<i>Gefülltes Hühnerbrüstchen</i> neu mit getrockneten Tomaten und Camembert an Basilikumsauce, dazu Pappardelle mit Rucola	€ 17,80
<i>Zwiebelrostbraten</i> Rostbraten vom Rind in Zwiebelsauce, dazu Röstkaroffeln, Röstzwiebeln und Speckbohnen	€ 20,80

Für unsere kleinen Gäste

<i>Simba</i> Würstel mit Pommes frites			€ 5,80
<i>Pinocchio</i> Spaghetti „Bolognese“	klein groß		€ 5,80 € 8,80
<i>Heidi</i> kleine Käsespätzle mit Röstzwiebeln			€ 6,80
<i>Nemo</i> Fischstäbchen gebacken mit Kartoffeln			€ 6,80
<i>Mickey Maus</i> Wiener Schnitzel mit Pommes frites			€ 8,80
<i>Willi Wiesel</i> gebratenes Hühnerfilet mit Wildreis			€ 8,80
<i>Snowy</i> paniertes Hühnerfilet mit gebackenen Kartoffelspalten			€ 8,80





Eggerhof

Fam. Supersberger ★ ★ ★

Steakspezialitäten

- Mixed-Grill Hühnerbrust, Schweinerückensteak und Rumpsteak* € 19,80
mit Kräuterbutter, gegrilltem Gemüsespieß, Pommes frites,
gebratenem Speck, Maiskolben und unseren Grillsaucen
- Ladyssteak* **neu** € 20,80
Rumpsteak 180g, mit Rosapfeffer-Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel
mit Sauerrahm und Ruccolasalat mit getrockneten Tomaten
- Rumpsteak vom Tauern Rind* **neu** € 26,80
ca. 260g, an Chili-Honigsauce
dazu Kartoffelrösti, Zwiebelringe im Bierteig und Cherrytomaten
- Surf and Turf* € 33,80
Filetsteak vom Rind (180g) und Riesengarnelen auf Brandy-Dijonsauce
dazu Pappardelle und Röstgemüse
- Filet vom heimischen Rind* € 33,80
ca. 230g, an Cognac-Pfeffersauce,
dazu Erdäpfelspalten und Obst Chutney
- Chateaubriand (für 2 Personen)* € 65,80
Doppeltes Rindsfilet (470-500g) am Stück gebraten,
flambiert und tranchiert, dazu Pappardelle, Rösti, Erdäpfelspalten,
Röstgemüse, Pilze und gebratener Speck, mit Cognac-Pfeffersauce

Wählen Sie die Garstufe:

Rare – kurz, scharf angebraten - innen noch roh

Medium rare – mittel roh, sehr „fleischsaftig“, im Kern noch roh

Medium – halb durch, im Kern noch „fleischsaftig“,
gibt auf Druck nach und hat eine braune, knusprige Kruste

Medium well – zart rosa, im Kern fast „durch“ bei klarem Fleischsaft

Da wir bei der Qualität unseres Fleisches stets auf Herkunft und Frische achten, bitten wir um Verständnis, falls Ihr gewünschtes Steak gerade nicht vorrätig ist.



Zum süßen Abschluss

<i>Apfelstrudel</i>	mit Schlagsahne	€ 4,40
	mit Vanillesauce und Schlagsahne	€ 5,80
	mit Vanilleeis und Schlagsahne	€ 5,80
<i>Eispalatschinke</i>		€ 6,30
	gefüllt mit Vanilleeis, Schokosauce, Mandelsplittern und Schlagsahne	
<i>Waldbeerpalatschinke</i>		€ 6,30
	gefüllt mit Pistazieneis, an warmen Waldbeeren und Schlagsahne	
<i>Kärntner Reindling Parfait</i>		€ 6,30
	auf Honig-Zimtspiegel und Schlagsahne	
<i>Kaiserschmarren</i>	mit Apfelmus	€ 10,80

Unsere Eiskreationen

<i>Kasperl</i>	Vanille- und Erdbeereis mit Schlagsahne, Waffelhut und bunten Streusel	€ 3,80
<i>Gemischtes Eis</i>	3 Kugeln nach Wahl mit Schlagsahne	€ 4,80
<i>Coupe Dänemark</i>	Vanilleeis mit Mandelsplittern und Schlagsahne übergossen mit warmer Schokosauce	€ 5,80
<i>Heiße Liebe</i>	Vanilleeis mit Schlagsahne übergossen mit warmen, marinierten Himbeeren	€ 6,30
<i>Nuss mit Schuss</i>	Walnuss- Pistazien- und Schokoladeeis mit Schlagsahne, Nüssen und Schokosauce, verfeinert mit Amaretto	€ 6,80

Unsere Eissorten:

Zitrone	Walnuss	<i>pro Kugel</i>	€ 1,60
Vanille	Pistazie	<i>Portion Schlagsahne</i>	€ 0,70
Erdbeere	Schokolade		

