

Antipasti

- Insalata dal buffet* 🌿 € 7,20
- Trota affumicata* (Mattersdorfer - Wernberg) € 13,80
su insalata colorata con frutta, con condimento di yogurt e erbe
servita con pane casereccio tostato
- Formaggio di pecora arrosto con Speck* € 13,80
su insalata verde, servito con ciabatta all'aglio tostata
- Carpaccio di manzo* **nuovo** € 15,80
su rucola, condita con olio al tartufo, scaglie di Parmigiano
e capperi, servita con ciabatta all'aglio tostata

Minestre

- Minestra del giorno* € 5,80
- Brodo di manzo o brodo di verdure* 🌿 € 5,80
con pasta, Frittaten (crespelle) o perle pastellate fritte
- Minestra di pomodori* 🌿 € 6,80
con panna montata e croutons al basilico
- Brodo di manzo con duetto di canederli* € 6,80
con canederli di speck e formaggio
- Zuppa cremosa di funghi selvatici* 🌿 **nuovo** € 7,20
con prezzemolo fresco e crostini di pane nero tostato

🌿 Invece un brodo di manzo é possibile di avere un brodo di verdure.





Eggerhof

Fam. Supersberger ★ ★ ★



Insalate e verdure


- Insalata dell'alpinista* **nuovo** € 17,80
Petto di pollo grigliato su un'insalata mista colorata con formaggio di capra, fichi e noci tostate, con condimento al miele e limone, servito con pane casereccio tostato
- Insalata "Gamberoni"* € 22,80
gamberoni ai ferri con salsa di peperoncino dolce su insalata mista con pomodoro e formaggio di pecora e salsa di balsamico, servita con ciabatta all'aglio tostata
- Duetto di tofu affumicato e verdure grigliate* (vegano)  **nuovo** € 16,80
servito con patate arrosto e salsa di pomodoro al basilico fatta in casa
- Risotto dorato alla curcuma* (vegano)  **nuovo** € 16,80
con un mix di verdure e funghi di faggio arricchito con cremoso latte di cocco e rucola fresca
- Insalata di bistecca "Eggerhof"* **nuovo**
Fettine di bistecca di manzo locale con burro al pepe rosa ed erbe su insalata mista con rucola, pomodorini e striscioline di peperone, guarnita con pomodori secchi e scaglie di parmigiano
con controfiletto (160 g) € 23,80 / con filetto (160 g) € 28,80

Pesce di torrente, lago e mare


- Filetto di trota carinziana* (Kärnten Fisch - Feld am See) € 23,80
con salsa di burro alle erbe, patate al prezzemolo, carote glassate con erbe e crema di rafano
- Salmones selvatico* € 23,80
con pesto di lime e prezzemolo e pappardelle con salsa di zafferano e pomodori stufati
- Filetto arrosto del salmerino di carinzia* (Kärnten Fisch - Feld am See) € 25,80
su risotto alla barbabietola con un duo di carote e broccoli caramellati
- Duetto di pesce carinziana* **nuovo** € 25,80
Filetto di trota e salmerino arrosto su salsa di burro alle erbe, patate al prezzemolo e zucchini arrosto



Dalla cucina regionale

“Spätzle” al formaggio  € 17,80
Spätzle fatti in casa con formaggio di montagna e cipolle arrostate,
con insalata dal buffet

Gröstl Carinziano € 17,80
Patate arrosto, pancetta, cipolle, pezzi di maiale arrosto
con uovo fritto e insalata dal buffet


Gröstl di verdure  € 17,80
Patate arrosto, verdure e cipolle ai ferri,
con uovo al tegamino e insalata dal buffet


Stinco di maiale arrosto
con succo naturale, rafano, senape, crauti e canederli di pane
metà (per una persona) € 20,80
tutto (per due persone) € 39,80

Una storia carinziana:

*I „Kärntner Nudel“ sono dei ravioli ripieni che vanno chiusi con una tecnica speciale
attorcigliando i bordi. Un vecchio detto carinziano dice che una ragazza che non sa
attorcigliare i ravioli non troverà marito.*

*Infatti è tradizione che ad un matrimonio carinziano la sposa deve mostrare le sue
capacità nel fare i Kärntner Nudel.*

Nudelteller/ Ravioloni “Carinziani” mista  € 19,80
su anelli di porro glassati e cosparso di parmigiano
ripieno con funghi, pomodori-mozzarella e spinaci
con insalata dal buffet

Kasnudeln/ Ravioloni “Carinziani” alla ricotta  € 17,80
al burro fuso e cosparso di parmigiano
con insalata dal buffet

Fleischnudeln/ Ravioloni “Carinziani” alla carne € 17,80
con cubetti di pancetta e crauti



Diverse fettine di maiale, pollo o manzo

<i>Cotoletta alla Milanese</i> di maiale	€ 17,80
di pollo	€ 19,80
con patate fritte, mirtilli rossi, Ketchup o Mayonnaise	
<i>Fettina "del boscaiolo"</i>	€ 19,80
Bistecca di lonza di maiale alla griglia con cipolle fritte e fette di pancetta croccante servita con rōsti (patate alla svizzera) e salse grigliate	
<i>Cordon bleu "Tauern alpin"</i>	€ 19,80
Fettina di maiale impanato e fritto, ripieno con Speck e formaggio di montagna, patate al prezzemolo e mirtilli rossi	
<i>Petto di pollo</i>	€ 22,80
ripieno con pomodori essiccati e Camembert su salsa di basilico e pappardelle con arugula	
<i>Arrosto di manzo alla cipolla</i>	€ 26,80
in salsa di cipolle servito con patate rosolate, cipolle fritte e fagiolini con Speck con patate rosolate	

Per i piccoli ospiti

<i>Simba</i> Salsicce con patate fritte		€ 7,80
<i>Pinocchio</i> Spaghetti "Bolognese" piccolo grande		€ 7,80
		€ 11,80
<i>Heidi</i> "Spätzle" (pasta fatta in casa) al formaggio		€ 9,20
<i>Nemo</i> Bastoncini di pesce con patate		€ 9,20
<i>Paw Patrol</i> Cotoletta alla Milanese con patate fritte		€ 11,80
<i>Tumpfi</i> Filetto di pollo arrosto con riso e salsa naturale		€ 11,80
<i>Snowy</i> Filetto di pollo impanato e fritto con patate ai ferri		€ 11,80



Specialità di carne

Grigliata mista

€ 25,80

Controfiletto di manzo, maiale e pollo, con burro alle erbe, spiedino di verdure, patate fritte, anelli di cipolla, Speck e salsa piccante

Controfiletto di manzo locale

su salsa dello chef (BBQ-Bourbon-Amaretto), servita con patate arrosto al burro e rosmarino e verdure grigliate mediterranee

Ladiescut 180g € 26,80 / Gentlemenscut 280g € 32,80

Rib Eye Steak - Costata di manzo locale **nuovo**

€ 34,80

300 g, con salsa chimichurri fatta in casa servita con patate al sale marino fritte in olio d'oliva e verdure mediterranee grigliate condite con aceto balsamico

Filetto di manzo regionale

con salsa di pepe e cognac servita con patate a spicchi fatte in casa e verdure grigliate mediterranee

Ladiescut 180g € 35,80 / Gentlemenscut 240g € 42,80

Chateaubriand (per 2 persone)

€ 82,80

Filetto di manzo doppio flambé, servito con pappardelle, rösti, spicchi di patate, verdure grigliate mediterranee, funghi e pancetta frita, con salsa dello chef (BBQ-Bourbon-Amaretto)

Selezione dello Chef – Piatto di Bistecche Eggerhof (per 2 persone) **nuovo**

€ 82,80

Controfiletto 200 g, Filetto 200 g, Costata 300 g una selezione delle migliori bistecche premium – consigliata dal nostro chef servito con patate arrosto al burro di rosmarino, anelli di cipolla croccanti, rösti, verdure grigliate mediterranee, salsa al pepe con cognac e salsa chimichurri

Scegli il livello di cottura:

rare - corto, scottato - ancora crudo all'interno

medium rare - mediamente cruda, molto "carne succosa", ancora cruda nel cuore

medium - a metà, ancora "carne succosa" nel nucleo, cede alla pressione e ha una crosta marrone e croccante

medium well - rosa delicato, nel cuore quasi "attraverso" con succo di carne chiaro

Perché sosteniamo la qualità della nostra carne prestare attenzione all'origine e alla freschezza, chiediamo la vostra comprensione, se la bistecca che desideri non è disponibile.



Piatti Dolci

<i>Strudel" di mela</i> con panna montata	€ 5,40
con salsa di vaniglia e panna montata	€ 7,40
con gelati di vaniglia e panna montata	€ 7,40

<i>Cheesecake al caramello</i>	
con ragù caldo di ciliegie e panna montata	€ 7,40

<i>Parfait al gusto "Kärntner Reindling"</i>	€ 7,40
con salsa di miele e cannella e panna montata	

<i>Brownie al cioccolato</i>	€ 7,80
con frutti di bosco caldo, gelato di vaniglia e panna montata	

<i>Crespelle (Crêpes)</i> (2 pezzi)	€ 8,80
con gelato di vaniglia, salsa di cioccolato, mandorle e panna montata	

Coppa di gelati

<i>Kasperl</i> gelato di vaniglia e fragola	€ 5,00
con panna montata, cono e coriandoli colorati	

<i>Gelato misto</i>	€ 6,60
3 palline di gelato a scelta, con panna montata	

<i>Coppa Danimarca</i> gelato di vaniglia con mandorle e panna montata	€ 7,80
con salsa tiepida al cioccolato	

<i>Gelato di amore caldo</i> gelato di vaniglia e panna montata	€ 8,80
con lamponi caldi e marinati	

<i>Coppa di noci</i> gelato di noci, pistacchio e cioccolato	€ 9,20
con panna montata, noci e salsa di cioccolato e Amaretto	

Nostri gusti:

limone	noce	<i>pallina</i>	€ 2,10
vaniglia	pistacchio	<i>panna montata</i>	€ 0,90
fragola	cioccolato		

