



Liebe Gäste, liebe Freunde des Seehof Feidig!

Unser Wunsch ist, dass Sie eine gute Zeit oder einen schönen Abend bei uns verbringen.

Unsere Produkte kommen aus unserem Garten, aus der Nachbarschaft, aus der Region, garantiert aus Kärntner oder Österreichischen Qualitätsbetrieben und dafür stehe ich mit meinem Namen.

Wir verwenden keine Geschmacksverstärker, kein Suppenpulver, keine Halbfertig- oder Convenience Produkte.

Was auf Ihren Tisch kommt, wird für Sie frisch zubereitet, frisch gekocht, oft sogar selbst gepflückt und deshalb brauchen wir für die Zubereitung der Speisen Zeit. Wir bitten Sie daher, etwas Geduld mitzubringen. Erfreuen Sie sich an der Atmosphäre, dem Blick auf den See, der Natur und natürlich unserer Gastfreundschaft.

Wir hoffen, dass Sie genießen, was wir für Sie zubereiten und eine schöne Zeit bei uns verbringen.

Ihre

Sandra Joainig-Essenther

Einige unserer Produzenten:

Erdäpfel Fam. Mischkulnig, Treffen bei St. Egyden

Spargel weiß Fam. Sternath, Lavanttal

Spargel grün und Erdbeeren Früchtewelt, Ebenthal

Lamm Shoafbauer, Moosburg

Milch Kitz Fam. Kerschbaumer, Kaslabn, Radenthein

Rindfleisch Fam. Steiner/ Petutschnig, Gnesau und Nockfleisch

Milchprodukte Milch, Käse, Topfen, Butter etc.) Kärntner Milch

Speck, Hauswürstel, Gailtaler Speck gg.A.

Fisch frisch und geräuchert Fam. Poganitsch, Grafenstein

Bier Hirter, Hirt

Flora Cola Fam. Riepl, Völkermarkt



## SUPPE

**Kärntner Saure Suppe** I Sauerrahm I Safran I Brioche croutons I Zimt 9

**Kräftige Rindsuppe** I Frittaten (Eier Herzogstuhl) I Gemüse 7,20

oder mit Kaspressnockerl 7,90

## VORSPEISE

**Kalt geräucherte Forelle auf hausgemachtem Brioche** I Dattelbutter I

Orangen I Fenchelöl I Forellenkaviar I Kren 18

**Karamellierter Ziegenfrischkäse** I hausgemachtes Focaccia I Cranberry-

Orangenchutney I Feige 16 

**Hausgemachte Mini-Kasnudel** I braune Butter I Grammal I Wildkräuter 15 

**Feidig's Blattsalat** I Kirschparadeiser I Paprika I Gurke I Hausdressing 7,90

*Zu den Allergenen gibt Ihnen das Service gerne Auskunft.*

Gedeck am Abend I ofenfrisches Wachauer I Kärntner Schmankerl € 3,80 p.P.

## FISCH

**Fangfrische Kärntner Laxn (Seeforelle) im Ganzen** I Rosmarin I  
Kirschparadeiser I Babyerdäpfel 31

## FLEISCH

**Rosa Hirschrücken** I Rotkraut I schokoladige Maroni-Rotweinsauce I  
hausgemachte Kroketten I Grantn 38

**Rindsroulade** I Rotweinsauce I Erdäpfelpüree I karamellierte Karotten 25,50

**Wildschweingulasch** I Semmelknöderl 22

## KÄRNTNER KUCHL I VEGGIE

Kärntner **Kasnudel** braune Butter I Schnittlauch I kl. Blattsalat 19,90 🍃

**Fleischnudel** (Erdäpfelteig) I Speckgrammerl I Paprikarahmkraut 19,90

**Cremige Fregula Sarda tostata** I gebratene Kräuterseitlinge I schwarzer  
Trüffel I Grana 20 🍃

**Kürbisnockerl** in Salbeibutter I Räucherkäse I Kleiner Blattsalat 17,90 🍃

*Zu den Allergenen gibt Ihnen das Service gerne Auskunft.*

Gedeck am Abend I ofenfrisches Wachauer I Kärntner Schmankerl € 3,80 p.P.



## DIGESTIF

**Kracher** I Spätlese 2023 I fruchtig, aromatisch 1/16 4,90

Schnäpse

Bitte fragen Sie nach unserem umfangreichen Angebot

## NACHSPEISKUCHL

**Kletzennudel** für 1-2 Personen I geriebene Nüsse I

Zimt I Honig 13,90

**Mohnwutzalan** I hausgemachter Zwetschkenröster 10,90

**Hausgemachtes, Apfelsorbet á la Tarte Tatin – frisch und g'schmackig aus  
unserem Garten** I Crumble I Blätterteigtangerl

1 Nockale 4,90 2 Nockalan 8,50

**Bratapfel im Blätterteig** I Nüsse I Honig I Preiselbeeren I Vanilleeis 10,90

## KAFFEE MIT UND OHNE

**Caffe Corretto** I Espresso I Grappa Nonino Tradizionale 2cl 7,-

**Affogato** I Espresso I Vanilleeis 5,10

*Zu den Allergenen gibt Ihnen das Service gerne Auskunft.*

Gedeck am Abend I ofenfrisches Wachauer I Kärntner Schmankerl € 3,50 p.P.