

# SAISONALE SPEZIALITÄTEN

von unserem EINKEHR Küchen-Team um Küchenchef Wolfgang Wiegele

## Unsere Auswahl an Schwammerl-Gerichten & PO

(Eierschwammerl aus der Region, erhältlich nach Verfügbarkeit)

<b>Einkehr Willkommens-Gedeck</b>	3,50
<i>Hausgemachtes Brot   Kärntner Butter   Saisonale Aufstriche</i>	
 <b>„Eierschwammerl – Cappuccino“</b>	7,90
<i>Kräutercroutons</i>	
 <b>Geröstete Eierschwammerl in Olivenöl</b>	als Vorspeise 14,10
<i>mit feinen Kräutern und Knoblauch</i>	als Hauptspeise 19,90
<i>...oder auf marinierten Blattsalaten</i>	als Vorspeise 14,50
	als Hauptspeise 18,90
 <b>„Eierschwammerl – Ragout“</b>	als Vorspeise 16,50
<i>mit Semmelknödel</i>	als Hauptspeise 21,90
 <b>Gerne verfeinern wir ihr Gericht mit frischen Eierschwammerl vom Grill</b>	<b>+ 6,90</b>
 <b>Hausgemachte Pizza mit Eierschwammerl von Pizzaiolo Peppe</b>	19,60
<i>Speck   Crema Parmigiano</i>	
 <b>Hausgemachte Gnocchi</b>	19,90
<i>Kärntner Blattspinat   geschmorte Tomaten   Basilikum</i>	kleine Portion 15,60
<b>Gerne bereiten wir Ihnen unsere</b>	<b>3 Gang 39,-</b>
<b>Einkehr - Spezialitäten auch als Menü zu</b>	<b>4 Gang 49,-</b>

## VORSPEISEN & JAUSE

Brettljause mit Jausen Messer serviert zum Selberschneiden

<b>Kärntner Brettljause <u>oder</u> Karreespeck</b>	<b>Geschmack der Kindheit</b>	17,90
<i>Nockberge Speck   Almbutter   Saures Gemüse   Kren   hausgemachtes Bauernbrot   heimische Sprossen</i>		
<b>Dreierlei Tartare (Rind, Saibling, Gemüse)</b>		18,90
<i>Fermentiertes Gemüse   Wasabi Mayo   Cherry-Tomate   Sprossen   Butterkugel</i>		
	<b>170 gr. Beef Tartar sortenrein</b>	20,90
<b>Hausgeräucherte Seeforelle</b>	<i>aus dem Einkehrteich</i>	16,90
<i>Oberskren   hausgemachtes Brot   grüner Apfel   rote Rübe</i>	1 Filet	16,90
	2 Filets	26,20
<b>Hirschtartare vom Dammwild „Mätl-Sepp“</b>		18,50
<i>Wasabi Mayo   Tomaten Chutney   heimische Sprossen</i>		

alle Preise in € inklusive Steuern

# UNSERE SUPPEN SPEZIALITÄTEN

- Kräftige Rindssuppe mit Einlage zur Wahl** 5,40  
*Grießnockerl | Frittaten | Kaspressknödel | Leberknödel*
- Gulaschsuppe aus dem Kessel**  7,50  
*Hausgemachtes Brot*
- Kärntner Fischsuppe**  15,90  
*Safran | Saiblingsmedaillon | Wurzelgemüse | Saiblingskaviar* *kleine Portion 12,50*

## NACKIG FRISCHE SALATE

- Grüner Salat**    6,60  
*Gartenkresse | Cherry Tomate*
- Gemischter Haussalat**   11,20  
*Gartenkresse | Sonnenblumenkerne | Kürbiskerne* *kleine Portion 7,50*  
*Cherry Tomate*
- Frischer Blattsalat mit Hühnerbruststreifen** 18,50  
*gebacken oder gebraten* *kleine Portion 14,50*  
**„Cesaren-Art“** *Sardellen | Kapern | Parmesan | Ei | Croutons* 19,90
- Sommerlicher - Salat „Slow-Food“** 18,90  
*Gemischter Blattsalat | gebackener Camembert | Pfirsich* *kleine Portion 14,90*
- Tomaten – Melonen – Schafskäse Salat „alles Kärnten“**  18,90  
*Oliven | Kräuter Pesto | Rucola*

## KÄRNTNER NUDEL-SPEZIALITÄTEN & MEHR

- Hausgemachte Kasspatz'n** 15,40  
*Nockalm Käse | Almschnittlauch | Röstzwiebel | grüner Salat*
- Handgekrenzelte Kärntner Kasnudel** 15,40  
*braune Butter | Almschnittlauch | grüner Salat*
- Handgekrenzelte Fleischnudel** 17,40  
*Grammalan | Sauerkraut | Almschnittlauch*
- Gemischter Nudelteller** 17,40  
*3 Stück nach Wahl (Spinat, Käse oder Fleisch) | grüner Salat*
- Waldpilze - Risotto**  18,40  
*Babyspinat | Almkäse | Kresse* *kleine Portion 14,50*

# FRISCH AUS DEM TEICH

**See-Saibling Filets**  26,90  
*Weisweinrisotto | Babyspinat | Pinienkerne*

**Saibling oder Seeforelle „Müllerin Art“**  25,90  
*Petersilienkartoffel | im Ganzen oder als Filet | braune Butter*

Das Erfolgserlebnis beim  
Fischen war die halbe Miete –  
und dann mundet der Fang  
doppelt so gut!

## HAUPTGERICHTE

**Wiener Schnitzel vom Kärntner Schwein** 19,90  
*Petersilienkartoffel, Reis oder Pommes Frites | Preiselbeeren* *kleine Portion 16,80*  
**...vom Kärntner Milchkalb** 25,90  
*kleine Portion 20,90*

**„Einkehr Grillteller“**  23,90  
*(Rind, Schwein, Huhn, Grillwurst und Speck)*  
*Kräuterbutter | Pommes Frites | saisonales Gemüse*

**„Einkehr-Burger“ (Milchkalb)** 23,50  
*Räucherkäse | Strauchtomate | Gurke | karamellisierter Zwiebel | Rucola |  
Speck | Pesto | Röstzwiebel | Wasabi Mayo | BBQ Sauce | Pommes Frites*

**Wahlweise mit:**

**Knusprige Hühnerbrust „süß-sauer“** 22,80  
**Pulled Pork** 23,90  
**Grillkäse geräuchert** 21,90  
**Veganen Laibchen** 21,90

**Gekochter Tafelspitz vom Nockberge-Rind** 23,90  
*Wurzelgemüse | Semmelkren | Schnittlauchsauce* *kleine Portion 19,90*  
*Röstkartoffeln | Kren*

**Zwiebelrostbraten vom Kärntner Rinderrücken ...rosa gebraten**  24,90  
*Kroketten | Speckbohnen | Röstzwiebel*

**Spanferkelstelze** 23,80  
*Semmelknödel | warmer Krautsalat mit Speck & Sauerkraut | Grammalan*

**Einkehr Pfandl** 24,50  
*Schweinemedallions im Speckmantel | Schwammerlsauce  
Butterspätzle | Gemüse*

**Klassisches Backhendl** 22,90  
*Hausgemachter Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Kresse*

# Geheimtipps der Trattlers Hofleute

Nur Sonntags und solange der Vorrat reicht

## Klassischer Schweinsbraten aus dem Holzofen

Sauerkraut | Kümmel – Bier Safterl  
warmer Krautsalat mit Speck | Semmelknödel  
21,90

Auf Vorbestellung (mindestens 1 Tag)

## Bierstelze für 2 Personen

Semmelknödel | warmer Krautsalat mit  
Speck  
Grammalan & Safterl  
29,90

## UNSER SÜßES ENDE

<b>Panna Cotta à la Einkehr</b> <i>Erdbeeren   Karamell – Crumble</i>	7,90
<b>Ofenwarmer Apfelstrudel</b> <i>mit Schlagobers</i> <i>mit Vanillesauce</i>	6,90 7,90
<b>Klassischer Topfenstrudel</b> - <i>mit Schlagobers</i> <i>mit Vanillesauce</i>	7,30 8,30
<b>Trattlers Hoftorte</b> - <i>Spezialität seit 1884 (Preiselbeeren, Schoko &amp; Walnuss)</i>	7,50
<b>Frische Palatschinken pro Stück</b> - <i>hausgemachte Marillenmarmelade</i> <i>als Eispalatschinke</i>	5,90 7,90
<b>Kaiserschmarrn à la Einkehr</b> – <i>auf Wunsch „flambiert“</i> <i>Zwetschkenröster   Grant'n – Joghurt Eis</i> <i>oder mit Schwarzbeeren &amp; Apfelmus</i>	12,90 13,90

## HAUSGEMACHTES EIS

<b>Hausgemachtes Eis</b>  <span style="float: right;">1 Kugel 2,10</span> <i>Preiselbeer – Joghurt   salziges Karamell   Brombeere – Minze   Zirbe   Aprikose – Lavendel   Pina Colada (ohne Alkohol)   Himbeere – Basilikum Schwarzbeere</i>
<b>Nockeis-Parade: 6 Sorten zum Kosten</b> (Blindverkostung)  <span style="float: right;">11,50</span>
<b>„Zirben Gedeck“</b> <i>hausgemachtes Zirben Eis   2cl Zirbenschnaps</i>  <span style="float: right;">7,90</span>
<b>„Einkehr's Echte“</b> <i>salziges Karamell Eis   2cl Baileys oder Ramazzotti Creme</i>  <span style="float: right;">7,90</span>
<b>Waldbeeren mit Schuss „ungezähmt“</b>  <span style="float: right;">9,90</span> <i>Himbeere - Basilikum Eis   Beerenauslese – Süßwein</i>

alle Preise in € inklusive Steuern

# GETRÄNKE

Preiselbeeren (Grant'n) im Wasser  
angerührt - sauer, süß, bitter...  
Wie früher beim Wandern mit  
der Familie!

## Limonaden & Säfte

Grant'n Wasser <b>Geschmack der Kindheit</b>	0,50 lt	3,50
Almdudler, Cola, Sprite	0,25 lt	3,80
Coke Zero, Eistee	0,33 lt	4,70
Apfelsaft gespritzt	0,25 lt	3,50
Pago Johannisbeere, Marille, Mango, Orange etc.	0,20 lt	4,50
Bitter Lemon, Tonic	0,20 lt	4,50
Mineralwasser Römerquelle Sparkling od. natur	0,75 lt	5,50
Talkenbrunn Quellwasser MITnock prickelnd	0,50 lt	3,90
Talkenbrunn Quellwasser KOAnock natur	0,50 lt	2,50

## Bier

Gösser vom Fass	0,30 lt	4,40
Gösser vom Fass	0,50 lt	5,40
Hausbier - halbdunkel	0,30 lt	4,50
Hausbier - halbdunkel	0,50 lt	5,50
Loncium Biermanufaktur „Amber Lager“ 5,5 Vol.-%	0,33 lt	5,50
Loncium Biermanufaktur „Carinthi(p)a“ 5,6 Vol.-%	0,33 lt	5,50
Loncium Biermanufaktur „Schwarze Gams“ 6,4 Vol.-%	0,33 lt	5,50
Radler	0,30 lt	4,60
Radler	0,50 lt	5,60
Weizenbier, Edelweiß	0,30 lt	4,70
Weizenbier, Edelweiß	0,50 lt	5,70
Weizenbier alkoholfrei Flasche	0,50 lt	5,70
Gösser Naturgold alkoholfrei	0,50 lt	5,50

## Kaffee/Tee

Kleiner Brauner oder Espresso	3,30
Verlängerter	3,90
Großer Brauner	4,70
Heiße Schokolade	3,90
Cappuccino	4,10
Caffè Latte	4,70
Tee Demmers-Teehaus – Bio Qualität	4,70

## Specials

Hugo Spritzer	7,20
Aperol Spritzer	7,20
Grant'n Special (Limoncello, Grant'n, Prosecco)	7,90

Für Aperitif & Weine konsultieren Sie bitte unsere Mitarbeiter und die Weinkarte!  
Für Spirituosen & Zigarren verlangen Sie bitte unsere Digestifkarte!