




SPECIALITÀ STAGIONALI DELL'EINKEHR

Dal nostro team della cucina dell'Einkehr con Chef Wolfgang Wiegele

Einkehr - Selezione dei piatti di finferli & Co

Benvenuto dell'Einkehr-Coperto	3,50	
<i>Panini fatti in casa burro carinziano paté di stagione</i>		
Cappuccino di finferli		7,90
<i>Crostini all'erbe</i>		
Finferli arrostiti in olio d'oliva	  	
<i>Con erbe fini ed aglio</i>		
	come antipasto	14,10
	come principale	19,90
... oppure su insalate a foglie marinate		
	come antipasto	14,50
	come principale	18,90
"Ragout di finferli"		
<i>Con canederli di pane</i>		
	come antipasto	16,50
	come principale	21,90
Perfezioneremmo il suo piatto con dei finferli freschi dalla griglia		+6,90
Pizza fatta in casa con dei finferli del pizzaiolo Peppe		19,60
<i>Speck crema parmigiano</i>		
Gnocchi fatti in casa		19,90
<i>Con spinacci Carinziani pomodori brasati basilico</i>		
	porzione piccola	15,60
Saremo lieti di preparare i piatti classici della Einkehr anche come menu		di 3 portate 39,- di 4 portate 49,-



ANTIPASTI E TAGLIERI

I taglieri sono serviti con un apposito coltello. Tagliate pure da soli!



Tagliere tipico carinziano oppure speck di lombata di maiale		17,90
<i>Nockberg Speck burro di malga verdure in agrodolce rafano pane fatto in casa germogli della regione</i>		
Trio di Tatar (manzo, salmerino, verdure)		18,90
<i>Verdure sottaceto maionese wasabi pomodori ciliegi germogli palla di burro</i>		
	170 g Tartare di manzo di un solo tipo	20,90
Trota affumicata in casa dal laghetto dell'Einkehr	1 Filetto	16,90
<i>Salsa al cren pane fatto in casa mela verde rape rosse</i>		
	2 Filetti	26,20
Tartare di capriolo „Måtl-Sepp“		18,50
<i>Maionese wasabi chutney di pomodoro germogli della regione</i>		

tutti prezzi in € inclusivi di tasse


LE NOSTRE ZUPPE TIPICHE

Brodo di manzo con contenuto a scelta - Griesnockerl (gnocchetti semolino) 5,40 <i>Frittaten</i> (impasto all'uovo) / canederli di pane e formaggio / <i>canenderli di fegato</i>	
Zuppa Gulasch dalla caldaia  7,50 <i>Pane fatto in casa</i>	
Zuppa carinziana di pesce  15,90 <i>Zafferano medaglione di salmerino</i> <i>porzione piccola</i> 12,50 <i>verdure caviale di salmerino</i>	

INSALATE FRESCHE

Insalata verde    6,60 <i>Crescione dell'orto pomodori ciliegi</i>	
Insalata mista    11,20 <i>Crescione dell'orto semi di girasole semi di zucca</i> <i>porzione piccola</i> 7,20 <i>Pomodori ciliegi</i>	
Insalata verde con striscioline di pollo  18,50 <i>cotte o grigliate</i> <i>porzione piccola</i> 14,50 „al modo di Cesare“ <i>insalata romana rossa & verde acciughe</i> <i>capperi parmigiano uovo crostini</i> 19,90	
Insalata d'estate "Slow Food"   18,90 <i>Insalate a foglie camembert pesca</i> <i>porzione piccola</i> 14,90	
Insalata "tutto Carinzia" al pomodoro – melone - formaggio feta 18,90 <i>Insalate a foglie pesto all'erbe rucola</i> 	

SPECIALITÀ DELLA CARINZIA

Gnocchetti alle erbe e formaggio fatti in casa 15,40 <i>Formaggio delle malghe Nock erba cipollina di pascolo cipolle arrostiti insalata verde</i>	
„Raviolone“ carinziano alla ricotta fatto in casa 15,40 <i>Burro scuro erba cipollina alpina insalata verde</i>	
„Raviolone“ carinziano di carne fatto in casa 17,40 <i>Con speck croccante crauti erba cipollina di pascolo</i>	
Spadellata di pasta 17,40 <i>3 pezzi a scelta (spinaci, formaggio o carne) insalata verde</i>	
Risotto ai funghi di bosco  18,40 <i>Spinacino formaggio di malga crescione</i> <i>porzione piccola</i> 14,50	

tutti prezzi in € inclusivi di tasse

PESCE DAL NOSTRO LAGHETTO

Filetto di salmerino

Risotto di vino bianco | spinacino | pinoli

L'esperienza della
pesca è solo metà
del guadagno – la
preda si gusta poi il

26,90

Salmerino o trota salmonata alla „Müllerin“

Patate al prezzemolo | intero o filetto | burro bruno

Geschmack der Kindheit

25,90

PIATTI PRINCIPALI

Wiener Schnitzel di maiale carinziano

Patate al prezzemolo, riso o patate fritte | salsa ai mirtilli rossi

porzione piccola 16,80

...di vitello carinziano

25,90

porzione piccola 20,90

Grigliata mista Einkehr



(manzo, maiale, pollo, wursten e speck)

Burro alle erbe | patatine fritte | verdure di stagione

23,90

„Einkehr-Burger“ (vitello)

23,50

Formaggio affumicato | pomodorini | cetrioli | cipolla caramellata

rucola | speck | pesto | cipolle arrostiti | maionese wasabi | salsa BBQ | patatine fritte

A scelta con:

petto di pollo croccante in agrodolce

22,80

pulled pork

23,90

formaggio affumicato grigliato

21,90

polpette vegane

21,90

Controfiletto di manzo carinziano bollito

23,90

Verdure di radice | salsa di pane al rafano | salsa all'erba cipollina | Röst patate rafano

porzione piccola 9,90

Manzo Carinziano a cipolla arrostito...media cottura



24,90

Crocchette di patate | tegoline e speck | cipolla con vino Porto

Stinco di maialino

23,80

Canederli di pane | crauti caldi con speck & sauerkraut | ciccioli

Padella Einkehr

24,50

Medailloni di maiale avvolti in speck | salsa di funghi | spätzle | verdure

Pollo arrostito classico Austriaco

Insalata di patate fatta in casa | mirtilli rossi | crescione

22,90

tutti prezzi in € inclusivi di tasse

Consiglio del Team Einkehr

Soltanto le domeniche e fin quando è disponibile

Arrosto di maiale classico dal forno a legna

crauti | sugo di birra & cumino

crauti con speck | canederli di pane

21,90

Su ordinazione anticipata (min. 1 giorno)

Stinco per 2 persone

Canederli di pane | crauti caldi con speck
ciccioli & Saft`l

29,90

UN FINALE DOLCE

Panna Cotta á la Einkehr

Fragole | Crumble di caramello

7,90

Strudel di mele caldo dal forno con panna

con salsa alla vaniglia

6,90

7,90

Strudel di ricotta classico con panna

con salsa alla vaniglia

7,30

8,30

„Hof-Torta“ Trattler – specialità dal 1884 (mirtilli rossi, cioccolato e noci)

7,50

Crespelle fresche – con marmellata di albicocche fatta in casa, a pezzo

o come crespella con gelato 7,90

5,90

„Kaiserschmarrn“ à la Einkehr - su richiesta flambé

con prugne cotte | bacche - gelato allo Jogurt o con mirtilli e puré di mele

12,90

13,90

GELATO FATTO IN CASA

Gelato fatto in casa  (1 pallina)

mirtillo rosso – Jogurt | caramello salato | mora – menta | cembro

albicocca – lavanda | pina colada (senza alcol) | lampone – basilico | mora

2,10

Variazione di gelati Nockeis- 6 gusti (degustazione a sorpresa)



11,50

„Zirben Gedeck“ gelato al cembro fatto in casa | 2cl grappa al cembro



7,90

„Einkehr's Echte“ gelato al caramello salato | 2cl Bailey o crema Ramazzotti



7,90

Frutti di bosco “con goccio - sfrenato”



Gelato lampone – basilico | vino dolce Bereenauslese

9,90

tutti prezzi in € inclusivi di tasse

Mirtilli rossi e bacche lasciate ammollo in acqua - acidi, dolci, amari. lo stesso spirito di prima mentre eravate a camminare con la famiglia!

Acque aromatizzate e succhi

Acqua ai mirtilli rossi <i>Geschmack der Kindheit</i>	0,50 lt	3,50
Almdudler, Cola, Sprite	0,25 lt	3,80
Coca-Cola Zero, Té freddo	0,33 lt	4,70
Succo di mela frizzante	0,25 lt	3,50
Succo di frutta al ribes, albicocca, mango, arancia etc.	0,20 lt	4,50
Bitter Lemon, Tonic	0,20 lt	4,50
Acqua minerale Römerquelle frizzante o naturale	0,75 lt	5,50
Talkenbrunn acqua sorgiva MITnock (frizzante)	0,50 lt	3,90
Talkenbrunn acqua sorgiva KOAnock (naturale)	0,50 lt	2,50

Birre

Gösser alla spina	0,30 lt	4,40
Gösser alla spina	0,50 lt	5,40
Hausbier – semi-scuro, alla spina	0,30 lt	4,50
Hausbier – semi-scuro, alla spina	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 analcolica	0,50 lt	5,70
Gösser Naturgold analcolica	0,50 lt	5,50

Caffé/Té

Liscio o Espresso	3,30
Caffé lungo con latte	3,90
Espresso macchiato doppio	4,70
Cioccolata calda	3,90
Cappuccino	4,10
Caffè Latte	4,70
Tee Demmers-Teehaus – Qualità BIO	4,70

Specials

Hugo con Prosecco	7,20
Aperol Spritz	7,20
Grant'n Special (Limoncello, mirtilli rossi, prosecco)	7,90

Per gli aperitivi e i liquori chiedi pure ai nostri collaboratori o consulti la carta dei vini!