

Vorspeisen klassisch & modern... auch als Zwischengericht möglich...

Beef Tatar *aus dem Filet vom Alpenvorlandrind*

frittiertes Wachtel Ei | Selleriecreme | Babyspinat | Butter | hausgemachtes Toastbrot

120g Vorspeise 16.00 200g Hauptspeise 26.00

Vitello Tonnato

13.00

Kalbsrücken | Thunfischcreme | Selleriespäne | Kapernbeeren

Shrimps - Cocktail

12.50

Hausgemachtes Toastbrot | Butter

Matjesfilet

9.80

Staudensellerie | Apfel | Lauch

Gemüsesulz



7.00

gelierte Marinade | Wakami | Schmortomaten | Selleriestroh

Vorspeisenvariation

pro Person 14.50

„Das Beste aus unserem Vorspeisensortiment“

(gerne auch für 2 oder mehrere Personen auf Etagere angerichtet möglich)

unser Küchenteam empfiehlt...

Beiriedschnitte *zart rosa gebraten*

21.00

Selleriepüree | Artischocke | Seitlinge | Honigjus

Zanderschnitte *knusprig gebraten*

23.00

- Pilzrisotto | Blattspinat
- Olivenöl | Knoblauch | Petersilienkartoffeln | Buttergemüse

aus dem Suppentopf

Klare Rindssuppe *wahlweise mit*

4.50

Frittaten | Leberknödel | Kaspressknödel

Knoblauchcremesuppe *Obershaube | Croutons*

5.50

Französische Zwiebelsuppe – Käsetoast

5.90



TUT GUT-WIRT



Wir legen größten Wert auf hochwertige & möglichst regionale Zutaten, die mit Ihrem unverfälschten Geschmack überzeugen. Deshalb bevorzugen wir **TOP Produkte von regionalen Lieferanten** aus umliegenden Regionen aus Österreich. Die Zertifikate finden Sie in unseren Schaukasten gegenüber der Rezeption.

Kulinarik aus Fluss & Meer

Garnelen *getruffelt*

Tagliatelle | Blattspinat | Parmesan | Schmortomaten



29.90

Vegetarisch / Vegan

Bärlauchrisotto Pinienkerne | Schmortomate | Parmesan Hippe

14.90

Unsere Empfehlung: mit marinierten Flusskrebse

18.90

Gemüsestrudel Gartenkräutersauce | Blattsalat

13.00

Thailändisches Gemüse Curry

Duftreis



13.90

Klassiker im Roten Hahn... all time classic's...

Teufelhofschnitzel *gebacken vom Schwein (Fleischerei Moser)*

16.50

gefüllt mit Speck | Käse | Zwiebeln | milde & scharfe Pfefferoni | Kartoffel-Blattsalat

Tiroler Reindl

19.00

zart rosa gebratene Schweinemedallions | Edelpilzrahmsoupe | Butterspätzle

„Großmutter's Pfandl“

18.00

Hühnerfilet natur gebraten | Edelpilzsauce | Butterspätzle

Gekochter Tafelspitz *Alpenvorlandrind* im Topf serviert

22.00

Suppengemüse | Kartoffelschmarren | Cremespinat | Apfelkren | kalte Schnittlauchsauce
Markknochen | Schwarzbrot

Kalbsschnitzel *wahlweise im Butterschmalz oder Pflanzenfett gebacken*

22.00

Preiselbeeren | Kartoffel-Vogelersalat

Zwiebelrostbraten *von der Beiried gedünstet oder á la minute gebraten*

21.00

Bratkartoffeln | Röstzwiebel | Senfgurkenchutney

Schweineschnitzel *gebacken (Fleischerei Moser)* gemischter Salat

13.00

Cordon Bleu *gebacken vom Schwein (Fleischerei Moser)*

17.00

Schinken | Käse | Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

Hühnerkeule *gebacken ausgelöst oder Hühnerfilet gebacken*

15.00

(Wech Kärntner Bauerngeflügel)

Preiselbeeren | Kartoffel-Gurken-Rahm-Salat

Grillkotelett *vom Schwein*

13.00

Kräuterbutter | Pommes frites | gemischter Salat

Französisches Zwiebelkotelett *Grillkotelett von der Karee Rose*

14.50

überbacken mit Schinken & Käse | frischer Röstzwiebel Petersilienkartoffeln | Marktgemüse

Schweinefiletspitzen

Thaigemüse | Basmatireis



16.00

Filetspieß *Schweinefilet-Speck-Zwiebel*

19.00

Homemade Pommes | Dip Sauce | Frühlingsgemüse

Hausmannskost – bodenständige Gerichte

Burger SKN Homemade Pommes – BBQ Dip Rindfleisch – Bun – Zwiebel – Salat – Cheddar – Tomaten – Speck	13.00
Kasnockn frischer Röstzwiebel gemischter Salat	9.00
Eiernockerl grüner Salat	8.50
Geröstete Knödel gemischter Salat	9.00
Ungarisches Rindsgulasch	klein 9.00 13.00
Schweizer Wurstsalat	6.40

Salatvielfalt ... alle Salate auch als Vorspeise möglich

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über unsere Salatauswahl!

Krautsalat Gurkensalat	4.60
Kartoffelsalat hausgemacht mit roten Zwiebeln	4.60
Kartoffel-Vogerlsalat Blattsalat Vogerlsalat Rucola	4.90
Käferbohnsalat mit Kernöl aus Obergrafendorf-Familie Gram	4.90
Gemischter Salat	4.60
Großer Blattsalat oder gemischter Salat	6.80
Salatvariation mit Croutons	7.40

Süße Verführungen... eine Sünde Wert...

zweierlei Schokoladen Mousse Früchte	9.00
Haus-Nusstorte	6.00
Eierlikör Preiselbeeren Schlagobers Schokoladensauce	
Malakofftorte	
<u>nach Wahl</u> mit Schlagobers 4.80 mit Beersauce Eierlikör Schlagobers	6.00

Unsere Überraschungs-Dessertvariation pro Person 13.50
(gerne auch für 2 oder mehrere Personen auf Etagere angerichtet möglich)

Alle Speisen sind auch klein erhältlich mit € 2.00 Preisabzügen.

Wir akzeptieren Kreditkarten & Bankomatkarten ab einem Betrag von € 20.00

Auspreisung in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben

Hat es Ihnen bei uns gefallen...

... dann bewerten Sie uns auf google.com, facebook oder tripadvisor.

Teilen Sie uns vor Ort Ihre Anliegen mit, damit wir umgehend darauf reagieren können.