



Liebe Gäste!

## Herzlich Willkommen im Hambrusch!

Wir freuen uns, dass Sie unsere Gäste sind! Genießen Sie echte Kärntner Gastlichkeit und entdecken Sie das Grafensteiner Genuss Wirtshaus.

### Der Hambrusch GenussBar | Cafe | Restaurant

Unsere Philosophie:

- |                   |  |
|-------------------|--|
| <b>GenussBar</b>  | WirtshausGenuss in allen Facetten.<br>Genießen Sie ein GenussBier einer Kärntner Brauerei vom Fass, ein GenussBrot zu Bier und Wein oder einen hausgebrannten GenussSchnaps. |
| <b>Cafe</b>       | Österreichischer Mein! Kaffee in allen Variationen und dazu ein Stück hausgemachter Kuchen.<br>Kaffeekultur wird im Hambrusch groß geschrieben!                              |
| <b>Restaurant</b> | Es wird traditionell und saisonal gekocht – die neue österreichische Küche mit Schnitzel, Strudel, Schmarren und Co.   |

Wir freuen uns Sie zu verwöhnen und wünschen einen genussvollen Appetit!  
Martin Hudelist & Das Hambrusch-Team

Für die Verwendung von Produkten aus Kärnten bzw. aus Österreich wurden wir als GenussWirt – Genussland Kärnten und mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Schwein:	aus <b>Kärnten</b> über Karnerta,
Rind	Alpenvorland Rind über Metro
Hühnerfleisch	Wech-Geflügel aus St. Andrä im Lavanttal Hubers Landhendl
Milch und Milchprodukte:	Kärntner Milch
Eier (Bodenhaltung):	Egon Flora, Grafenstein
Erdäpfel:	Gut Nussdorf / Anna Tauschitz, Hörtendorf Familie Illaunig & Wranze in Grafenstein
Karotten, Blattsalate, saisonales Gemüse, Obst:	Firma Metro und Kastner
Süßwasserfische	aus Kärnten Johann Poganitsch, Grafenstein, Andreas Hofer, Feld am See
Kärntner Nudeln:	Norische Nudelwerkstatt, Guttaring
Mostini, Hadnwhisky	Lauritsch Franz, Velden
Kürbiskern- und Sonnenblumenöl	Markus Tschischej, Grafenstein
Honig	Valentin Michor, Grafenstein

Jauntaler Had'n:



u. a. von Familie Glawischnig  
Schwabegg 15, 9155 Neuhaus

Jauntaler Salami:



Familie Schuschou  
Humtschach 3  
9125 Kühnsdorf

Kärntna Laxn:



Andreas Hofer, Feld am See

Mit dem AMA-Gastrosiegel garantieren wir die regionale Herkunft der Produkte und wurden dafür von der AMA Marketing zertifiziert.

# GENUSSkarte

## Salate

<i>Knackige Blattsalate</i>	<i>klein</i>	<i>groß</i>
mit knusprigen Hendlstreifen im Bierbackteig	€ 10,90	€ 16,90
mit Filetspitzen vom Kärntner Rind	€ 14,90	€ 19,90
mit Fischfiletspitzen in Knoblauch und Kräutern	€ 12,90	€ 17,90
<i>Salatschüssel</i>	€ 5,50	

## Vorspeisen

<i>Tartare vom Grafensteiner Damhirsch</i> mit Speckzweischken und Eierschwammerln		€ 15,90
<i>Steirische Gebirgsgamele</i> Erdäpfeln, Kokoskarfiol, Marillen		€ 17,90

## Suppen

<i>Rinderkraftsuppe</i> mit Frittaten oder Grießnockerl	€ 4,80
mit Leberknödel	€ 5,20
<i>Grafensteiner Fischsuppe</i>	€ 6,50

## Heimische Fische

### *Variation von Kärntner Fischen*

mit Trüffelpüree und roten Rüben

€ 31,90

### *Filet von der Grafensteiner Goldforelle*

mit gebackenen Hadnknödeln und Kürbis

€ 29,90

### *Kärntner Laxn im Ganzen gebraten*

mit Petersilerdäpfeln und Marktgemüse

€ 28,90

## Die Klassiker

### *Frische Wech-Backhendl*

mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren

€ 16,90

### *Geschmorte Kalbsbackert*

mit Erdäpfelpüree und Marktgemüse

€ 28,90

### *Wiener Schnitzel vom Schwein*

mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren

€ 15,90

### *Kärntner Nudelteller oder Kärntner Käsnudel (4 Stück)*

mit brauner Butter und Salatschüssel

€ 12,90

für den größeren Hunger – 2 Stück mehr

€ 16,70

## Fleisch

<i>Filetsteak vom Alpenvorland Rind</i>	€ 44,90
<i>als Lady Steak</i>	€ 36,90
mit Rosmarinerdäpfeln, Marktgemüse, Senfmayo und Pfeffersauce	
 <i>Chateaubriand für 2 Personen</i>	€ 88,90
mit Steakerdäpfeln, Grillgemüse Senfmayo, Pfeffersauce	
 <i>Steak vom Grafensteiner Damhirsch</i>	€ 34,90
mit Süßerdäpfeln und Strankalan	
 <i>Ragout vom Kärntner Wild</i>	€ 18,90
mit Serviettenknödeln und Rotkraut	

## Vegetarischer Teller

Die Küche stellt für Sie eine Variation zusammen € 13,90

für den kleinen Hunger zwischendurch:

## GenussBrote *im Ofen gebacken mit*

Honigkrustenschinken und Drautaler Käse	€ 6,90
Jauntaler Salami, Zwiebeln und Käse	€ 5,90
Gegrillter Paprika, Schwammerln und Rahmbrie	€ 6,90

# Desserts

<i>Jauntaler Hadrschmarren</i>	
mit weißem Zottermousse und Zwetschkensorbet	€ 10,90
<i>Mascarpone mousse</i>	
mit Espresso-Espuma	€ 8,90
<i>Warmer Schokokuchen</i>	€ 4,50
mit Schlagobers	€ 5,40
mit Vanilleeis	€ 6,60
<i>Hausgemachter Apfelstrudel</i>	€ 4,20
mit Schlagobers	€ 4,90
mit Vanilleeis	€ 6,30
<i>Marillenpalatschinken</i>	
2 Stück	€ 4,20
mit Schlagobers	€ 5,10
<i>Eispalatschinken</i>	
pro Stück	€ 4,90
<i>Gerührtes Zitronensorbetto</i>	
mit Muskateller-Flizzante und einem Schuss Vodka	€ 8,50

Genießen Sie eine unserer hausgemachten Mehlspeisen aus der Kuchenvitrine!  
Unser Angebot wechselt täglich! Sacherschnitte, Hadn-Preiselbeerschnitte, Linzertorte,  
Cremeschnitte, uvm.