

DER HAMBRUSCH

GenussBar | Cafe | Restaurant



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:

- | | |
|-------------------|--|
| GenussBar | WirtshausGenuss in allen Facetten.
Genießen Sie ein GenussBier der Schleppe Brauerei vom Fass, ein GenussBrot zu Bier und Wein oder einen hausgebrannten GenussSchnaps. |
| Cafe | Österreichischer Meinl Kaffee in allen Variationen und dazu ein Stück hausgemachter Kuchen.
Kaffeekultur wird im Hambrusch groß geschrieben! |
| Restaurant | 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 & Waltraud Hudelist und das Hambrusch Team



Der Hambrusch GenussBar | Cafe | Restaurant
Klopeiner Straße 1 | 9131 Grafenstein
Tel.: 0043 (0) 4225 | 24500 | E-Mail: genuss@derhambrusch.at
www.derhambrusch.at



DER HAMBRUSCH

GenussBar | Cafe | Restaurant

Genuss Wirt

KÄRNTEN

Genussland
Kärnten

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

Schwein:	aus Kärnten über Ilgenfritz, Stromberger (Truttendorf)
Rind	aus Österreich über Ilgenfritz AGM, Stromberger
Milch und Milchprodukte:	Kärntner Milch
Eier (Bodenhaltung):	Egon Flora, Grafenstein
Erdäpfel:	Johann Illaunig, Grafenstein, Metro & AGM Klagenfurt
Karotten, Blattsalate, saisonales Gemüse, Obst:	Metro & AGM Klagenfurt, Firma Robitsch aus Brückl
Süßwasserfische	aus Österreich, Johann Poganitsch, Grafenstein, Christian Pontasch, Pischeldorf sowie Metro Klagenfurt und R & S Salzburg
Kärntner Nudeln:	Norische Nudelwerkstatt, Guttaring
Mosecco, Mostini, Hadnwhisky	Lauritsch Franz, Velden
Kürbiskernöl	Markus Tschischej, Grafenstein
Honig	Valentin Michor, Grafenstein

Jauntaler Had'n:



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

Jauntaler Salami:



über Ilgenfritz, Villach
u. a. vom Bauernhof Pototschnig
Pribelsdorf 9, 9125 Kühnsdorf

Kärntna Låxn:



Christian Pontasch, Pörschach
bzw. über Andreas Hofer, Feld am See

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



Der Hambrusch GenussBar | Cafe | Restaurant

Klopeiner Straße 1 | 9131 Grafenstein

Tel.: 0043 (0) 4225 | 24500 | E-Mail: genuss@derhambrusch.at

www.derhambrusch.at



GENUSSkarte

Salate

<i>Knackige Blattsalate</i>	<i>klein</i>	<i>groß</i>
mit knusprigen Hendlstreifen im Bierbackteig	€ 7,90	€ 12,90
mit Filetspitzen vom Kärntner Rind	€ 10,90	€ 15,90
mit Fischfiletspitzen in Knoblauch und Kräutern	€ 8,90	€ 13,90
<i>Salatschüssel</i>	€ 4,20	

Vorspeisen

<i>Geflämmtes Wagyu und Gansleber</i> mit Quille	€ 16,90
<i>Carpaccio von der Kärntner Laxn</i> mit roten Rüben, Kren und Grammerln	€ 12,90

Suppen

<i>Rinderkraftsuppe</i> mit Frittaten oder Grießnockerl	€ 3,80
mit Leberknödel	€ 4,10
<i>Grafensteiner Fischsuppe</i>	€ 5,90

GenussBrote *im Ofen gebacken mit*

Honigkrustenschinken und Drautaler Käse	€ 4,50
Jauntaler Salami, Zwiebeln und Käse	€ 4,90
Gegrillter Paprika, Schwammerln und Weinkäse	€ 5,20

Fisch

<i>Filet vom Grafensteiner Saibling</i> mit Kräuterrisotto und Fenchel	€ 23,90
<i>Variation von Kärntner Fischen</i> mit Rosmarin-Schupfnudeln und Kürbis	€ 24,90
<i>Kärntner Laxn im Ganzen gebraten</i> mit Petersilerdäpfeln und Marktgemüse	€ 22,90

Klassiker

<i>Frische Wech-Backhendl</i> mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren	€ 13,90
<i>Geschmorte Kalbsbackertl</i> mit Erdäpfelpüree und Marktgemüse	€ 23,90
<i>Wiener Schnitzel vom Schwein</i> mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren	€ 12,90
<i>Kärntner Nudelteller oder Kärntner Käsnudel (4 Stück)</i> mit brauner Butter und Salatschüssel	€ 10,50

Fleisch

<i>Filetsteak vom Alpenvorland Rind</i>	€ 39,90
<i>als Lady Steak</i>	€ 31,90
mit Rosmarinerdäpfeln, Marktgemüse, Senfmayo und Pfeffersauce	
 <i>Chateaubriand für 2 Personen</i>	€ 75,90
mit Steakerdäpfeln, Grillgemüse Senfmayo, Pfeffersauce	
 <i>Steak vom heimischen Milchlamm</i>	€ 32,90
mit Bärlauchgnocchi und Speckbohnen	
 <i>Geschmortes Kalbsherz mit Morcheln</i>	€ 19,90
Erdäpfelkrapferln und Kohlrabi	

Vegetarischer Teller

Die Küche stellt für Sie eine Variation zusammen € 12,90

Desserts

Kürbiskern-Krokant Parfait

mit Apfel und weißer Zotter-Schokolade

€ 9,90

Kärntner Reindling-Trifle

Tradition

€ 7,90

Warmer Schokokuchen

mit Schlagobers

€ 3,80

mit Vanilleeis

€ 4,50

€ 5,30

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Schlagobers

€ 3,60

mit Vanilleeis

€ 4,30

€ 5,10

Marillenpalatschinken

pro Stück

€ 2,10

mit Schlagobers

€ 2,50

Eispalatschinken

pro Stück

€ 3,30

Gerührtes Zitronensorbello

mit Muskateller-Fizzante und einem Schuss Vodka

€ 6,20

Oder eine unserer hausgemachten Mehlspeisen aus der Kuchenvitrine!