

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

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

Schwein:	aus Kärnten über Ilgenfritz, Dobernig
Rind	aus Österreich über Ilgenfritz AGM
Milch und Milchprodukte:	Kärntner Milch
Eier (Bodenhaltung):	Egon Flora, Grafenstein
Erdäpfel:	Gut Nuss Hof / Anna Tauschitz, Hörtendorf Familie Illaunig & Wranze in Grafenstein
Karotten, Blattsalate, saisonales Gemüse, Obst:	Metro Klagenfurt,
Süßwasserfische	aus Österreich, Johann Poganitsch, Grafenstein, Andreas Hofer, Feld am See
Kärntner Nudeln:	Norische Nudelwerkstatt, Guttaring
Moscato, 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 Laxn:



Andreas Hofer, Feld am See

Mit dem AMA-Gastroseigel 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

Knackige Blattsalate

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
mit knusprigen Hendlstreifen im Bierbackteig	€ 9,90	€ 14,90
mit Filetspitzen vom Kärntner Rind	€ 12,90	€ 17,90
mit Fischfiletspitzen in Knoblauch und Kräutern	€ 9,90	€ 14,90

Salatschüssel

€ 4,90

Vorspeisen

Gellämmte Grafensteiner Forelle

mit Kohlrabi, Ingwer-Joghurt und Hanf € 12,90

Feines vom Lavanttaler Spargel

mit Bentheimer Speck und Morcheln € 13,90

Suppen

Rinderkraftsuppe mit Frittaten oder Grießnockerl € 4,10

mit Leberknödel € 4,30

Grafensteiner Fischsuppe

€ 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 von der Grafensteiner Goldforelle</i> mit Zitronenpolenta und Spargel	€ 26,90
<i>Filet von der Grafensteiner Lachsforelle</i> mit Bärlauchrisotto und Kohlrabi	€ 22,90
<i>Kärntner Laxn im Ganzen gebraten</i> mit Petersilerdäpfeln und Marktgemüse	€ 23,90

Klassiker

<i>Frische Wech-Backhendl</i> mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren	€ 15,90
<i>Geschmorte Kalbsbackertl</i> mit Erdäpfelpüree und Marktgemüse	€ 23,90
<i>Wiener Schnitzel vom Schwein</i> mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren	€ 13,90
<i>Kärntner Nudelteller oder Kärntner Käsnudel (4 Stück)</i> mit brauner Butter und Salatschüssel	€ 11,90

Fleisch

Filetsteak vom Alpenvorland Rind € 42,90

als Lady Steak € 34,90

mit Rosmarinerdäpfeln, Marktgemüse,
Senfmayo und Pfeffersauce

Chateaubriand für 2 Personen € 81,90

mit Steakerdäpfeln, Grillgemüse
Senfmayo, Pfeffersauce

aktueller GenussSchwerpunkt: Lavanttaler Frühlingsente

von den Genussland Kärnten Produzenten Herta und Johann Taferner

Lavanttaler Frühlingsente € 31,90

mit Hadn-Morchelreis und Karottencreme

Zartes vom Kärntner Bio-Kitz € 24,90

mit Erdäpfeltarte und Spargel

Vegetarischer Teller

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

Desserts

Soufflierte Hadnpalatschinken

mit weißem Schokoeis und Rhabarber

€ 9,90

Mascarpone mousse

mit Erdbeerröster und Mandelhippe

€ 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-Flizzante und einem Schuss Vodka

€ 6,90

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