

# 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 Mein! Kaffee in allen Variationen und dazu eine hausgemachte Mehlspeise!  
Kaffeekultur wird im Hambrusch groß geschrieben!

#### Restaurant

Es wird traditionell und saisonal und natürlich frisch gekocht – die neue öster-reichische Küche mit Schnitzel, Strudel, Schmarren und Co. – jedoch mit dem gewissen „Etwas“.

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](mailto:genuss@derhambrusch.at)  
[www.derhambrusch.at](http://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 <b>Kärnten</b> 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 Pontarsch, 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:



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](mailto:genuss@derhambrusch.at)

[www.derhambrusch.at](http://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

#### *Beef Tartare vom Alpenvorland Rind*

mit Bärlauchmayo, Rotweinzwiebel und Kräuterseitlingen € 16,90

#### *Sashimi von der Lachsforelle*

mit Spargel-Ingwerchutney, Erbsensprossen und Hadhpops € 12,90

### Suppen

#### *Rinderkraftsuppe mit Frittaten oder Griebnockerl*

€ 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

### *Bouillabaisse von Kärntner Fischen*

mit Tomaten, Paprika, Fenchel und knusprigem Wurzelbrot € 23,90

### *Filet vom Grafensteiner Saibling*

mit Pitz-Schupfnudeln und Kohlrabi € 24,90

### *Kärntner Laxn im Ganzen gebraten*

mit Petersilerdäpfeln und Marktgemüse € 22,90

## Klassiker

### *Frische Wech-Backhendl*

mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren € 15,90

### *Geschmorte Kalbsbackertl*

mit Erdäpfelpüree und Marktgemüse € 23,90

### *Wiener Schnitzel vom Schwein*

mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren € 13,90

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

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: Kärntner Wagyu*

*Wagyu-Burger* € 19,90

mit Steakfries, Hollandaise-Espuma und hausgemachtem Ketchup

*Variation vom Wagyu - geschmort und zartrosa* € 72,90

mit Selleriecreme und knusprigen Rotkrautknödeln

## Vegetarischer Teller

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

## Desserts

### *Lavendelschmarren*

mit Rhabarber und Joghurteis

€ 9,90

### *Mousse von weißer und zartbitter Zotterlade*

mit Nibshippen und Amaretto-Obers

€ 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 Zitronensorbetto*

mit Muskateller-Frizzante und einem Schuss Vodka

€ 6,20

Oder eine unserer hausgemachten Mehlspeisen aus der Kuchenvitrine!

# DER HAMBRUSCH

GenussBar | Cafe | Restaurant

Genuss Wirt

**KÄRNTEN**

Genussland  
Kärnten

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.

Kaffeehauskultur 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](mailto:genuss@derhambrusch.at)  
[www.derhambrusch.at](http://www.derhambrusch.at)





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 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.





## GENUSSkarte

### Salate

#### *Knackige Blattsalate*

	<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

#### *Salatschüssel*

€ 4,20

### Vorspeisen

#### *Beef Tartare vom Alpenvorland Rind*

mit Bärlauchmayo, Rotweinzwiebel und Kräuterseitlingen € 16,90

#### *Sashimi von der Lachsforelle*

mit Spargel-Ingwerchutney, Erbsensprossen und Hadhpops € 12,90

### Suppen

#### *Rinderkraftsuppe mit Frittaten oder Grießnockerl*

€ 3,80

*mit Leberknödel*

€ 4,10

#### *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 Bachforelle</i> mit Bärlauchpüree und Spargel	€ 23,90
<i>Variation von Kärntner Fischen</i> mit Krenrisotto und roten Rüben	€ 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

*Filetsteak vom Alpenvorland Rind* € 39,90

*als Lady Steak* € 31,90

mit Rosmarinerdäpfeln, Marktgemüse,  
Senfmayo und Pfeffersauce

*Chateaubriand für 2 Personen* € 75,90

mit Steakerdäpfeln, Grillgemüse  
Senfmayo, Pfeffersauce

**aktueller GenussSchwerpunkt: Lavanttaler Frühlingsente**

von den Genussland Kärnten Produzenten Herta und Johann Taferner

*Lavanttaler Frühlingsente* € 29,90

mit gefüllten Erdäpfelknödeln und Spargel

*Steak vom heimischen Hirsch* € 32,90

mit Bärlauchgnocchi und Speckbohnen

## Vegetarischer Teller

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

## Desserts

### *Lavendelschmarren*

mit Rhabarber und Joghurteis

€ 9,90

### *Mousse von weißer und zartbitter Zotterlade*

mit Nibshippen und Amaretto-Obers

€ 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-Frizzante und einem Schuss Vodka

€ 6,20

Oder eine unserer hausgemachten Mehlspeisen aus der Kuchenvitrine!