

# 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.  
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)



# 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 Karnerta,                                                            |
| Rind                                               | aus Österreich über Metro                                                             |
| Milch und Milchprodukte:                           | Kärntner Milch                                                                        |
| Eier (Bodenhaltung):                               | Egon Flora, Grafenstein                                                               |
| Erdäpfel:                                          | Gut Nuss Hof / Anna Tauschitz, Hörtendorf<br>Familie Illaunig & Wranze in Grafenstein |
| Karotten, Blattsalate,<br>saisonales Gemüse, Obst: | Firma Metro und Kastner                                                               |
| Süßwasserfische                                    | aus Österreich, Johann Poganitsch, Grafenstein,<br>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 Glawischnig  
Schwabegg 15, 9155 Neuhaus

Jauntaler Salami:



Familie Schuschou  
Humtschach 3  
9125 Kühnsdorf

Kärntna Låxn:



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



## GENUSSkarte

### Salate

#### *Knackige Blattsalate*

mit knusprigen Hendlstreifen im Bierbackteig

*klein*

€ 10,90

*groß*

€ 16,90

mit Filetspitzen vom Kärntner Rind

€ 14,90

€ 19,90

mit Fischfiletspitzen in Knoblauch und Kräutern

€ 12,90

€ 17,90

#### *Salatschüssel*

€ 5,20

### Vorspeisen

#### *Variation Lavanttaler Wachtel*

mit Eierschwammerln und Sellerie

€ 15,90

#### *Beef Tartare*

mit Rotweinschalotten und Speckzweitschen

€ 17,90

### Suppen

#### *Rinderkraftsuppe mit Frittaten oder Grießnockerl*

€ 4,60

*mit Leberknödel*

€ 4,90

#### *Grafensteiner Fischsuppe*

€ 6,20

## 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 |

## Fisch

### *Variation von Kärntner Fischen*

|                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| mit Bärlauchrisotto und Marktgemüse | € 26,90 |
|-------------------------------------|---------|

### *Konfiertes Grafensteiner Saibling*

|                                           |         |
|-------------------------------------------|---------|
| mit Erdäpfel-Morchelkräpferln und Spargel | € 28,90 |
|-------------------------------------------|---------|

### *Kärntner Laxn im Ganzen gebraten*

|                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| mit Petersilerdäpfeln und Marktgemüse | € 25,90 |
|---------------------------------------|---------|

## Klassiker

### *Frische Wech-Backhendl*

|                                         |         |
|-----------------------------------------|---------|
| mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren | € 16,90 |
|-----------------------------------------|---------|

### *Geschmorte Kalbsackerl*

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| mit Erdäpfelpüree und Marktgemüse | € 26,90 |
|-----------------------------------|---------|

### *Wiener Schnitzel vom Schwein*

|                                         |         |
|-----------------------------------------|---------|
| mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren | € 13,90 |
|-----------------------------------------|---------|

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

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| mit brauner Butter und Salatschüssel | € 12,90 |
|--------------------------------------|---------|

## 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

*Rostbraten vom Alpenvorland Rind* € 29,90

mit Grafensteiner Süßerdäpfeln und Speckbohnen

## Vegetarischer Teller

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

## Desserts

### *Mascarpone Mousse*

mit Erdbeeren und Hippe

€ 8,90

### *Gebrannte Lavendelcreme*

mit Schoko-Nussbrownie und Kirscheis

€ 10,90

### *Warmer Schokokuchen*

mit Schlagobers

€ 4,00

mit Vanilleeis

€ 4,90

€ 5,90

### *Hausgemachter Apfelstrudel*

mit Schlagobers

€ 3,90

mit Vanilleeis

€ 4,80

€ 5,80

### *Marillenpalatschinken*

2 Stück

€ 4,20

mit Schlagobers

€ 5,10

### *Eispalatschinken*

pro Stück

€ 4,50

### *Gerührtes Zitronensorbello*

mit Muskateller-Frizzante und einem Schuss Vodka

€ 7,90

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