

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 Nussdorf / 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 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
www.derhambrusch.at



GENUSSkarte

Salate

Knackige Blattsalate

	<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
---	---------	---------

Salatschüssel

€ 5,20

Vorspeisen

Gellämmte Grafensteiner Forelle

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

Beef Tartare vom Alpenvorland Rind

mit Entenleberparfait und Kirschenchutney	€ 17,90
---	---------

Suppen

<i>Rinderkraftsuppe</i> 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 Eierschwammerltarte und Kohlrabi	€ 26,90
--------------------------------------	---------

Filet vom Grafensteiner Saibling

mit Basilikumgnocchi und Tomaten	€ 23,90
----------------------------------	---------

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

Kärntner Bio-Hendl € 23,90
mit Eierschwammerlrisotto und Bröselkarfiol

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

Zarte Filetspitzen vom Alpenvorland Rind € 29,90
mit Whiskey, Rosmarinpüree und Speckbohnen

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

Desserts

Topfenparfait

mit Kärntner Heidelbeeren und Sesamhippe

€ 9,90

Schoko-Nussbrownie

mit Karamellcreme und Zitronenmelissensorbet

€ 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-Flizzante 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.