

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
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 Familie Illaunig & Wranze in Grafenstein
Karotten, Blattsalate, saisonales Gemüse, Obst:	Firma Metro und Kastner
Süßwasserfische	aus Österreich, Johann Poganitsch, Grafenstein, Andreas Hofer, Feld am See
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 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
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

Terrine vom Ziegentopfen

mit roten Rüben, Trüffelhonig und Kürbiskernchips € 13,90

Beef Tartare

mit Rotweinschalotten und Speckzweitschen € 17,90

Suppen

Rinderkraftsuppe mit Frittaten oder Grießknockerl € 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 Kräuterrisotto und Marktgemüse	€ 26,90
------------------------------------	---------

Filet von der Grafensteiner Goldforelle

mit Topfengnocchi, Kohlrabi und Eierschwammerln	€ 28,90
---	---------

Kärntner Laxn im Ganzen gebraten

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

Klassiker

Frische Wech-Backhendl

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

Geschmorte Kalbsbackertl

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

<i>Wachauer Marillensorbet</i>	
mit Rosmarinbiskuit und Vanilleespuma	€ 9,90
<i>Gebrannte Lavendelcreme</i>	
mit Schoko-Nussbrownie und Kirscheis	€ 10,90
<i>Warmer Schokokuchen</i>	€ 4,00
mit Schlagobers	€ 4,90
mit Vanilleeis	€ 5,90
<i>Hausgemachter Apfelstrudel</i>	€ 3,90
mit Schlagobers	€ 4,80
mit Vanilleeis	€ 5,80
<i>Marillenpalatschinken</i>	
2 Stück	€ 4,20
mit Schlagobers	€ 5,10
<i>Eispalatschinken</i>	
pro Stück	€ 4,50
<i>Gerührtes Zitronensorbello</i>	
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.