



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

E-Mail: genuss@derhambrusch.at

www.derhambrusch.at

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag von 10:00 bis 22:00 Uhr

Sonntag von 10:00 bis 20:00 Uhr

Küche bis 21 Uhr (SO 19:00 Uhr)

Tel. 04225 / 24 500

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

Schwein:	aus Kärnten über Kamerta,
Rind	aus Österreich über Metro
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:	Firma Metro und Kastner
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 Glawischnig
Schwabegg 15, 9155 Neuhaus

Jauntaler Salami:



Familie Schuschou
Humtschach 3
9125 Kühnsdorf

Kärntna Laxn:



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

mit knusprigen Hendlstreifen im Bierbackteig

klein

groß

€ 10,90

€ 16,90

mit Filetspitzen vom Kärntner Rind

€ 14,90

€ 19,90

mit Fischfiletspitzen in Knoblauch und Kräutern

€ 12,90

€ 17,90

Salatschüssel

€ 5,50

Vorspeisen

Kürbis, Hirsch und Steinpilz

mit schwarzem Knoblauch

€ 14,90

Forellen-Tartare

mit Jauntaler Hadnchips, roten Rüben und Grammerln

€ 14,90

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 Trüffelpüree und roten Rüben	€ 29,90
----------------------------------	---------

Filet von der Grafensteiner Goldforelle

mit gebackenen Hadhknödeln und Kürbis	€ 28,90
---------------------------------------	---------

Kärntner Laxn im Ganzen gebraten

mit Petersilerdäpfeln und Marktgemüse	€ 26,90
---------------------------------------	---------

Klassiker

Frische Wech-Backhendl

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

Geschmorte Kalbsbackert

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
--------------------------------------	---------

GANSL Zeit beim Hambrusch

WeideGANSL vom Biohof Puck
aus St. Stefan im Lavanttal

Vorspeisen:

Geröstete Gansleber

mit Speckpolenta, Steinpilzen und Quitten

€ 14,90

Suppe:

GANSLsuppe

mit knusprigen Knödeln

€ 6,50

Hauptspeisen:

Zartes WeideGANSL

mit Maroniknödel und Rotkraut
als kleine Portion

€ 38,90

€ 30,90

als Dessert:

Maronimousse

mit Zwetschkenröster

€ 8,90

Dazu empfehlen unsere Sommeliers:

Frühroter Vellliner „Junger Österreicher“ 2024 Vol. 12,0%

Winzerhof OBberger, Rohrendorf / Kremstal

€ 4,50

Pinot Noir 2021 Vol. 13,0%

Weingut Familie Auer, Tattendorf / Thermenregion

€ 5,40

Der Hambrusch

GenussBar | Cafe | Restaurant

Klopeiner Straße 1 | 9131 Grafenstein

E-Mail: genuss@derhambrusch.at

www.derhambrusch.at

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag von 10:00 bis 22:00 Uhr

Sonntag von 10:00 bis 20:00 Uhr

Küche bis 21 Uhr (SO 19:00 Uhr)

Tel. 04225 / 24 500

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

Steak vom Grafensteiner Damhirsch € 34,90

mit Tiroler Knödeln und Kürbis

Geschmorte Rehkeule mit Steinpilzen € 25,90

Jauntaler Hadn-Nussspätzle und gebratenem Brokkoli

Vegetarischer Teller

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

Desserts

Maronimousse

mit Zwetschkenröster

€ 8,90

Schokosoufflé

mit Quitten und Walnuss-Krokanteis

€ 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 Zitronensorbetto

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,
Cremerschnitte, uvm.