



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

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:

GANLSuppe

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

<i>Filetsteak vom Alpenvorland Rind</i>	€ 42,90
<i>als Lady Steak</i>	€ 34,90
mit Rosmarinerdäpfeln, Marktgemüse, Senfmayo und Pfeffersauce	
<i>Chateaubriand für 2 Personen</i>	€ 81,90
mit Steakerdäpfeln, Grillgemüse Senfmayo, Pfeffersauce	
<i>Steak vom Grafensteiner Damhirsch</i>	€ 34,90
mit Tiroler Knödeln und Kürbis	
<i>Geschmorte Rehkeule mit Steinpilzen</i>	€ 25,90
Jauntaler Hadn-Nussspätzle und gebratenem Brokkoli	
<i>Vegetarischer Teller</i>	
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-Flizzante 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.