

# 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:

- |                   |  |
|-------------------|--|
| <b>GenussBar</b>  | WirtshausGenuss in allen Facetten.<br>Genießen Sie ein GenussBier der Schleppe Brauerei vom Fass, ein GenussBrot zu Bier und Wein oder einen hausgebrannten GenussSchnaps. |
| <b>Cafe</b>       | Österreichischer Meinl Kaffee in allen Variationen und dazu ein Stück hausgemachter Kuchen.<br>Kaffeekultur wird im Hambrusch groß geschrieben!                            |
| <b>Restaurant</b> | 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

Genuss Wirt

**KÄRNTEN**

Genussland  
Kärnten

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

Schwein:	aus <b>Kärnten</b> über Ilgenfritz, Stromberger (Truttendorf)
Rind	aus Österreich über Ilgenfritz AGM, Stromberger
Milch und Milchprodukte:	Kärntner Milch
Eier (Bodenhaltung):	Egon Flora, Grafenstein
Erdäpfel:	Johann Illaunig, Grafenstein, Metro & AGM Klagenfurt
Karotten, Blattsalate, saisonales Gemüse, Obst:	Metro & AGM Klagenfurt, Firma Robitsch aus Brückl
Süßwasserfische	aus Österreich, Johann Poganitsch, Grafenstein, Christian Pontarsch, Pischeldorf sowie Metro Klagenfurt und R & S Salzburg
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 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-Gastrosiegel 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

<i>Knackige Blattsalate</i>	<i>klein</i>	<i>groß</i>
mit knusprigen Hendlstreifen im Bierbackteig	€ 9,90	€ 14,90
mit Filetspitzen vom Kärntner Rind	€ 12,90	€ 17,90
mit Fischfiletspitzen in Knoblauch und Kräutern	€ 9,90	€ 14,90
<i>Salatschüssel</i>	€ 4,90	

### Vorspeisen

<i>Tartare vom Kärntner Hirsch</i> mit Speckzwetschken und Steinpilzen		€ 14,90
<i>Alles Kürbis</i> mit Carpaccio, gebacken, Chutney, Kernölpesto		€ 12,90

### Suppen

<i>Rinderkraftsuppe</i> mit Frittaten oder Grießnockerl	€ 4,10
mit Leberknödel	€ 4,30
<i>Grafensteiner Fischsuppe</i>	€ 5,90

## GenussBrote *im Ofen gebacken mit*

Honigkrustenschinken und Drautaler Käse	€ 4,50
Jauntaler Salami, Zwiebeln und Käse	€ 4,90
Gegrillter Paprika, Schwammerln und Weinkäse	€ 5,20

## Fisch

### *Variation von Kärntner Fischen*

mit Topfengnocchi und Kürbis	€ 23,90
------------------------------	---------

### *Filet von der Kärntner Bachforelle*

mit Steinpilzrisotto und Marktgemüse	€ 24,90
--------------------------------------	---------

### *Kärntner Laxn im Ganzen gebraten*

mit Petersilerdäpfeln und Marktgemüse	€ 22,90
---------------------------------------	---------

## Klassiker

### *Frische Wech-Backhendl*

mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren	€ 15,90
---	---------

### *Geschmorte Kalbsbackertl*

mit Erdäpfelpüree und Marktgemüse	€ 23,90
-----------------------------------	---------

### *Wiener Schnitzel vom Schwein*

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

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

mit brauner Butter und Salatschüssel	€ 11,90
--------------------------------------	---------

## 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

*Steak vom Kärntner Hirsch* € 27,90

mit Steinpilzbucheln und Quitten-Rotkraut

*Schoftbraten vom Wildschwein* € 18,90

mit Erdäpfelknödeln und Kohlsprossen

## Vegetarischer Teller

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

## Desserts

### *Gebrannte Rosmarincreme*

mit Tonkabohnen-Sponge und Marillensorbet € 9,90

### *Maroni, Zwetschke, Walnuss*

Parfait, Röster, Krokant € 10,90

### *Warmer Schokokuchen*

mit Schlagobers € 3,80

mit Vanilleeis € 4,50

€ 5,30

### *Hausgemachter Apfelstrudel*

mit Schlagobers € 3,60

mit Vanilleeis € 4,30

€ 5,10

### *Marillenpalatschinken*

pro Stück € 2,10

mit Schlagobers € 2,50

### *Eispalatschinken*

pro Stück € 3,30

### *Gerührtes Zitronensorbetto*

mit Muskateller-Frizzante und einem Schuss Vodka € 6,90

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