



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 öster-reichische 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 <b>Kärnten</b> 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 Pogantsch, 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 Länx:



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*

€ 4,80

*mit Leberknödel*

€ 5,20

### *Grafensteiner Fischsuppe*

€ 6,50

## 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 Låxn 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	€ 14,90
---	---------

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

mit brauner Butter und Salatschüssel	€ 12,90
für den größeren Hunger – 2 Stück mehr	€ 16,70

## 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 Servietten-Speckknödeln 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

### *Zotter-Schokosoufflé*

mit Quitten und Walnuss-Krokanteis

€ 11,90

### *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,  
Cremeschnitte, uvm.