



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 Hirter 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 Karneta,
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
Huntschach 3
9125 Kühnsdorf

Kärntna Lähn:



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 Grießnockert

€ 4,80

mit Leberknödel

€ 5,20

Grafensteiner Fischsuppe

€ 6,50

Heimische Fische

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

Die Klassiker

Frische Wech-Backhendl

mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren

€ 16,90

Geschmorte Kalbsackerl

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

Zartes vom heimischen Reh € 34,90

mit Servietten-Speckknödeln und Kürbis

Vegetarischer Teller

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

für den kleinen Hunger zwischendurch:

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

Desserts

Maroniparfait

mit Apfel und Rumrosinen

€ 10,90

Dunkles Zottermousse

mit Wachauer Marillenespuma und Nibshippen

€ 9,90

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.