



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 einer Kärntner 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 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.

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

Carpaccio vom Alpenvorland Rind

mit Kürbis, Trüffel und Topinambur

€ 16,90

Variation vom Sellerie

mit Vogelbeeren und Dinkel

€ 12,90

Hausgemachter Heringssalat

fein garniert, mit Gebäck

Vor

Haupt

€ 13,90

€ 16,90

Suppen

Rinderkraftsuppe mit Frittaten oder Grießnocken

€ 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 Hadnknödeln und Kürbis

€ 28,90

Kärntner Låxn 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 Zoltermousse

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-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.