



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.
Kaffeekultur 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, Gultaring |
| Mosecco, 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

Konfierte Forelle

mit Rotweinpfeffer, Sellerie und Jauntaler Hadn

€ 14,90

Suppen

Rinderkraftsuppe mit Frittaten oder Grießknockerl

€ 4,80

mit Leberknödel

€ 5,20

Grafensteiner Fischsuppe

€ 6,50

Heimische Fische

Variation von Kärntner Fischen

mit Erdäpfel-Bärlauchkraperln und Petersilwurzeln € 29,90

Filet vom Grafensteiner Saibling

mit Topfengnocchi, Kohlrabi und Morcheln € 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

Huftsteak vom heimischen Kalb rosè € 31,90

mit Mandelschmarren und Schwarzwurzeln

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

| | |
|--------------------------------------------------|---------|
| <i>Lavacake by Michi</i> | |
| mit Zwetschke und Kokos | € 10,90 |
| <i>Mascarpone mousse</i> | |
| mit Himbeer und Mandel | € 9,90 |
| <i>Warmer Schokokuchen</i> | € 4,00 |
| mit Schlagobers | € 4,90 |
| mit Vanilleeis | € 5,90 |
| <i>Hausgemachter Apfelstrudel</i> | € 3,90 |
| mit Schlagobers | € 4,80 |
| mit Vanilleeis | € 5,80 |
| <i>Marillenpalatschinken</i> | |
| 2 Stück | € 4,20 |
| mit Schlagobers | € 5,10 |
| <i>Eispalatschinken</i> | |
| pro Stück | € 4,50 |
| <i>Gerührtes Zitronensorbetto</i> | |
| 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.