



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 öster-reichische Küche
mit Schnitzel, Strudel, Schmarren und Co.

Wir freuen uns Sie zu verwöhnen und wünschen einen **genussvollen** Appetit!

Martin Hudelist und das Hambrusch Team

Für die Verwendung von Produkten aus Kärnten bzw. aus Österreich wurden wir als Genuss Wirt – 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
Moscatello, 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

Kärntner Lachs:



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

E-Mail: genuss@derhambrusch.at

www.derhambrusch.at

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag von 10:00 bis 22:00 Uhr

Sonntag von 10:00 bis 20:00 Uhr

Küche bis 21 Uhr (SO 19:00 Uhr)

Tel. 04225 / 24 500

GENUSSkarte

Salate

Knackige Blattsalate

mit knusprigen Hendlstreifen im Bierbackteig

klein

€ 10,90

groß

€ 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

Marriniertes Rindfleisch „Asia Style“

mit Sesamgurken und Käferbohnen

€ 12,90

Forelle und Spargel

konfiert und geräuchert mit Rhabarber und Kernöl

€ 14,90

Suppen

Rinderkraftsuppe mit Frittaten oder Griebnockerl
mit Leberknödel

€ 4,80

€ 5,20

Grafensteiner Fischsuppe

€ 6,50

Heimische Fische

Variation von Kärntner Fischen

mit Bärlauchrisotto und Marktgemüse

€ 29,90

Filet vom Grafensteiner Saibling

mit Topfengnocchi, Spargel und Morcheln

€ 30,90

Kärntner Låxn im Ganzen gebraten

mit Petersilerdäpfeln und Marktgemüse

€ 26,90

Die Klassiker

Frische Wech-Backhendl

mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren

€ 16,90

Geschmorte Kalbsbackerl

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

Lavanttaler Frühlingsrente

€ 38,90

mit gebratenen Serviettenknödeln und Spargel

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

Topfen-Vanilleparfait

mit Rhabarber und Pistaziencrumble

€ 8,90

Dunkles Zottermousse

mit marinierten Erdbeeren

€ 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.