



*Gasthof Seitner*

WILLKOMMEN . BENVENUTO . WELCOME

---

*Speise*  
Getränke *karte*

---

ESSEN . TRINKEN . SICH WOHLFÜHLEN!

 Allergen-Information

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).  
Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Allergene Lebensmittel, die durch ihre Präsentation ohnehin als solches erkennbar sind, erfordern keine eigene Kennzeichnung.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Bei Beilagenänderungen ändern sich auch die Allergene.

## ☞ Zum Einklang

### **Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel** G, O, M

auf Vogerl-Radicchiosalat mit warmen Erdäpfelscheiben, Kernöl-Vinaigrette N, M, O, L

### **Reef & Beef** B, M, (N), O, G

Gegrillte Jungrindhufthscheiben und Garnelen

auf marinierten Blattsalaten mit Dijon - Senf - Dressing

M, O, N

## ☞ Aus unserem Suppentopf

Kräftige Rindsuppe mit hausgemachten **Frittaten** L, A, C G

Kräftige Rindsuppe mit hausgemachten **Schlickkrapferln** L, A, C

Kräftige Rindsuppe mit hausgemachten **Leberknödel** , L, A, C

Klare Gemüsesuppe mit **Dinkel-Grießnockerl** L, A, C, G

**Knoblauchrahmsuppe** mit Toastbrotecken L, G, A, F, O, P, C

**Suppentopf** mit Rindfleisch, Nudeln und Gemüse L, A, C, P

## ☞ Aus Kärntner Gewässern & aus dem Meer

Gebratene **Bachforellefilet's** aus Payr's Fischzucht A, G

mit Knoblauch & Kräuter G , Petersilienerdäpfel G

**Schollenfilet** gebacken D, A, C, (N)

mit Sauce Tartar und Erdäpfelsalat O, C, G, M, L

## ☞ Besonderes vom Grill für zwei

**Seitner's Hausplatte für 2 Personen** A, G, L, O, C, M

Verschiedenes vom Grill und aus der Pfanne A, C, (N), O

mit würziger Sauce, Reis G, L , Pommes, Gemüse G

## 🌀 Klassiker von heimischen Wiesen & Weiden

**Zwiebelrostbraten** vom Kärntner Rind <sup>A, L, O</sup>  
*klassisch vom Rostbraten geschnitten,  
serviert mit gebratenen Erdäpfelscheiben <sup>G</sup>, knusprigen Röstzwiebeln <sup>A</sup>*

**Grillteller** mit Rind, Schwein und Pute <sup>A, G, L, O, M</sup>  
*dazu Pommes frites, Speckscheiben und Gemüse der Saison <sup>G</sup>*

**Kärntner Pfandl** <sup>A, C, G, L, O</sup>  
*Schweinsmedaillons mit Schwammerlsauce <sup>A, C, G, L, O</sup>, Speck,  
hausgemachte Spätzle <sup>A, C, G</sup>*

**Cordon bleu**  
*vom Kärntner Schwein <sup>A, C, G, (N)</sup> mit Pommes frites  
von der Pute <sup>A, C, G, (N)</sup> mit Pommes frites*

**Wiener Schnitzel**  
*vom Kärntner Schwein <sup>A, C, G, (N)</sup> mit Petersilienerdäpfel <sup>G</sup>, gemischter Salat <sup>M, L, O</sup>  
von der Pute <sup>A, C, G, (N)</sup> mit Petersilienerdäpfel <sup>G</sup>, gemischter Salat <sup>M, L, O</sup>*

## 🌀 Frisches aus der Salatschüssel

**Bunter Salat** nach Saison mit hausgemachtem Dressing <sup>M, L, (G)</sup>,  
*mini, normal und groß*

*Gegrillte Putenschnitzlerln auf Blattsalat mit Kürbiskernen <sup>M, G, O</sup>*

**Seitner's Caesar Salad** <sup>A, C, M, G, R, L, D</sup>  
*Blattsalate mit Caesar-Dressing, gegrillten Streifen von der Hendlbrust, gegrillte  
Speckscheiben, knusprige Ciabattastreifen und frisch geriebenem Grana <sup>G</sup>*

**Backhendl-Stücke** auf Blattsalat mit Kernöl <sup>A, C, M, (N), O</sup>

**Vogersalat** mit warmen Kartoffelscheiben, <sup>G, O, M</sup>  
*Speckkrusteln & Joghurt-Kernöl-Marinade <sup>M</sup>*

*Aufzahlung für Kernöl <sup>O</sup> / Aufzahlung für Joghurtdressing <sup>G</sup>*

## 🌀 Veganes\*

*Frittierte Quinoa-Gemüselaibchen mit Blattsalat, Tomaten  
und Frischkräuter-Sojajoghurt*

*Gebratene Polentascheiben auf mediterranem Gemüse und Tofu-Kräuterpesto*

\*Hinweis: Die angebotenen veganen Gerichte können Spuren von tierischen Produkten enthalten.

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben  
Allergen-Informationen finden Sie auf der Rückseite

## ☞ Vegetarisches

**Variation von hausgemachten Kärntner Nudeln** A, (N), G, C  
mit brauner Butter <sup>G</sup> und gemischtem Salat M, L, (G), O

**Hausgemachte Kärntner Käsnudeln** A, (N), G, C  
mit zerlassener Butter <sup>G</sup> und gemischtem Salat M, L, (G), O

**Käsespätzle** A, C, G, (N)  
mit Mölltaler Almkäse <sup>G</sup> und gerösteten Zwiebelringen A

**Gebackene Grünkern-Gemüselaibchen** hausgemacht  
mit Frischkräuterjoghurt <sup>G</sup> und Vogerl-Radicchiosalat

**Gebackene Champignons** mit Sauce Tartar A, C, G

**Glutenfreie Penne** mit Pecorino, Tomaten, Oliven, Artischocken <sup>G</sup>

## ☞ Kleine Empfehlung

**Almochsen-Gulasch** A, L, C mit Semmel A, G, N, C, F

**Saures Rindfleisch** mit Essig und Öl, Zwiebelringe L, O, M

**Gebackener Camembert** auf gemischten Blattsalaten A, C, G, M, O

**Berner Würstl** mit Pommes frites <sup>G</sup>

**Classic Cheese Burger** Rindfleisch Patty 150 gr A, C, G, M, O  
Knuspriger Speck, Zwiebel, Käse, Salatblatt, Tomate, Cocktailsauce dazu  
Pommes frites & Ketchup

## ☞ Dessert & Käse zum Abschluss

**Hausgemachter warmer Apfelstrudel** A, C, G, H

**Eispalatschinke** mit Nüssen, Schokosauce und Schlag A, C, G, H, F

2 Stück **Palatschinken** A, C, G mit Marillenmarmelade gefüllt und Staubzucker

**Kaiserschmarren** A, C, G, F dazu gibt's Zwetschkenröster

**Warmer Schokokuchen** A, C, G, F, H, (N) mit heißer Schokosauce <sup>G, E, F</sup> und Schlag <sup>G</sup>

**Joghurt** mit frischen Früchten <sup>G</sup>

1 Stück **Kuchen** hausgemacht A, C, (G), (H), (O)

**Gemischter Käseteller** 3 Scheiben Schnittkäse, 2 Camembert-Ecken,  
Tomaten-Mozzarella, Gorgonzola, Butter & Brot, fein garniert A, G, C, N

# WEINEMPFEHLUNG

## Heimische Weine - 0,75l - 0,375l Allergene im Wein: 0

**Mademoiselle Bianca** 2015 Burg Landskron Feldkirchen / Weinbau Neumaier  
*Anklänge an Grapefruit und Holunder, milde Säure, rund im Abgang*

**Chardonnay Barrique** 2014 Stocklitz-Feldkirchen / Familie Prohazka  
*dezente Frucht, elegant am Gaumen, leichter Zitrusston, Lagerung in der Feinhefe, danach im Eichenfass*

**Roesler** 2014 Pollenitzen-Feldkirchen 0,375l Flasche / Weinbau Köck  
*Reinsortig, wurde 12 Monate im großen Holzfass ausgebaut, angenehme Aromen an Waldbeeren, tiefdunkel*

## Weiss / Rosé - 0,75l Allergene im Wein: 0

**Wiener Gemischter Satz** 2015 DAC am Nußberg / WIENINGER Fritz  
*einzigartige Aromakomposition zw. der Exotik der hochreifen Sorten & spät reifen Trauben*

**Chardonnay** 2015 Göttelsbrunn – Carnutum / MARKOWITSCH Gerhard  
*fruchtiges, knackiges Aroma, feines Säurespiel, aparter Abgang*

**Weissburgunder Klassik** 2015 Gamlitz Südsteiermark / HACK-GEBELL  
*helles Gelb, Duft nach frischem Heu und Brot charakterisieren sein feines Aroma*

**Gelber Muskateller Steirische Klassik** 2014 Grassnitzberg / POLZ Erich & Walter  
*funkelndes Grüngelb, feine Aromatik nach frischem Pfirsich*

**Heideboden** 2013 Gols, Bgld. / NITTNAUS Anita & Hans  
*intensiv tropische Aromatik gepaart mit kräutrigen - erfrischende Nuancen*

**Massive a. weiß** 2012 St. Margarethen / ARTNER  
*das Beste vom Chardonnay 100%, Gärung in Eichenfässern*

**Bio Rosé** 2014 Weiden am See, Bgld. / HARETER Thomas  
*leuchtendes, helles Rosa, Geschmack nach Erdbeeren und Himbeeren*

## Rot - 0,75l Allergene im Wein: 0

**Cabernet Sauvignon** 2014 Illmitz / SALZL  
*kräftiges Kirschröt mit zartem Wasserrand; er besticht durch seine Frucht und Eleganz*

**Zweigelt** 2012 Frauenkirchen – Neusiedlersee / UMATHUM Josef  
*dunkles Rubingranat, dunkelbeerige Frucht, elegant strukturiert, geschmeidige Textur*

**Blaufränkisch** 2014 Ried Gmärk, Rust Bgld. / TRIEBAUMER Ernst  
*funkelndes Rubingranat mit violetter Rand, fruchtig-würziger Duft*

**Big John Cuvee** 2013 Andau Bgld. / SCHEIBLHOFER  
*totale Fruchtigkeit und Duft nach Karamell CS, ZW, PN, Rotwein Barrique*

**Cuvee Mephisto** 2012 Tadtten - Neusiedlersee / GOLDENITS  
*tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, feine Gewürznoten SY, ME, CS Fallstaff: 94 Pkt von 100*

**Bela Rex** 2013 Deutschkreutz / FAM. GESELLMANN  
*dem ungarischen König Bela IV verdankt dieser Cuvee seinen Namen. CS, ME  
Duft nach dunklen Waldbeeren & schwarzen Ribiseln, kräftige Extrakt-Süße*

**Villa Antinori Chianti Classico** 2011 DOCG Riserva / MARCHESI ANTINORI  
*Intensives Rubinrot, in der Nase intensive Noten roter Früchte*

**Massive a. rot** 2011 St. Margarethen / ARTNER  
*das Beste von SY, ZW, BF, ME 30 Monate in neuen französischen Eichenfässern gereift*

## ☞ Aperitifempfehlung ◦

**Martini bianco / Martini Dry**  
**Sherry Sandeman**  
**Aperol Spritz**  
**Campari Soda**  
**Campari Orange**  
1 Glas **Prosecco**

## ☞ Bieriges frisch gezapft <sup>A</sup>

**Villacher Märzen**  
*süffiger und milder Charakter,* 0,5lt.  
*vollmundig* 0,3lt.  
**Villacher Dunkel**  
*malzig-würziger Geschmack,* 0,5lt.  
*angenehme Süße* 0,3lt.  
**Radler** 0,5lt.  
0,3lt.  
**Franziskaner Hefeweizen** 0,5lt.  
*vom Fass* 0,3lt.

## ☞ Erfrischendes

**Apfelsaft naturtrüb** von Mohr-Sederl,  
*Zweiersdorf, naturbelassen,* 0,25lt.  
*ohne jegliche Zuckerzusätze*  
**Fanta, Sprite** 0,25lt.  
**Coca Cola Fl.** 0,33lt.  
**Coca Cola Light, Zero Fl.** 0,33lt.  
**Almdudler** 0,33lt.  
**Römerquelle Fl.** 0,33lt.  
**Römerquelle Fl.** 0,75lt.  
**Juice** 0,25lt.  
**Apfelsaft** 0,25lt.  
**Apfelsaft gespritzt** 0,25lt.  
**Pago Marille, Johannis,**  
*Mango, Erdbeere* 0,20lt.  
**Eistee** 0,30lt.  
**Spritzer rot/weiss ◦** 0,25lt.  
**Quittenspritzer mit Kombucha ◦** 0,25lt.  
**Tonic Water Fl.** 0,25lt.  
**Bitter Lemon, Ginger Ale Fl.** 0,25lt.  
**Red Bull Fl.** 0,25lt.  
**Kärntner Apfelmost ◦** 0,50lt.

## Naturbelassenes & Fruchtiges *Heimische Fruchtsäfte*

**Apfelsaft naturtrüb**  
*von Mohr-Sederl* 0,25lt  
**Apfel-Karotte**  
*von Mohr-Sederl* 0,25lt

**100% Fruchtsaft aus Zweiersdorf – NÖ,**  
**von Natur aus laktosefrei,**  
**100 % aus Früchten,**  
**enthält nur den Zucker der Frucht!**

## ☞ Bieriges, alkoholfreies <sup>A</sup>

**Schloßgold alkoholfrei, Fl.** 0,5lt.  
**Erdinger alkoholfrei, Fl.** 0,5lt.

## ☞ Alkoholfreie Durstlöscher

**Apfelsaft naturtrüb** von Mohr-Sederl  
*mit Wasser auf* 0,5lt.  
**Himbeer Soda** 0,5lt.  
**Almdudler mit Soda** 0,5lt.  
**Apfelsaft mit Soda** 0,5lt.  
**Fanta mit Soda** 0,5lt.  
**Coca Cola mit Soda** 0,5lt.

## ☞ Belebendes glasweise rot ◦

**Zweigelt Stmk.** 1/8lt  
**Etschtaler Vernatsch** 1/8lt.  
**Merlot Veneto** 1/8lt.  
**Lambrusco rot Giacobazzi** 1/8lt.

## ☞ Belebendes glasweise weiß ◦

**Grüner Veltliner trocken** 1/8lt.  
*Weingut Taferner, Göttlesbrunn*  
**Welschriesling trocken** 1/8lt.  
*Weingut Krikler, Weiden am See, Bgld.*  
**Moscato Santerella lieblich** 1/8lt.

## ☞ Champagner ◦

### Moët & Chandon Brut Imperial Piccolo

Dieser Champagner besticht durch seine leichte Fruchtigkeit, sein verführerisches Aroma und seine überzeugende Reife. Ein Klassiker auch als kleine Version.

Flasche 0,2lt.

## ☞ Perlendes ◦

**Prosecco doc. Fili Spumante** 0,75lt.

**Prosecco doc. Fili Spumante** 1 Glas

## ☞ Heimische Spirituosen 2cl <sup>A</sup>

### Traubenbrand im Eichenfass

Weinbau Neumaier  
Feldkirchen-Maltschach

## ☞ Hochprozentiges Freihoff 2cl <sup>A</sup>

**Hausbrand**

**Slivowitz**

**Barack**

**Williams-Birnenbrand**

**Wachholder**

**Enzian**

**Kirsch**

**Himbeer**

**Vogelbeergeist**

**Zirbengeist**

**Grappa Piave**

## ☞ Whisky 2cl <sup>A</sup>

**Jack Daniels**

**Jim Beam Bourbon, Ballantines**

## ☞ Longdrinks <sup>A</sup>

**Bacardi Cola**

**Whisky Cola, Whisky Red Bull**

**Amaretto Apfelsaft**

**Vodka Orange, Red Bull, Lemon**

**Gin Tonic**

**Averna Sour**

## ☞ Besonderes 2cl <sup>A</sup>

**Weinbrand „Bouchet“**

**Asbach Uralt**

**Napoleon**

**Remy Martin VSOP**

## ☞ Liköre 2cl <sup>A</sup>

**Amaretto**

**Bailey's oder Frangelico**

## ☞ Magenbitter 2cl <sup>A</sup>

**Ramazotti, Averna**

**Gurktaler Alpenkräuter**

**Roßbacher**

**Fernet Branca**

**Underberg**

## ☞ Erwärmendes

**Espresso gross**

**Espresso klein**

**Verlängerter** <sup>G</sup>

**Capuccino mit Schlag** <sup>G</sup>

**Capuccino mit Milchschaum** <sup>G</sup>

**Kaffe Haag** <sup>G</sup>

**1 Portion Kaffee** <sup>G</sup>

**Kakao mit Schlag** <sup>G, H</sup>

**Tee mit 2 cl Rum** <sup>◦</sup>

**¼ l Glühwein** <sup>◦</sup>

**Tee mit Zitrone oder Milch** <sup>G</sup>

**Heisse Zitrone natur**

**Kamillentee, Pfefferminztee,**

**Kräutertee, Früchtetee von Teekanne**

### Feinste Tees seit 1692

### Damman Teekarte

*Im Jahr 1980 kreierte Damman Freres das Sachet Cristal. Das leichte, feine und hoch transparente Material erlaubt einen ungehinderten Blick auf die ausgewählten Teeblätter und deren bezauberndes Aufrollen während des Aufgusses. Das Sachet Cristal garantiert für jede Tasse eine optimale Entfaltung. Sorgfältig ausgesuchte Tees und subtile Aromen definieren dieses Sortiment. Genauest verarbeitet und verpackt offenbaren die Aufgüsse dieser Tees Geschmack, Charakter und Finesse!*

# Gasthof Seitner



## ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag - Samstag 08.00 - 24.00 Uhr

Warme Küche von 11.00 - 22.00 Uhr

Warme Kleinigkeiten von 09.00 - 11.00 Uhr

An Sonn- und Feiertagen geschlossen

### GASTHOF SEITNER

Christine Berger

VILLACHER STRASSE 11

A 9560 FELDKIRCHEN

Telefon: +43 (0)4276 / 2158

[gasthof-seitner.at](http://gasthof-seitner.at)

[facebook.com/gasthof.seitner](https://facebook.com/gasthof.seitner)

Wir freuen uns darauf,  
Sie im SEITNER kulinarisch zu verwöhnen!  
**ESSEN . TRINKEN . SICH WOHLFÜHLEN!**

#### Allergen-Information gemäß Codex-Empfehlung

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Allergene Lebensmittel, die durch ihre Präsentation ohnehin als solches erkennbar sind, erfordern keine eigene Kennzeichnung.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Bei Beilagenänderungen ändern sich auch die Allergene.

A = Gluthaltiges Getreide	D = Fisch	H = Schalenfrüchte	O = Sulfite
B = Krebstiere	E = Erdnuss	L = Sellerie	P = Lupinen
C = Eier	F = Soja	M = Senf	R = Weichtiere
	G = Milch oder Laktose	N = Sesam	



