



*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

### **Vogerlsalat** G, O, M

mit warmen Kartoffelscheiben, Speckkrusteln und Joghurt-Kernöl-Marinade

### **Gebackene Ziegenkäsebällchen** A, C, G

auf Salat der Saison mit Cherrytomaten, Pinienkerne und Balsamico

## ☞ 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** und Gemüsestreifen L, A, C,

**Knoblauchrahmsuppe** mit Knoblauch-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 **Bachforellenfilet´s** aus Payr´s Fischzucht A, G  
mit Knoblauch & Kräuter G , Petersilienerdäpfel G und buntes Gemüse G

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

mit Sauce Tartar und Vogerl-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> und knusprigen Röstzwiebeln <sup>A</sup>

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

**Surf & Turf** Gegrillte Jungrindhuftscheiben und Garnelen <sup>B, M, N, O, G</sup>  
auf marinierten Blattsalaten mit Dijon-Senf-Dressing

Aufzahlung für Kernöl <sup>O</sup> € 0,60 / Aufzahlung für Joghurtdressing <sup>G</sup> € 1,00

## § Veganes\*

Frittierte **Kichererbsen-Bulgurmedaillons** mit Salatherzen, Tomaten,  
Gurkenscheiben und Frischkräuter-Sojajoghurt <sup>O, M</sup>

Gebratene **Polentascheiben** auf mediterranem Gemüse und Tofu-Kräuterpesto

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

## ☞ 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 O, M

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

## ☞ 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 gemischtem Blattsalat 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

## ☞ 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: O

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

**Junge Kärntner Rebe** 2016 Stocklitz-Feldkirchen / Familie Prohazka  
*eine Kreuzung von Weissburgunder und Gelben Muskateller, Qualitätsrebsorte Bouvier muskatähnliches fruchtiges Bukett mit Pfirsichnoten, mild und leicht*

**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: O

**Wiener Gemischter Satz** DAC 2016 Wien, Mayer am Pfarrplatz  
*der Klassiker, in der Nase sehr duftig und aromatisch, mit fruchtigen Nuancen von Birne, Zitrus und Apfel*

**Chardonnay** 2016 Göttelsbrunn Niederösterreich, Markowitsch  
*strahlendes Strohgelb, sehr fruchtbetont aber auch blumig, sehr frisch, eingehaltvoller Wein*

**Weissburgunder** 2016 Gamlitz Südsteiermark / HACK-GEBELL  
*helles Gelb, Duft nach frischem Heu und Brot, feines Aroma, am Gaumen sehr voll*

**Gelber Muskateller Klassik** 2016/2017 Spielfeld Südsmk., Polz Erich & Walter  
*mittleres Gelbgrün, ein Hauch von Muskatnuss, kernige erfrischende Säure*

**Sauvignon Blanc** 2016 Ried Steinbachberg Südsmk., Weingut Wohlmuth-Meinhard Hube  
*helles Grüngelb, in der Nase verspielt nach Hollunder und Cassis, etwas Stachelbeere*

**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: O

**Cabernet Sauvignon** 2016 Illmitz / SALZL  
*kräftig dunkles Kirschrot mit fast schwarzem Kern und violetten Reflexen, in der Nase Ribisel, Beerenkonfitüre*

**Zweigelt** 2015 Frauenkirchen Neusiedlersee / UMATHUM Josef  
*Rubinrote Farbe, in der Nase pfeffrig, würzig mit Anklängen von Kirschen, am Gaumen samtiger Abgang*

**Blaufränkisch Reserve** 2016 Weingut Ceel, Rust  
*am Gaumen immer sehr fruchtbetont, harmonisch, in der Nase reife Schwarzkirschen*

**Big John Cuvee** 2015/2016 Andau Bgld. / SCHEIBLHOFER  
*dichtes Violett mit rubinroten Rändern, totale Fruchtigkeit und Duft nach Karamell, komplex und vielschichtig*

**Cuvee Mephisto** 2013 Tadtten Neusiedlersee / GOLDENITS  
*tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, feine Gewürznoten SY, ME, CS*

**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**

## ☞ Der alkoholfreie Aperitif

**Gingerino mit Orangensaft**  
**Gingerino mit Soda**

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

**Villacher Märzen**  
*süffiger und milder Charakter,  
vollmundig* 0,5lt.  
0,3lt.  
**Villacher Dunkel**  
*malzig-würziger Geschmack,  
angenehme Süße* 0,5lt.  
0,3lt.  
**Villacher Mischbier** 0,5lt.  
*hell-dunkel* 0,3lt.  
**Radler** 0,5lt.  
*mit Almdudler gemischt* 0,3lt.  
**Franziskaner Hefe-Weissbier** 0,5lt.  
*naturtrüb vom Fass* 0,3lt.

## ☞ Erfrischendes

**Apfelsaft naturtrüb** von Mohr-Sederl,  
*Zweiersdorf, naturbelassen,  
ohne jegliche Zuckerzusätze* 0,25lt.  
**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.  
**Orangensaft** 0,25lt.  
**Apfelsaft** 0,25lt.  
**Apfelsaft gespritzt** 0,25lt.  
**Pago Marille, Johannisbeere,  
Mango, Erdbeere** 0,20lt.  
**Eistee** 0,30lt.  
**Tonic Water Fl.** 0,25lt.  
**Bitter Lemon, Ginger Ale Fl.** 0,25lt.  
**Red Bull Fl.** 0,25lt.  
**Kärntner Apfelmost** ◦ 0,50lt.  
**Quittenspritzer mit Kombucha** ◦ 0,25lt.  
**Roter Spritzer vom Zweigelt** ◦ 0,25lt.  
**Weisser Spritzer vom Veltliner** ◦ 0,25lt.

## 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> aus der Flasche

**Villacher Freilich alkoholfrei,** Fl. 0,5lt.  
**Erdinger alkoholfrei,** Fl. 0,5lt.  
*der sportliche isotonische Durstlöscher*

## ☞ Alkoholfreie Durstlöscher

**Apfelsaft naturtrüb** von Mohr-Sederl  
*mit Wasser auf* 0,5lt.  
**Holunderblütensaft** 0,5lt.  
**Himbeer Soda, Holler 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.*  
**Moscatel Estrella 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>

**Angesetzter** Zirberl

## ☞ Obstbrände 2cl <sup>A</sup>

**Gölles** Alter Apfel

**Freihof** Hausbrand

**Freihof** Marille

**Freihof** Williamsbirne

**Freihof** Himbeere

**Freihof** Haselnuss

## ☞ Grappa 2cl <sup>A</sup>

**Nonino** Chardonnay barrique

**Franciacorta** Grappa Piave

## ☞ Whisky 2cl <sup>A</sup>

**Jack Daniels**

**Jameson** Irish Whisky

## ☞ Cognac / Weinbrand 2cl <sup>A</sup>

**Weinbrand „Bouchet“**

**Asbach Uralt**

**Remy Martin** VSOP

## ☞ Longdrinks 2cl <sup>A</sup>

**Bacardi** Cola

**Whisky** Cola, Whisky Red Bull

**Amaretto** Apfelsaft

**Vodka** Red Bull

**Gin Tonic** / Lemon

**Averna** Sour

## ☞ Liköre 2cl <sup>A</sup>

**Disaronno** Amaretto

**Bailey's G, Kahlua G** Kaffeelikör

## ☞ Bitters 2cl <sup>A</sup>

**Ramazotti, Averna**

mit Zitrone

**Fernet Branca**

**Underberg**

## ☞ Erwärmendes

**Espresso** doppelt

**Espresso** einfach

**Verlängerter** <sup>G</sup>

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

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

**Cafe Latte** <sup>G</sup>

**Kaffee Haag** <sup>G</sup>

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

**Tee** mit 2 cl Rum ◦

¼ l **Glühwein** ◦

**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		



