



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 Jungrindhuftscheiben und Garnelen

auf verschiedenen Blattsalaten dazu Rucola - Senf - Dressing M, O, N

☞ Aus unserem Suppentopf

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

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

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 **Bachforelle** 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

Saiblingsfilet aus Payr´s Fischzucht A, D, G, O

auf Erdäpfelpüree mit getrockneten Tomaten, Oliven und Wasabischaum

☞ 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

Jungrind-Huftsteak 200 gr. ^{O, L, G, A} mit geschrotetem Pfeffer ^{G, M}
Cognacrahmsauce, Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip ^{F, G}, Gemüsebouquet ^G

Zwiebelrostbraten vom Kärntner Rind ^{A, L, O}
klassisch vom Rostbraten geschnitten,
serviert mit gebratenen Erdäpfelscheiben ^G, knusprigen Röstzwiebeln ^A

Grillteller mit Rind, Schwein und Pute ^{A, G, L, O, M}
dazu Pommes frites, Speckscheiben und Gemüse der Saison ^G

Kärntner Pfandl ^{A, C, G, L, O}
Schweinsmedaillons mit Schwammerlsauce ^{A, C, G, L, O}, Speck,
hausgemachte Spätzle ^{A, C, G}

Cordon bleu
vom Kärntner Schwein ^{A, C, G, (N)} mit Pommes frites
von der Pute ^{A, C, G, (N)} mit Pommes frites

Wiener Schnitzel
vom Kärntner Schwein ^{A, C, G, (N)} mit Petersilienerdäpfel ^G, gemischter Salat ^{M, L, O}
von der Pute ^{A, C, G, (N)} mit Petersilienerdäpfel ^G, gemischter Salat ^{M, L, O}

🌀 Frisches aus der Salatschüssel

Bunter Salat nach Saison mit hausgemachtem Dressing ^{M, L, (G)},
mini, normal und groß

Gegrillte **Putenschnitzerln** auf Blattsalat mit Kürbiskernen ^{M, G, O}

Seitner's Caesar Salad ^{A, C, M, G, R, L, D}
Blattsalate mit Caesar-Dressing, gegrillten Streifen von der Hendlbrust, gegrillte
Speckscheiben, knusprige Ciabattastreifen und frisch geriebenem Grana ^G

Backhendl-Stücke auf Blattsalat mit Kernöl ^{A, C, M, (N), O}

Vogersalat mit warmen Kartoffelscheiben, ^{G, O, M}
Speckkrusteln & Joghurt-Kernöl-Marinade ^M

Aufzahlung für Kernöl ^O / Aufzahlung für Joghurtdressing ^G

🌀 Veganes*

Frittierte **Quinoa Gemüselaiichen** mit Vogerl-Radicchiosalat
und Frischkräuter-Sojajoghurt

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

Gefüllte **Teigtaschen** mit Tofu-Oliven und Basilikum auf Tomaten-Zucchini-ragout ^A

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

☞ Vegetarisches, Glutenfreies+

Variation von handgemachten **Kärntner Nudeln** A, (N), G, C
mit brauner Butter ^G und gemischtem Salat M, L, (G), O

Käsespätzle A, C, G, (N)
mit Mölltaler Almkäse ^G und gerösteten Zwiebelringen A

Gebackene **Kichererbsen-Bulgur-Gemüselaibchen** hausgemacht
mit Joghurt-Minze Dip ^G und gemischtem Blattsalat

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

Glutenfreie **Penne** mit Pecorino, Tomaten, Oliven, Artischocken ^G

☞ 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 **Emmentaler** auf gemischten Blattsalaten A, C, G, M, O

Berner Würstl mit Pommes frites ^G

Gebratene **Ofenkartoffel** ^G
mit Mattersdorfer Räucherlachs ^D Vogerlsalat und Joghurdip M O

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

Seitner Burger mit zartem Hüferlsteak 150 gr A, C, M, N, G, (P), (F)
im Sesambrot mit Eisbergsalat, Tomaten, gebackenen Zwiebelringen, Speck,
Chili-Avocado Dip

☞ 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 ^{G, E, F} und Schlag ^G

Joghurt mit frischen Früchten ^G

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. / NITTAUS 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 Kirschor 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 ^A

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 ^A

Schloßgold alkoholfrei, Fl. 0,5lt.

Erdinger alkoholfrei, Fl. 0,5lt.

☞ Alkoholfreie Durstlöcher

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 ^A

Traubenbrand im Eichenfass

Weinbau Neumaier
Feldkirchen-Maltschach

☞ Hochprozentiges Freihoff 2cl ^A

Hausbrand

Slivowitz

Barack

Williams-Birnenbrand

Wachholder

Enzian

Kirsch

Himbeer

Vogelbeergeist

Zirbengeist

Grappa Piave

☞ Whisky 2cl ^A

Jack Daniels

Jim Beam Bourbon, Ballantines

☞ Longdrinks ^A

Bacardi Cola

Whisky Cola, Whisky Red Bull

Amaretto Apfelsaft

Vodka Orange, Red Bull, Lemon

Gin Tonic

Averna Sour

☞ Besonderes 2cl ^A

Weinbrand „Bouchet“

Asbach Uralt

Napoleon

Remy Martin VSOP

☞ Liköre 2cl ^A

Amaretto

Bailey's oder Frangelico

☞ Magenbitter 2cl ^A

Ramazotti, Averna

Gurktaler Alpenkräuter

Roßbacher

Fernet Branca

Underberg

☞ Erwärmendes

Espresso gross

Espresso klein

Verlängerter ^G

Capuccino mit Schlag ^G

Capuccino mit Milchschaum ^G

Kaffe Haag ^G

1 Portion Kaffee ^G

Kakao mit Schlag ^{G, H}

Tee mit 2 cl Rum [◦]

¼ l Glühwein [◦]

Tee mit Zitrone oder Milch ^G

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

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	