

# gartenrast

## SPEISENKARTE

Wir kochen für Sie:

Mittwoch bis Freitag 11-13.45 & 17-20.30

Kleine Karte von 13.45 - 17

Samstag, Sonntag und Feiertag 11-20.30



## REGIONALITÄT | Das was zählt!

Wir achten sehr darauf woher wir unsere Produkte beziehen - nicht selten bei den besten bäuerlichen Produzenten in unserer Umgebung. Unten finden Sie eine Auflistung dieser Betriebe. Freilich - wir haben auch durchaus internationale Klassiker auf unserer Karte, weil wir hin und wieder etwas Abwechslung bieten wollen - vielleicht auch uns selbst gegenüber.

**Hendl:** Seit über 50 Jahren ist unser Partner wenn's um's Geflügel geht die Firma Wech. Sie versorgt die rund 200 Bauern mit Küken und Futter (gentechnikfrei), um eine stets optimale und gleich bleibende Qualität zu bieten. Das Hendl mit der Bauernhofgarantie!

**Erdäpfeln:** liefert uns Gregor Mischkulnig aus St. Egyden.

**Salate:** vom Frühjahr bis in den Herbst hinein versorgt uns Christian Hermann von Biogarten mit Bio Salaten und Gemüse. Wenn seine Felder nichts mehr hergeben, dann beliefern uns regionale Händler.

**Schwein & Rind:** kommt von der bäuerlichen Vermarktung Nockfleisch aus Patergassen.

**Bio Käse:** Den Käse für die Kassuppn und den Topfen für unsere Kasnudl beziehen wir natürlich von unserer Bio Heumilch Käserei aus Radenthein - der Kaslabn.

**Fisch:** liefert uns Andreas Hofer aus Feld am See.

**Bauernbrot:** dunkles Bauernbrot mit dem „richtigen“ G'schmack - von verschiedenen Bauern aus der Region.

**Eier:** aus Bodenhaltung beziehen wir - zwei Minuten von hier vom Kreuzwirt in St. Peter.

**Allergene:** In der Gartenrast wird, wie schon zu Oma Zenzi's Zeiten, frisch gekocht. Wir haben für diejenigen, die es interessiert, eine Speisekarte mit den ausgewiesenen Allergenen parat. Bitte einfach fragen.

Wir sollten einfach ein wenig mehr Acht geben auf das fein Gekochte, das Ursprüngliche (z.B. die so genannte „Hausmannskost“), das differenziert und fein Abgeschmeckte, das frisch Gebratene - das ist es worauf wir Wert legen sollten. ... und deswegen leben wir weiterhin nach dem Motto

**„Genieße das Leben beständig, denn Du bist länger tot als lebändig?“**

Familie Bacher

## HAUSG'MACHTE

### SUPP'N

- Frittatensupp'n** 3,40  
Mit hausgemachten Frittaten. Da wird einem warm ums Herz!
- Backerbsensupp'n** 3,40  
nicht nur für die Kindalan, ...
- Leberknödelsupp'n** 4  
Mit 100% reiner Hühnerleber gemacht. Gibt's so nur bei uns!
- Kassupp'n** 5,50  
Mmmmh... Mit feinstem Bio Käse aus der Kaslab'n haben wir eine herzhaft würzige Suppe gezaubert. Dazu ein hausgemachtes Dinkl - Knäckebrötstangerl.

### KLEIN ABER FEIN

- Hauseigene Tapas** 9,50  
Drei Überraschungs-Appetithappen im Miniformat. Optimal als Vorspeise, ob alleine oder zu zweit. Für davor oder auch mal zwischendrin.
- Unser Beef Tartare** 11,80/16,80  
Rindfleisch aus den Nockbergen, klassisch gewürzt. Dazu rote Zwiebeln, Butter und Toastbrot - fertig! Als Vorspeise oder Hauptspeise. Zum Niederknien.
- Gebackene Champignons** 9,80  
Mmmh! Panierte Champignons mit hausgemachter Sauce Tatar. Ein Klassiker aus längst vergangenen Tagen.

## SALATE

- Caesar Salad** 11,50 / 13,50  
Romanasalat trifft Blattsalate der Saison. Mit Caesardressing, darüber frischer Parmesan und gegrillte Chicken fingers.
- Gabi Salât** 10.50 / 12.50  
Salat, so wie ihn die Gabi gern hat. Großer vermischter Salat mit super knusprigen Hendl Nuggets.
- Backhendlsalât** 10.50 / 12.50  
Blattsalate mit Kernöl- Joghurt-Dressing, Knoblauch, Kürbiskernen und super knusprigen Hendl Nuggets. Probieren!

### BEILAGENSALATE

- Rahmgurkensalât** 4,50  
mit Erdäpfeln
- Vermischter Salât** 4,80  
je nach Saison „vermischen“ wir verschiedenste Rohkostsalate mit unserem Hausdressing nach einem Rezept der Seniorchefin. Beide Salate gibt's auch in groß (7,50)
- Laugenbrez'n** 2,50  
**Knoblauchbrot** 2,80

### FÜR KINDER

- Es gibt von vielen anderen Gerichten auch kleinere Portionen.
- Nuggets klein** 6,90  
mit Pommes frites
- Kl. Wiener Schnitzel** 5,90  
vom Schwein oder Hendl (6,90)  
mit Pommes frites

## DAS BESTE VOM HENDL

### **Halbes Backhendl** 9,50

Der Klassiker schlechthin.  
Als Beilage empfehlen wir Pommes frites, Petersilerdäpfeln oder Basmatireis (+3,-)  
Altbewährt und einfach gut!

### **„Gorgonzola“** 14

Cordon bleu von der Hendlbrust, gefüllt mit Schinken und herrlich würzigem Gorgonzola. Beilage dazu: Petersilerdäpfeln. Gibt Kraft!

### **„Steirabua“** 14

Cordon bleu von der Hendlbrust gefüllt mit Schinken, Kren, Kürbiskernen und Käse. Dazu servieren wir Petersilerdäpfeln.

### **Hendl Nuggets** 13

Zart panierte Hendlfilet Stücke. Herrlich knusprig und vor allem selbst gemacht! Dazu gibt's Pommes frites und herrliche Knoblauchsoße.

### **Gegrillte Hendlbrust** 14,50

G'sünder geht's gar nicht mehr!  
Die saftige, ausgelöste Hendlbrust servieren wir mit Senfsoße, Couscous und ein wenig Gemüse.

### **Gebäckene Hendlbrust** 11 / 13

Fein panierte Hendlbrust - ganz ohne Knochen. Dazu servieren wir eine herrliche Knoblauchsoße und Petersilerdäpfeln.

## SPECIALS

### **Gebäckene Hühnerleber** 9,50 / 11

Unsere Spezialität! Mit Petersilerdäpfeln und einem Tegele Grant'n. Die Leber gibt's gerne auch natur gebraten mit Erbsenreis.

### **Hendl & Wok** 11,80 / 13,80

Saftige Hühnerfiletstreifen und frisches Gemüse in süß - scharfer Asia Soße auf Basmatireis. Den Wok gibt's gerne auch in der vegetarischen Version.

### **Satay Spieße** 11,80 / 13,80

Sei ein Spießer! Köstliche Hühnerspieße, indisch gebeizt (nicht scharf) und am Grill gebraten. Dazu servieren wir Marillenreis.

### **Linguini mit Gemüse** 11,80

Feine Linguini in einer leichten Veltlinersoße mit frisch geschnittenem Gemüse. Mmmmh - ein vegetarischer Traum.

### **Käsespätzle** 10,80 / 12,80

Hausgemachte Spätzle mit Röstzwiebeln und dreierlei Käse, u.A. Kaslab'n Bierkäse und Kaslab'n Bergkäse. Dazu servieren wir einen vermischten Salat.

## BURGER

### **Chicken Burger** 12

Ein Burger im Laugenbrioche mit kross gebackenem Hühnerfilet (150g), Currysoße, Salatblatt und Tomaten. Dazu gibt's Pommes. Gibt's auch natur gebraten.

### **Shilling Burger** 12

Unser Gourmetburger (150g Patty) mit Balsamicozwiebeln, Speck, Tomaten, Salatblatt, Cheddar Käse und Pommes frites. Einmalig!

### **Kashmir Burger** 12,50

Led Zeppelin lässt grüßen! Dieser Burger (150g Patty) überzeugt auch die wildesten Rocker. Scharfe Wasabicreme, Brie, Walnüsse und Preiselbeer-Chutney, dazu Gurken, Rucola und Fritten.

### **Der Mike Tyson** 14

Ein Veganer wie er im Buche steht. Nicht nur Mike - auch der hier: Veganer Burger mit einem Bauernland Gemüselaiabchen, einer saftigen Avocadocreme und Tomaten. Dazu gibt's Potato Wedges.

## HUNGERKILLER

### **Wiener Schnitzel** 11,50

Vom Schwein. Als Beilage gibt's wahlweise Pommes frites, Erdäpfeln oder Basmatireis. Gibt's auch als Schnitzel vom Hendl (13,-).

### **Grillteller** 14,90

Gegrillte Gustostückerln von Rind, Schwein und Hendl. Dazu gibt's Kräuterbutter, Pommes frites und etwas Gemüse.

### **Kärntner Nudeln** 10,80 / 12,80

Bei uns sind die Nudeln halt noch ehrliche echte Handarbeit. Zwei oder drei Stück Nudeln mit vermischtem Salat.

### **Saibling** 15,80 / 18,80

Andi Hofer aus Feld am See bringt uns diesen tollen Fisch. Bereits filetiert servieren wir ihn mit Rosmarinerdäpfeln und Gemüse.

### **Geschmorte Ochsenbackerln** 18,50

In einer Granatbiersoße geschmorte Ochsenbackerln. Dazu Serviettenknödel und Karotten. Solange der Vorrat reicht. Getränkeempfehlung dazu: Schwer zu erraten - unser Granatbier.

## FINGERFOOD

### **Panierte Flügel**

Schon richtige Klassiker in der Gartenrast - unsere Chickens wings. Serviert mit Knoblauchsoße. Tagespreis, da die Flügel ihre Größe wöchentlich ändern. (circa 1,70 - 2 / Stk.)

### **Asia wings**

Unsere bekannten gegrillten Flügel in Asia Soße. Auch hier gilt: Tagespreis, da die Flügel ihre Größe wöchentlich ändern. (circa 1,70 - 2 / Stk.)

### **Stück Hendlhax** 4,90

Panierte Ober- & Unterkeule vom Wech Hendl.