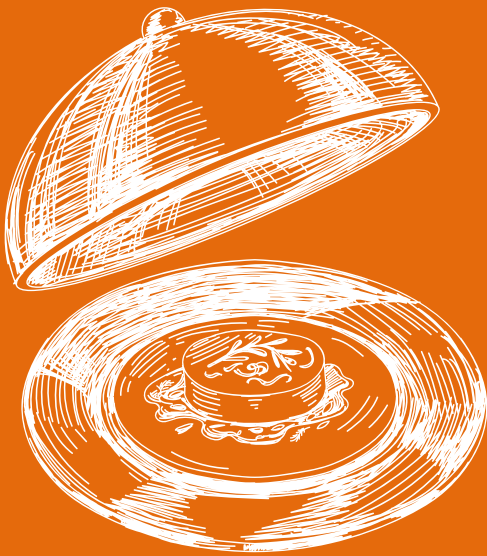




speisekarte



Küche von 11:30 - 21:00

Kalte Vorspeisen



Beef Tartare (80g) 20

Cipollini | Kapern | Anchovis | Focaccia
A, C, D, H, G, M



Caesar Salat 12

Römersalat | Kapern | Croutons | Parmesan
A, B, C, D, G, L, M, O

mit knusprigem Huhn 20

mit gegrillten Garnelen 22

Mozzarella di Bufala 15

Bunte Zucchini | getrocknete Tomate | Radicchio |
Walnuss
A, G, H, L



Club-Sandwich mit Maishähnchen 17

Spiegelei | Speck | Salatherzen | Cocktail Sauce |
Pommes
A | C | G | L | M

Gebeizter Bio-Lachs 19

Sellerie | Apfel | Senf Klavier | Limette Majo
A, C, D, G, M

Suppen

Kräftige Rinder-Consommé 8

Grießnockerl oder Frittaten
A, C, G, L, M, O, P

Süßkartoffel Curry Schaumsuppe 9

Pilzen | Tofu
A, F, L, M



Warme Gerichte



Gegrilltes Rinderrücken Steak 38

Trüffel Polenta | Kräuterseitling | Karotte | Gewürzbrösel | Portwein Jus
A, G, L, M, O

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb 30

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren | Zitrone | Gemischter Salat
A, C, G, L, O



Parkhotel Burger 22

180 Gramm Kärntner Rindfleisch Tomaten | Cheddar | Zwiebel | BBQ-Sauce | Pommes
A, C, G, L, M, O



Gegrillter Seesaibling aus der Fischzucht Payr 29

Tauernroggen | Grillgemüse | Kräuter Öl | Beurre Blanc
A, D, G, L

Unsere Süßwasserfische beziehen wir vom Fischereibetrieb Payr in Sirnitz, Kärnten. Vor Ort sorgt man seit vielen Jahren in hingebungsvoller Handarbeit für allerbesten Fischgenuss. Vom Ei bis zum fertigen Speisefisch wird sorgfältig gezüchtet, um den höchsten Qualitätsansprüchen der heimischen Gastronomen gerecht zu werden.



Hausgemachte Ricotta Erdäpfel Gnocchi 17

Geräucherte Parika | Austernpilze | Parmesan | Pinienkerne
A, C, G, L

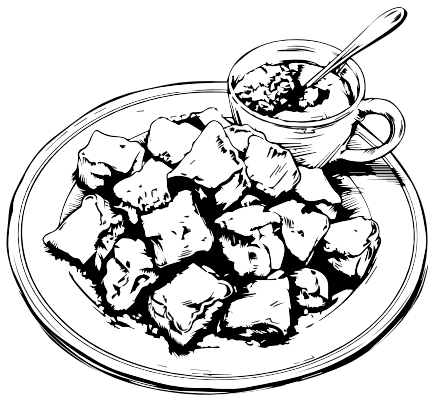


Kärntner Kasnudeln „auch vegan möglich“ 17

Braune Butter | Schnittlauch | Gemischter Salat
A, C, G, L



Dessert

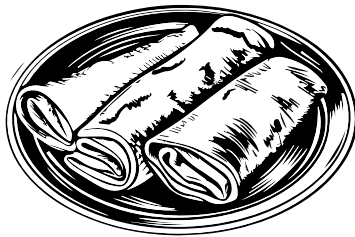


Karamellierter Kaiserschmarrn 16

Zwetschenröster
A, C, G, O

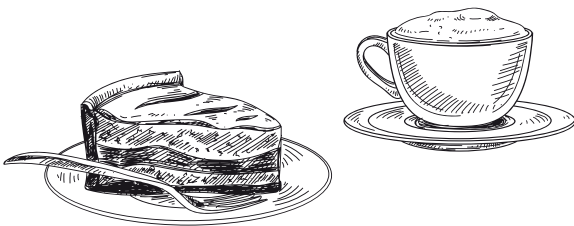
Marillen oder Schokolade- Palatschinken 12

3 Stück
A, C, G, H, O, P

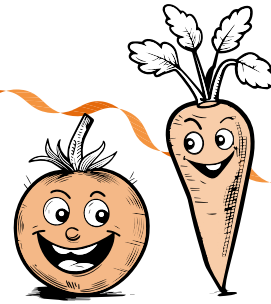


In der Kuchenvitrine

Im Glas 7
Torte 5
Pralinen und Macarons: pro Stk. 1,50



Kindergерichte



Gebackenes Hühnerschnitzel 8

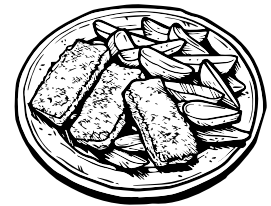
Pommes | Ketchup
A, C, G

Naturschnitzel vom Kalb 8

Reis | Gemüse | Natursauce
G, L, O

Gebackene Fischstäbchen 8

Bratkartoffeln | Sauce Tartare
A, C, D, G



Spaghetti Bolognese 8

Parmesan
A, C, G, L

Spaghetti Tomatenragout 7

Parmesan
A, C, G, L





Qualität und Regionalität stehen im Parkhotel Pörschach in enger Verbundenheit. Bei jedem Gericht legen wir großen Wert darauf, dass sowohl die Zutaten als auch die Produkte direkt aus unserer Region stammen.

Von den frischen Erzeugnissen der umliegenden Bauernhöfe bis hin zu den handverlesenen Produkten unserer lokalen Lieferanten – jedes Gericht ist ein wahres Gaumenfest und eine Liebeserklärung an die Vielfalt unserer Region.