

# Gasthof Seitner

Klassiker und Neues  
vom heimischen

## Kürbis



### SALAT & SUPPE

Gebr. **Muskatkürbis** mit Knoblauch-Garnelen 4Stk.  
Romana Salat, hausgemachter Ingwer-Kürbis-  
Chutney und Ciabatta <sup>ABGMO</sup>

**Cremesuppe** vom Hokkaido Kürbis mit <sup>ACGO</sup>  
Kernölschaum, Chilifäden, Knusperstangerl

### HAUPTSPEISEN

Geschmorter **Kalbstafelspitz** in Portweinsauce mit  
Kürbis-Wurzelgmias und Kürbispüree <sup>AGO</sup>

Knusprig, gebackene **Hendlbrustschnitzerln** in  
Kürbiskernpanier mit gebratenen Erdäpfelscheiben,  
Vogelersalat und Kürbis süß-sauer <sup>ACGO</sup>

Im Ganzen gebratener **Kärntner Laxn** vom **Payr**  
mit Gartenkräuter auf Kürbis-ZucchiniGemüse,  
Nusskartoffelrn und Cherrytomaten <sup>AGD</sup>

Hausgemachte **Kärntner Kürbismudel** 4 Stk. mit  
brauner Butter, Speckstreifen und Thymian  
dazu Endiviensalat <sup>ACGOM</sup>

### DESSERT

**Zwetschenstrudel** mit Marzipan-Vanillesahne  
und Kürbiskrokant-Parfait <sup>ACGH</sup>



### Aperitif \*

**Lillet Dark Berry**

mit Lillet Rosé, Prosecco, hausgemachter Beerensirup,  
Soda, Beeren auf Eis serviert 0,25 lt.

**Villacher Hausbier Pfiff** süffig, malzbetont

### Zwischengang oder Dessert \*

**Prosecco** mit Zitronensorbet 1 Kugel<sup>GO</sup>

### Alkoholfreies

**Rosenspritzer** alkoholfrei

**Apfel Weichsel** naturtrüb 1 Fl. 0,25 lt.

### Weinempfehlung\*

1/8 l Chardonnay Reserve 2018 12,5%

Weingut Prohazka frisch, fruchtig,  
harmonischer Abgang, handgelesen

1/8 l **Cabernet Sauvignon** Selection 2018

Salzl, Seewinkelhof/ Ilmitz Bgld. 13,5%  
leicht und mild, Duft nach Johannisbeeren, am Gaumen  
sehr viel Kräuterwürze, elegant, langer Abgang

### Gin\* mit oder ohne Alkohol

**Gin CARGINTHIA** 42% ehrliche Prozent,  
Wacholder, Zitrus, Zimt; aus Kärnten

4 cl Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Eis, Rosmarin,  
Zitrone

**Wonderleaf & Tonic** Gin alkoholfrei und  
belebend, 4 cl Gin, Tonic, Eis, Rosmarin,  
Limette