

DIE SEEBACHER KLASSIKER

VORSPEISEN UND SUPPEN

Gemischte Blattsalate
mit Gartenkräuter dressing,
Kernöl, Bio-Ei und
knusprigen Erdäpfeln
auf Wunsch zusätzlich verfeinert
mit knusprigem Kärntner Speck

Mit Kräuterbutter gratinierte
Weinbergschnecken (1/2 Dutzend)
vom Gugumuck-Hof mit Weißbrot

Klare Rindsuppe
mit Leberknödel
oder Frittaten
oder Tageseinlage

Tagessuppe

HAUPTGERICHTE

Kurz gebratener Zwiebelrostbraten
mit Röstkartoffeln und Speckbohnen

Wiener Schnitzel (vom Kalb)
mit Petersilienkartoffeln
und Preiselbeerkompott

Im Ganzen gebratene Forelle (Markus Payer)
mit Knoblauch- oder Mandelbutter und
Petersilienkartoffeln

Butterschnitzel vom heimischen Reh
mit Spätzle
und Schwammerlsauce

Kärntner Kasnudel
mit brauner Butter, Schnittlauch
und kleinem Salat

SÜßES ZUM ABSCHLUSS

Hausgemachter Schokoladenkuchen
mit Schlagobers, Cremeeis
und Pralinensauce

Eis vom Nockberge Bauernhof
diverse Sorten

Kletzennudel
mit Honigbutter

Tagessedert

Preis variiert

À LA CARTE

VORSPEISEN

Stier-Carpaccio

mit Senf-Zitronensauce, Rucola und Pinienkern-Parmesanstreusel

Tori kara-Salat (Japanisches Knusperhendl)

mit Karotten, Kraut, Sesam und japanischer Mayonnaise

HAUPTGERICHTE

Rib Eye Steak von der Kalbin (300g)

mit Bärlauchbutter, Wedges
und Peperonata-Gemüse

Geflämmtes Lachsforellenfilet

mit Kichererbsen-Laibchen,
Dillrahmgurken und Basilikumjoghurt

Geschmortes und Gebackenes vom Milchkalb

mit Portweinjus, Polenta, Trüffel
Karottencreme und Brokkoli

Casarecce

mit Eierschwammerln, Babyspinat
und Kirschtomaten

DEGUSTATIONSMENÜ AB 2 PERSONEN

Grillgemüse-Brotsalat / Thunfisch / Calamari / Süßkartoffelrouille / Mizuna

|||

Krustentierschaumsuppe / knusprige Garnele / geeiste Melone

|||

Rehgrimasoli / Eierschwammerln / Rotkraut / Trüffelschaum

|||

Zitronensorbet / Hugoschaum / Weintrauben / Roséprosecco

|||

Beiried / knuspriger Reis / Perlzwiebel / Apfelshiso / Ricotta

|||

Bomb Tropical / Kokos / weißer Rum

Unser geschultes Servicepersonal informiert Euch gerne über die Allergene. Bitte einfach nachfragen!

DAS SEEBACHER TEAM

Wer steckt eigentlich alles hinter Eurem leiblichen Wohl und ist bemüht, dass Ihr euch bei uns wie Zuhause fühlt?

„Die Alten“ – wie man auf guat Kärntnerisch sagt – sind unsere Traudi und unser Fritz. Sie übernahmen das Gasthaus im Jahr 1982 von Fritz Eltern, die es im Jahr 1956 eröffneten. Ohne sie wäre der Betrieb heute nicht das, was er ist. Wir sind froh, dass die beiden noch immer tatkräftig mithelfen – Traudis Kas- und Kletzennudel sowie ihre Nachspeisen sind unverzichtbar genauso wie Fritz Klassiker, zum Beispiel das Rehbutterschnitzel. Die beiden pflegen mit viel Liebe alles rund ums Haus und kümmern sich auch um unseren Garten, aus dem wir in den Sommermonaten sogar unsere eigenen Kräuter und so manches Gemüse und Obst ernten.

„Die Jungen“ sind bereits nachgerückt und seit 2018 führen Tochter Lisa mit Partner Peter das Lokal. Peter ist unser Spezialist in Sachen Wein und Lisa kümmert sich neben dem Gasthausbetrieb auch um unsere drei „Kleinen“ – Elias, Noah und Matteo.

Unser Küchenchef Florian kennt unseren Betrieb durch die Nachbarschaft schon seit seinen Kindheitstagen. Wie er damals als Kind schon interessiert Fritz in der Küche ganz genau zugeschaut hat. Nach seiner Lehre in einem 5-Sternehotel in Bad Kleinkirchheim machte er mehrere Stopps in renomierten Hauben-Betrieben in Lech am Arlberg und Wörther See. Es verschlug ihn bis nach Neuseeland bevor er wieder in seine Heimat Gnesau zurückkehrte und wir ihn nun zu unserem fixen Team zählen dürfen. Unterstützt wird er von unserem Koch-Lehrling Marcel, der unser Küchenteam komplettiert.

Wir geben stets unser Bestes, um Euch die Zeit bei uns so schön wie möglich zu gestalten. Unser oberstes Ziel ist es, die **Gemütlichkeit** unserer Gaststuben mit **hervorragendem Essen**, **ausgewählten Weinen und Getränken** sowie einer **ungezwungenen Atmosphäre** zu verbinden.



EUER FEEDBACK ist uns wichtig! Bitte lasst uns wissen, wie es euch schmeckt und unbedingt auch, wenn etwas nicht euren Vorstellungen entsprochen hat. Nur so können wir uns verbessern, um es beim nächsten Mal besser zu machen.

Eure Familie Seebacher mit Team