



# BAUMGARTNERHOF

☆☆☆

— AMA —  
**GENUSS  
REGION**

Hier wird  
mit  
*Liebe gekocht!*

„Ein authentischer Ort mit Tradition Kraft  
tanken in ursprünglicher Umgebung in  
Verbindung mit bodenständiger Kulinarik.  
Genussvolle Begegnungen mit der Kärntner  
Küche & wilde Geschmackserlebnisse vom  
heimischen Wild aus der eigenen Jagd“



— AMA —  
**GENUSS  
 REGION**

Für die frische Speisenzubereitung und die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet!

**Rind:** Fleisch aus Österreich oder aus eigener Landwirtschaft **Hendl:** Hermine Wech Kärnten oder aus Österreich **Schwein:** Kärntner Markenschwein oder aus Österreich **Lamm:** aus eigener Landwirtschaft **Milch und Milchprodukte:** Kärntner Milch oder aus Österreich **Eier** aus österreichischer Bodenhaltung **Gemüse:** aus Österreich **Obst und Kräuter:** Saisonal aus eigenem Garten **Wild:** Karawanken Wild aus der Region bzw. eigenes Wildgatter **Hirschsalami:** aus eigener Produktion **Erdäpfel:** Landwirtschaft Fam. Koffler „Irgelehof“ Kärnten oder aus Österreich

## Carpaccio vom Hirschrücken

geeiste Scheiben vom Hirschrücken, marinierte Pilze und Himbeeren dazu hausgemachtes Kräuter Öl und Himbeeressig, Gebäck 17,90



## Rindsuppe

mit einem oder zwei Leberknödel 4,50 / 6,50

mit einem oder zwei Kaspressknödel 4,50 / 6,50

mit Frittaten, Backerbsen 4,50



## Baumi's Suppen Topf

Riesen Suppenschüssel mit Leberknödel, Kaspressknödel, Frittaten und Gemüse 9,80

## Kärntner Knoblauchsuppe

cremige Knoblauchsuppe mit Weißbrotwürfel und frischen Kräutern 6,20



# Genuss mit Tradition



## Kas'Spätzle

hausgemachte Spätzle mit frischen Kräutern und Bergkäse  
dazu grüner Salat

15,90

## Jäger Pfand'l

Medaillons vom Schweinefilet in einer deftigen Sauce mit Speck, Zwiebel  
und Pilzen, dazu servieren wir hausgemachte Butterspätzle

20,90

## Wiener Schnitzel

Österreichs „Klassiker Nr.1“ immer frisch und knusprig mit Pommes

15,50

## Cordon Bleu

gefüllt mit Schinken und Käse; dazu Pommes frites und Preiselbeeren

17,50

## Steirischer Backhendlsalat

bunte Blattsalate mit Kräuteressig und steirischem Kernöl  
mariniert dazu knusprige Backhendlstücke

16,90

## Hendl Rösti „klassik“

Hendlbrust vom Grill mit Käse überbacken; serviert auf  
cremiger Pfeffersauce, mit Erdäpfelrösti

16,90



## Zwiebelrostbraten

gut abgelegenes Rückenstück vom Stier (200 g)  
in traditioneller Zwiebelsauce; dazu gibt's knusprige  
Röstzwiebel und Bratkartoffel

21,90

## Holzkecht Pfand'l

250 g Rückenstück vom Schweinerücken  
im Knoblauchsajt'l, Speckbohnen, Ofenkartoffel  
mit Sauerrahmsauce, Zwiebelringe

20,90



## Holzbrett'l Steak | Rumpsteak

(250 g) Rückensteak vom Österreichischen Alm Stier mit grünem Pfeffer und Rosmarin in Olivenöl gebraten dazu Bratkartoffel, Zwiebelringe und Grillgemüse



## Steak & Salat | Rumpsteak „tagliata“

(250 g) Rückensteak vom Österreichischen Alm Stier auf bunten Blattsalaten mit Olivenöl und Balsamico mariniert, Rosmarinbrot und gerissener Parmesan

29,90

## Gemischte Salatschüssel

6,20

## Bauernsalat

bunte Salatschüssel mit Schafskäse, Oliven und Zwiebel

12,70



## #kärntnernudl

# Hausg'macht!

## Kasnudl „das Original“

im Butterschmalz mit Schnittlauch und grünem Salat

## Fleischnudl

(gefüllt mit würzigem Selchfleisch) im Grammel Schmalz mit Sauerkraut

## Kletzennudl

im Butterschmalz mit Zimt und Zucker

## Schwarzbeernudl

im Butterschmalz mit Zucker



15,90

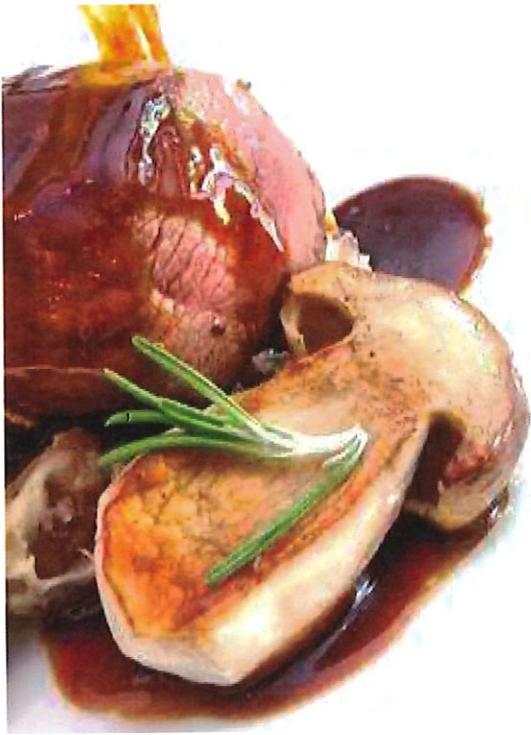
15,90

## die Siaß'n

7,20

7,20





# #natürlichwild



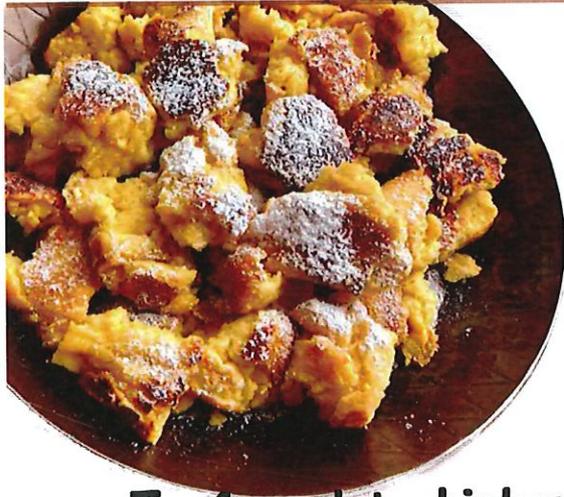
## Wilderer Pfand'l

geschmortes Ragout vom Karawanken Hirsch mit Speck und Pilzen dazu gibt's Butterspätzle, Rotkraut und Preiselbeergarnitur **22,90**

Karawanken **Wildwochen**

07. bis 27. Oktober 2024

  
**Erntedank**  
BEIM WIRT



## Hausg'macht!

## Kaiserschmarr'n

im Butterpfand'l karamellisiert mit Zwetschkenröster **11,90**

### Topfenpalatschinken

2 Stück Palatschinken mit Topfenfülle Schokosauce und Garnitur **6,50**

### Palatschinken „Tante Mitzi“

2 Stück Palatschinken mit Schokosauce und geriebenen Nüssen **6,50**

### Preiselbeer oder Marillen Palatschinken (2 Stück)

**6,50**

### Mohr im Hemd mit Schlag oder mit Schlag und Vanilleeis

**5,50 | 6,90**

### Germknödel mit heißer Butter, Mohn und Zucker

**5,70**



0,5 | Villacher Märzen / Radler 4,60

0,3 | Villacher Märzen / Radler 3,70

0,5 | Haus Bier 4,60

0,3 | Haus Bier 3,70

0,5 | Weihenstephan Hefe-Weiße 4,80

0,5 | Weihenstephan Alkoholfrei 4,80

0,5 | Villacher Freilich Alkoholfrei 4,60

0,3 | Coca Cola, Almdudler 3,70

0,5 | Coca Cola, Almdudler 4,60

0,5 | Coca Cola, Almdudler g'spritzt 4,50

0,3 | Villacher Zitrone | Orange 3,70

0,5 | Villacher Zitrone | Orange 4,60

0,5 | Zitrone | Orange g'spritzt 4,50

0,3 | Apfelsaft | Apfelsaft naturtrüb 3,80

0,5 | Apfelsaft | Apfelsaft naturtrüb 4,80

0,5 | Apfelsaft g'spritzt 4,50

0,2 | Marille | Johannisbeer 3,80

0,5 | Marille | Johannisbeer g'spritzt 4,60

0,2 | Mango | Erdbeer 4,10

0,5 | Mango | Erdbeer g'spritzt 4,70

0,50 | Himbeer Soda (Skiwasser) 4,40

0,50 | Holunderblüten Soda 4,40

0,3 | Römerquelle prickelnd 3,40

0,3 | Römerquelle still 3,40

0,75 | Römerquelle prickelnd 6,20

0,75 | Römerquelle still 6,20

1/8 | Hauswein Veltliner 2,90

1/8 | Hauswein Zweigelt 2,90

Winzerabfüllung Heiderer-Mayer  
Baumgarten am Wagram

1/4 | G'spritzter weiß oder rot 3,50

Aperol g'spritzt 4,90

Campari Soda 4,90

Hugo Spritzer 3,90

Prosecco | Holunder | Minze 4,80

Uhudler Frizzante 4,80

Frisch im Geschmack nach Waldbeeren  
und Johannisbeeren

Espresso 2,30

Kleiner Brauner 2,40

Verlängerter / Melange 2,80

Cappuccino (mit Milchschaum) 3,50

Häferlkaffee oder Café latte 3,70

Kakao 3,70

Tee 3,50

2 cl Williams | Marille 3,90

2 cl Kirsche 3,90

2 cl Zirben | Zwetschke 3,70

2 cl Haselnuss | Weichsel 3,70

2 cl Johannisbeer 3,70

