



# Eggerhof

Fam. Supersberger ★ ★ ★

---

## Vorspeisen

- Salat vom Buffet* 🌿 € 6,80
- Geräuchertes Forellenfilet* (Mattersdorfer - Wernberg) **neu** € 12,80  
auf bunter Salatvariation mit Früchten verfeinert, an Joghurt-Kräuter dressing  
dazu geröstetes Mallnitzer Bauernbrot
- Gebratener Schafkäse im Speckmantel* € 12,80  
auf knackigem Blattsalatmix, dazu gerösteter Knoblauchtost
- Carpaccio vom heimischen Rind* an hausgemachtem Himbeeressig € 14,80  
mit Rucola und Parmesansplitter, dazu Toast

## G'schmackiges aus dem Suppentopf

- Tagessuppe* (diese finden Sie im Tagesmenü) € 5,20
- Rindssuppe* wahlweise mit Backerbsen, Nudeln oder Frittaten 🌿 € 5,20
- Tomatencremesuppe* mit Sahnehaube und Kräutercroutons 🌿 € 6,20
- Knoblauchcremesuppe* mit Sahnehaube und Kräutercroutons 🌿 € 6,20
- Rindssuppe mit Knödelduett* Speckknödel und Kaspressknödel € 6,20

🌿 Gerne servieren wir Ihnen anstelle einer Rindssuppe auch eine klare Gemüsesuppe.





# Eggerhof

Fam. Supersberger ★ ★ ★

---

## Knackig & Leicht

- Backhendlsalat* panierte Hühnerbrust auf Röstkartoffeln und Blattsalaten mit Kürbiskern dressing € 15,80
- Garnelensalat* Riesengarnelen in süßer Chilisauce gebraten auf buntem Salat mit Cherrytomaten und Schafkäse an Balsamicodressing, dazu Toast € 19,80
- Tofu-Wildreis-Gemüse Pfand'l* 🌿 € 15,80  
gebratener Räuchertofu auf Wildreis-Gemüse in Asiasauce
- Gratinierte Palatschinke* 🌿 € 16,40  
gefüllt mit buntem Gemüse, Schafkäse, Sauerrahm dazu kleiner bunter Salat und Schnittlauch-Joghurt Dip

## Aus Bach, See und Meer

- Gebratenes Filet von der Kärntner Forelle* (Kärnten Fisch - Feld am See) € 21,80  
an zerlassener Kräuterbutter, dazu Petersilienkartoffeln, glasiertes Wurzelgemüse mit Kräutern und Sahnekren **neu**
- Wildlachsfilet vom Rost* € 21,80  
an Limetten-Petersil Pesto, dazu Pappardelle an Safransauce und confierte Cocktailtomaten
- Gebratenes Filet vom Kärntner Saibling* (Kärnten Fisch - Feld am See) € 23,80  
auf Sauvignon-Limetten Risotto, dazu geschmorte Karotten und Broccoli
- Duett vom Kärntner Fisch* (Kärnten Fisch - Feld am See) **neu** € 23,80  
gebratenes Filet von Forelle und Saibling, an zerlassener Kräuterbutter, dazu Petersilienkartoffeln und geröstete Zucchini



## Typisches aus unser'm Land

- Käsespätzle im Pfandl überbacken*  € 16,40  
hausgemachte Spätzle mit Bergkäse und Röstzwiebel  
dazu Salat vom Buffet
- Kärntner Gröst'l im Pfandl* € 16,40  
geröstete Kartoffeln, Speck, Zwiebel, Schweinsbratenstücke  
mit Spiegelei und Salat vom Buffet
- Gemüse Gröst'l im Pfandl*  € 16,40  
geröstete Kartoffeln, Gemüse der Saison, Zwiebel  
mit Spiegelei und Salat vom Buffet
- Gebratene Schweinshax'n mit knusprigem Schwart'l*  
an Natursaftl, mit Kren, Sauerkraut und Serviettenknödel  
die Halbe (für 1 Person) € 18,80  
die Ganze (für 2 Personen) € 36,80

### *A Kärntner G'schichtl:*

*Kärntner Nudeln sind gefüllte Teigtaschen die mit einer speziellen Technik, dem sogenannten „Krendeln“ verschlossen werden. Ein alter Brauch in Kärnten besagt:  
“A Madl, des net krendeln konn, des kriagt kan Monn”.*

*Bei einer richtigen Kärntner Hochzeit wird dies auch regelmäßig vor der Trauung überprüft.*

- Kärntner Nudelteller* auf glasierten Lauchringen  € 17,80  
hausgemachte Pilz-, Tomaten-Mozzarella- und Spinatnudeln  
mit Parmesan bestreut, dazu Salat vom Buffet
- Hausgemachte Kärntner Kasnudeln* an brauner Butter  € 16,40  
geröstet und mit Parmesan bestreut, dazu Salat vom Buffet
- Hausgemachte Kärntner Fleischnudeln* mit Speckgrammeln € 16,40  
dazu Sauerkraut



## Schnitzel & Co

*Wiener Schnitzel* vom Schwein € 15,80  
 vom Huhn € 17,80  
 dazu Pommes frites, Preiselbeeren, Ketchup oder Mayonnaise

*Holzhammersteak* € 17,80  
 gegrilltes Schweinerückensteak mit Zwiebeln und Speckscheiben  
 dazu Kartoffelrösti und unsere Grillsaucen

*Cordon bleu „Tauern alpin“* € 17,80  
 paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit Schinkenspeck und Bergkäse  
 dazu Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

*Gefülltes Hühnerbrüstchen* € 20,80  
 mit getrockneten Tomaten und Camembert  
 an Basilikumsauce, dazu Pappardelle mit Rucola

*Zwiebelfrostbraten* € 24,80  
 Rostbraten vom Rind in Zwiebelsauce  
 dazu Röstkaroffeln, Röstzwiebeln und Speckbohnen

## Für unsere kleinen Gäste

*Simba* Würstel mit Pommes frites  € 7,20

*Pinocchio* Spaghetti „Bolognese“ klein € 7,20  
 groß € 10,20 

*Heidi* kleine Käsespätzle mit Röstzwiebeln  € 8,20

*Nemo* Fischstäbchen gebacken mit Kartoffeln  € 8,20

*Mickey Maus* Wiener Schnitzel mit Pommes frites  € 10,20

*Willi Wiesel* gebratenes Hühnerfilet mit Wildreis  € 10,20

*Snowy* paniertes Hühnerfilet mit gebackenen Kartoffelspalten  € 10,20





# Eggerhof

Fam. Supersberger ★ ★ ★

## Steakspezialitäten

- Mixed-Grill Schweinerückensteak, Rumpsteak und Hühnerbrust* € 23,80  
mit gebratenem Speck, Kräuterbutter, gegrilltem Gemüsespieß,  
Pommes frites, Zwiebelringe im Bierteig und unseren Grillsaucen
- Ladyssteak* € 23,80  
Rumpsteak 180g, mit Rosapfeffer-Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel  
mit Sauerrahm und Ruccolasalat mit getrockneten Tomaten
- Rumpsteak vom heimischen Rind* **neu** € 29,80  
ca. 260g, an Chefsauce (BBQ-Bourbon-Amaretto)  
dazu gebratene Erdäpfel in Rosmarinbutter und mediteranes Gemüse
- Filet vom heimischen Rind* € 38,80  
ca. 230g, an rosa Pfeffersauce  
dazu hausgemachte Erdäpfelspalten und geröstete Gemüsevariation
- Chateaubriand (für 2 Personen)* € 76,80  
Doppeltes Rindsfilet (470-490g) am Stück gebraten,  
flambiert und tranchiert, dazu Pappardelle, Rösti, Erdäpfelspalten,  
Röstgemüse, Pilze und gebratener Speck,  
mit Chefsauce (BBQ-Bourbon-Amaretto)

### Wählen Sie die Garstufe:

- Rare** – kurz, scharf angebraten - innen noch roh
- Medium rare** – mittel roh, sehr „fleischsaftig“, im Kern noch roh
- Medium** – halb durch, im Kern noch „fleischsaftig“,  
gibt auf Druck nach und hat eine braune, knusprige Kruste
- Medium well** – zart rosa, im Kern fast „durch“ bei klarem  
Fleischsaft



*Da wir bei der Qualität unseres Fleisches stets  
auf Herkunft und Frische achten, bitten wir um Verständnis,  
falls Ihr gewünschtes Steak gerade nicht vorrätig ist.*





# Eggerhof

Fam. Supersberger ★ ★ ★

## Zum süßen Abschluss

<i>Apfelstrudel</i>	mit Schlagsahne	€ 5,00
	mit Vanillesauce und Schlagsahne	€ 6,80
	mit Vanilleeis und Schlagsahne	€ 6,80
<i>Caramel-Cheesecake</i>	<b>neu</b> mit warmem Kirschragout	€ 6,20
<i>Schoko-Brownie</i>	mit warmen Waldbeeren, Vanilleeis und Schlagsahne	€ 7,20
<i>Kärntner Reindling Parfait</i>	auf Honig-Zimtspiegel und Schlagsahne	€ 7,20
<i>Eispalatschinken</i> (2 Stk.)	gefüllt mit Vanilleeis, Schokosauce, Mandelsplittern und Schlagsahne	€ 7,80

## Unsere Eiskreationen

<i>Kasperl</i>	Vanille- und Erdbeereis mit Schlagsahne, Waffelhut und bunten Streusel	€ 4,60
<i>Gemischtes Eis</i>	3 Kugeln nach Wahl mit Schlagsahne	€ 6,20
<i>Coupe Dänemark</i>	Vanilleeis mit Mandelsplittern und Schlagsahne übergossen mit warmer Scholosauce	€ 7,20
<i>Heiße Liebe</i>	Vanilleeis mit Schlagsahne übergossen mit warmen, marinierten Himbeeren	€ 7,80
<i>Nuss mit Schuss</i>	Walnuss-, Pistazien- und Schokoladeeis mit Schlagsahne, Nüssen und Schokosauce, verfeinert mit Amaretto	€ 8,20

### *Unsere Eissorten:*

Zitrone	Walnuss	<i>pro Kugel</i>	€ 1,90
Vanille	Pistazie	<i>Portion Schlagsahne</i>	€ 0,80
Erdbeere	Schokolade		

