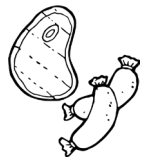


willkommen beim maltschacher seewirt

schön, dass du da bist!

gönn dir eine auszeit, lass dich von uns kulinarisch verwöhnen & genieße die idylle am maltschacher see.

als genusswirt & stolzes mitglied des marktplatz mittelkärnten legen wir besonderes augenmerk auf die qualität & herkunft unserer lebensmittel. einige unserer wichtigsten lieferanten möchten wir dir hier vorstellen:



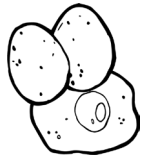
kölbl hof, maltschach
fam. hecher, maltschach
fam. buttazoni, glanhofen
lindlhof, pölling & ilgenfritz, villach



markus payr, enge gurk
fischzucht valent, schwambach



gärtnerei hafner, moosburg
gärtnerei wedenig, feldkirchen
fam. buttazoni, glanhofen
kärnten taufisch, brückl



freilandeier biohof obereder



kärntner milch, spittal
tschinder, albern
tschadamer hof, liebenfels



bauernhofeis pobaschnig, kappel



konditorei saliterez, feldkirchen



flora cola, alexandra riepl
apo fruchtsäfte, milstatt
lagerhaus lavanttal
seppi's kräutergarten



- preise in euro inklusive aller steuern und abgaben bezahlung nur in bar oder per bankomatkarte möglich -
- für umbestellungen verrechnen wir je nach zusätzlichem aufwand € 1.00 bis € 2.50 -
- für informationen zu den in unseren gerichten enthaltenen allergenen wenden sie sich bitte an unser service personal -

unsere Lieblings aperitifs

lavanttaler hugo

apfelsider | holunder
gartenminze 4.⁴⁰

nochalm fizz

zirbe | schlehe | zitrone
erfrischend anders 5.⁹⁰

elderflower martini

lavanttaler bärmutter
minze | holunder 6.⁵⁰

ginger twist

verjus vom tement | ingwer
zitrone | ohne promille 6.⁵⁰

italian sprizz

lyre's | soda | orange
wie aperol - aber bleifrei 5.⁹⁰

vir-gin & bitterlemon

undone gin "ohne"
bitterlemon | zitrone 6.⁹⁰

hausgemachte limonaden

die seewirt limos für zuhause!

den sirup für unsere
hausgemachten limonaden
könnt ihr ganz bequem
mit nach hause nehmen.
einfach mit sodawasser
aufspritzen und genießen!



ingwer-zitronenlimo

umwerfend erfrischend
mit bio zitronen 4.³⁰

flora citron

verbene, melisse & thymian
aus alexandra's garten 4.⁵⁰

kölbl cola

hausgemacht am bauernhof
erfrischend & koffeinfrei 4.³⁰

holler-minz limo

mit minze aus
unserem kräuterbeet 4.³⁰

craft beer

vom fass

märzen bier

privatbrauerei hirt
malzig, leicht hopfig
3.⁹⁰ / 4.⁹⁰

1270er

privatbrauerei hirt
malzig, ausgewogen
3.⁹⁰ / 4.⁹⁰

klassiker

bio landpils

wimitz brauerei
0,33l 4.⁹⁰

kellermeister

privatbrauerei hirt
0,33l 4.⁶⁰

wimitz weiße

wimitz brauerei
0,5l 5.¹⁰

die dunklen

royal dark

brauerei loncium
0,33l 4.⁹⁰

morchl

privatbrauerei hirt
0,33l 4.⁶⁰

schwarze gams

brauerei loncium
0,33l 4.⁹⁰

die besonderen

beeresso

norbert peczelt
0,33l 5.²⁰

pink smoke

bierol
0,33l 5.⁸⁰

lemon rose & mary

bierix
0,33l 5.⁷⁰

kuh brew

bierol
0,33l 5.²⁰

rosè raspberry ale

brauerei loncium
0,33l 5.⁷⁰

hopfen & malz verloren?

bei so vielen bieren ist es
manchmal gar nicht so leicht,
den überblick zu bewahren.

aber keine sorge - matthias ist
diplomierter biersommelier
und steht euch immer gerne
mit rat und tat zur seite



craft beer

die alkoholfreien

beeresso af

norbert peczelt
0,33l 4.⁹⁰

freigeist

privatbrauerei hirt
0,5l 4.⁹⁰

freepa

brauerei loncium
0,33l 5.¹⁰

hazy neipa

brauerei loncium
0,33l 5.⁴⁰

rampensau ipa

brew age
0,33l 5.⁵⁰

die hoptigen

pale ale

wimitz brauerei
0,33l 4.⁹⁰

carinthipa

brauerei loncium
0,33l 5.²⁰

hellberry red ipa

ottakringer brauwerk
0,33l 5.⁹⁰

bio ipa

wimitz brauerei
0,33l 5.⁵⁰

juicy neipa

brauerei loncium
0,33l 5.⁷⁰

dunkle materie

brew age
0,33l 5.⁹⁰

die kräftigen

black magic

zweittler brauerei
0,33l 5.⁹⁰

affenkönig


brew age
0,33l 6.⁹⁰

horny betty

brauhaus gusswerk
0,33l 6.⁵⁰

flanders red

ottakringer brauwerk
0,33l 6.¹⁰



lust auf eine bierverkostung ?

dauer ca. eine stunde

€29p.p. inklusive

6 bierproben

und viel "bla-bla"
und "haha"!

(min. 6 teilnehmer,
anmeldung erforderlich)

unsere kärntner küche

vorspeisen & salate

martini lasagne

lindlhof - pölling

lavanttaler weidegansl

wurzelwerk

gansl velouté 12.⁹⁰

schwarze gams

privatbrauerei loncium 4.⁹⁰

kürbis cremesuppe

kärnten taufisch - brückl

sauerteig croutons

kernöl | obers 6.⁹⁰

carpaccio

j. kamp | maltschach

vom gurktaler hirsch

vogersalat | pamore

balsamico marinade | brot 18.⁹⁰

cabernet sauvignon

schaller | burgenland 1/8 5.²⁰

hauptgänge

gurktaler fischilet

m. payr - enge gurk

cremiges risotto

basilikum | gemüse

safran 26.⁹⁰

donauriesling

burgwein fam. lassnig 1/8 4.⁸⁰

aromatisches

hühnercurry

fa. wech - st.andrä

zarte hühnerbrust

würzige currysauce

basmatireis 18.⁹⁰

pale ale

wimitz brauerei 4.⁹⁰

innerei des tages

mal von hier, mal von da

wahre wirtshauskultur -nähere

informationen bekommt ihr von

unserem service team 11.⁵⁰ / 17.⁹⁰

hirter morchl

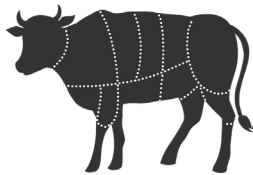
privatbrauerei hirt 4.⁶⁰

from nose to tail

wir bringen unsere philosophie von nachhaltiger gastronomie auf euren teller - das heißt wir beziehen viele tiere wenn möglich im ganzen. von der schnauze bis zur schwanzspitze wird alles zu besonderen, zum teil in vergessenen gerichten verarbeitet.



unser wild beziehen wir von jägern aus der region, die uns gleich nach dem abschuss die innereien liefern - das kann auch mal um 5 uhr morgens sein. nach dem das fleisch genügend zeit zum abhängen hatte, wird es fachmännisch bei uns aufgeteilt und kommt frisch auf den tisch - besser geht's nicht!

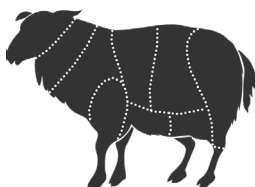


daham is daham, regionaler wird's nicht! beim kölbl, unserem familien-stammhof liegt vom futteranbau bis zur schlachtung alles in rudis hand. ihr werdet schmecken, mit wie viel liebe er seinen job macht, versprochen. rudi beliefert uns außerdem mit schweinefleisch, schnaps, sirup, kräutern und, und, und...

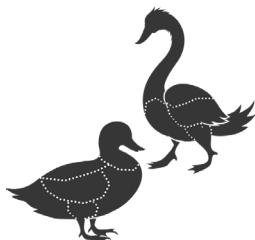


nose to tail gericht des tages

immer frisch und nach tagesangebot
wenn es da ist, ist es da und wenn es weg ist,
ist es weg - das heißt schnell zuschlagen!
unser service team gibt euch gerne
nähere informationen.



wenn ihr euren blick auf das gegenüberliegende seeufer schweifen lässt, könnt ihr den lämmern von alexander hecher beim grasen zusehen. das frische lammfleisch ist eine ganz besondere delikatesse, zart und äußerst aromatisch. unser geheimtipp: seppi's lammeuschel!



weidegänse und lavanttaler frühlingssenten beziehen wir von herta und hans taferner aus pölling. am lindlhof genießen die tiere jede menge auslauf und bestes futter. geschlachtet wird stressfrei vor ort, danach werden die tiere immer frisch geliefert - mit kopf und kragen. und füßen. und überhaupt allem.

wirtshaus klassiker

vorspeisen

zweierlei sülzchen

kölbl hof - maltschach

tafelspitz | glantaler kernöl
wurzelwerk | hausbrot
paprika vinaigrette 9.²⁰

märzen bier

privatbrauerei hirt 3.⁹⁰/4.⁹⁰

kräftige bouillon

kölbl hof - maltschach

wurzelwerk | schnittlauch
zweierlei einlagen 5.⁵⁰

steirer salat

kölbl hof - maltschach

knackige salate | rohkost
rindfleisch | marinierte pilze
kernöldressing 11.⁹⁰

bio landpils

wimitz brauerei 4.⁹⁰

hauptgänge

gesottener tafelspitz

fä. frierss - villach

vom kärntner rind
erdäpfel soufflé | schnittlauchsauce
semmelkren | karotten 26.⁵⁰

grüner veltliner

w.englebrecht | kamptal 1/8 4.⁴⁰

spieß spieß

kölbl hof - maltschach

filet vom kölbl schwein
aioli | kräuterbutter | speck
knusprige pommes 20.⁹⁰

blauer zweigelt

w.engelbrecht | kamptal 1/8 4.⁴⁰

tomaten-kräuter

kasnudel

fam. sucher - lebmach

handgekrendelt von claudia
braune butter | salat 15.⁵⁰

cabernet blanc

c. maltschnig | liebenfels 1/8 5.⁴⁰

unser team



Matthias

unser chef und sommelier hat jederzeit ein gutes tröpfchen für euch auf lager seine wein- und bierempfehlungen machen euren besuch zum hochgenuss



Jenny

matthias' bessere hälfte ist der gute geist hier beim seewirt - ihr lächeln hält die stimmung hoch und sie hat uns alle im griff, auch wenns mal etwas stressig wird



Claudia & Seppi

ohne unsere senior chefs läuft hier gar nix! sie haben den seewirt zu dem gemacht, was er ist und stehen uns mit rat und tat zur seite. claudias kasnudel sind die besten weit & breit und auf unserer speisekarte seit jeher unverzichtbar



Theresa

theresa gehört seit zwei jahren zu unserem team, schmeißt die bar aber als ob es schon zwanzig wären. ihre unglaubliche coolness und ihr ganz besonderer schmah sind dazu noch eine willkommene draufgabe



Ray

der irische wiking ist unser mann für alle fälle - egal ob irgendwo eine schraube locker wird oder die kühlung plötzlich ausfällt. ganz nebenbei unterstützt er unsere küchencrew auf allen stationen und ist einfach unverzichtbar



Jasmin & Patric

bei diesen beiden seid ihr nun wirklich in besten händen! patric und seine (ganz klar) bessere hälfte sorgen dafür, dass ihr stets ein lächeln im gesicht und was gutes im glas oder am teller habt - garantiert!