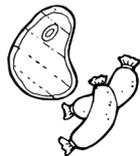


# willkommen beim maltschacher seewirt

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:



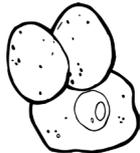
kölbl hof, maltschach  
fam. hecher, maltschach  
fam. buttazoni, glanhofen  
lindlhof, pölling & ilgenfritz, villach



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.<sup>40</sup>

### nochalm fizz

zirbe | schlehe | zitrone  
erfrischend anders 5.<sup>90</sup>

### elderflower martini

lavanttaler bärrmut  
minze | holunder 6.<sup>50</sup>

### ginger twist

verjus vom tement | ingwer  
zitrone | ohne promille 6.<sup>50</sup>

### italian sprizz

lyre's | soda | orange  
wie aperol - aber bleifrei 5.<sup>90</sup>

### vir-gin & bitterlemon

undone gin "ohne"  
bitterlemon | zitrone 6.<sup>90</sup>

## 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.<sup>30</sup>

### flora citron

verbene, melisse & thymian  
aus alexandra's garten 4.<sup>50</sup>

### kölbl cola

hausgemacht am bauernhof  
erfrischend & koffeinfrei 4.<sup>30</sup>

### holler-minz limo

mit minze aus  
unserem kräuterbeet 4.<sup>30</sup>

# craft beer

## vom fass

### märzen bier

privatbrauerei hirt  
malzig, leicht hopfig  
3.<sup>90</sup> / 4.<sup>90</sup>

### 1270er

privatbrauerei hirt  
malzig, ausgewogen  
3.<sup>90</sup> / 4.<sup>90</sup>

## klassiker

### bio landpils

wimitz brauerei  
0,33l 4.<sup>90</sup>

### kellermeister

privatbrauerei hirt  
0,33l 4.<sup>60</sup>

### wimitz weiße

wimitz brauerei  
0,5l 5.<sup>10</sup>

## die dunklen

### royal dark

brauerei loncium  
0,33l 4.<sup>90</sup>

### morchl

privatbrauerei hirt  
0,33l 4.<sup>60</sup>

### schwarze gams

brauerei loncium  
0,33l 4.<sup>90</sup>

## die besonderen

### beeresso

norbert peczelt  
0,33l 5.<sup>20</sup>

### pink smoke

bierol  
0,33l 5.<sup>80</sup>

### lemon rose & mary

bierix  
0,33l 5.<sup>70</sup>

### kuh brew

bierol  
0,33l 5.<sup>20</sup>

### rosè raspberry ale

brauerei loncium  
0,33l 5.<sup>70</sup>

## 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.<sup>90</sup>

### freigeist

privatbrauerei hirt  
0,5l 4.<sup>90</sup>

### freepa

brauerei loncium  
0,33l 5.<sup>10</sup>

### hazy neipa

brauerei loncium  
0,33l 5.<sup>40</sup>

### rampensau ipa

brew age  
0,33l 5.<sup>50</sup>

## die hoptigen

### pale ale

wimitz brauerei  
0,33l 4.<sup>90</sup>

### carinthipa

brauerei loncium  
0,33l 5.<sup>20</sup>

### hellberry red ipa

ottakringer brauwerk  
0,33l 5.<sup>90</sup>

### bio ipa

wimitz brauerei  
0,33l 5.<sup>50</sup>

### juicy neipa

brauerei loncium  
0,33l 5.<sup>70</sup>

### dunkle materie

brew age  
0,33l 5.<sup>90</sup>

## die kräftigen

### black magic

zweittler brauerei  
0,33l 5.<sup>90</sup>

### affenkönig

brew age  
0,33l 6.<sup>90</sup>

### horny betty

brauhaus gusswerk  
0,33l 6.<sup>50</sup>

### flanders red

ottakringer brauwerk  
0,33l 6.<sup>10</sup>

### 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.<sup>90</sup>

### schwarze gams

privatbrauerei loncium 4.<sup>90</sup>

### kürbis cremesuppe

kärnten taufisch - brückl

sauerteig croutons

kernöl | obers 6.<sup>90</sup>

### carpaccio

j. kamp | maltschach

vom gurktaler hirsch

vogersalat | pamore

balsamico marinade | brot 18.<sup>90</sup>

### cabernet sauvignon

schaller | burgenland 1/8 5.<sup>20</sup>

## hauptgänge

---

### gurktaler fischilet

m. payr - enge gurk

cremigies risotto

basilikum | gemüse

safran 26.<sup>90</sup>

### donauriesling

burgwein fam. lassnig 1/8 4.<sup>80</sup>

### aromatisches

### hühnercurry

fa. wech - st.andrä

zarte hühnerbrust

würzige currysauce

basmatireis 18.<sup>90</sup>

### pale ale

wimitz brauerei 4.<sup>90</sup>

### innerei des tages

mal von hier, mal von da

wahre wirtshauskultur -nähere

informationen bekommt ihr von

unserem service team 11.<sup>50</sup> / 17.<sup>90</sup>

### hirter morchl

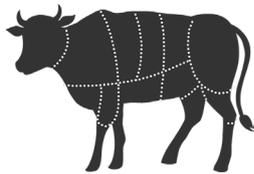
privatbrauerei hirt 4.<sup>60</sup>

# 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!

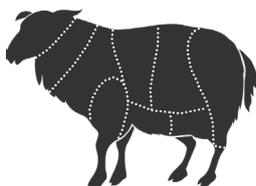


daham is daham, regionaler wird's nicht! beim kölbl, unserem familien-stammhof liegt vom futteranbau bis zur schlachtung alles in rudis hand. ihr werdet schmecken, mit wie viel liebe er seinen job macht, versprochen. rudi beliefert uns außerdem mit schweinefleisch, schnaps, sirup, kräutern und, und,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

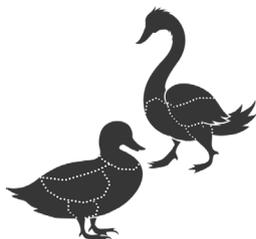


## nose to tail gericht des tages

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.<sup>20</sup>

### märzen bier

privatbrauerei hirt 3.<sup>90</sup>/4.<sup>90</sup>

### kräftige bouillon

kölbl hof - maltschach

wurzelwerk | schnittlauch  
zweierlei einlagen 5.<sup>50</sup>

### steirer salat

kölbl hof - maltschach

knackige salate | rohkost  
rindfleisch | marinierte pilze  
kernöldressing 11.<sup>90</sup>

### bio landpils

wimitz brauerei 4.<sup>90</sup>

## hauptgänge

---

### gesottener tafelspitz

fä. frierss - villach

vom kärntner rind  
erdäpfel soufflé | schnittlauchsauce  
semmelkren | karotten 26.<sup>50</sup>

### grüner veltliner

w.englebrecht | kamptal 1/8 4.<sup>40</sup>

### spieß spieß

kölbl hof - maltschach

filet vom kölbl schwein  
aioli | kräuterbutter | speck  
knusprige pommes 20.<sup>90</sup>

### blauer zweigelt

w.engelbrecht | kamptal 1/8 4.<sup>40</sup>

### tomaten-kräuter

### kasnudel

fam. sucher - lebmach

handgekrendelt von claudia  
braune butter | salat 15.<sup>50</sup>

### cabernet blanc

c. maltschnig | liebenfels 1/8 5.<sup>40</sup>

# 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!