

unsere Lieblings aperitifs

lavanttaler hugo

apfelcider | holunder
gartenminze 5.²⁰

nochalm fizz

zirbe | schlehe | zitrone
erfrischend anders 6.⁹⁰

elderflower martini

lavanttaler bärrmut
minze | holunder 6.⁹⁰

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 & tonic

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

wimitz weiße

wimitz brauerei
0,5l 5.⁹⁰

kellermeister

privatbrauerei hirt
0,33l 4.⁶⁰

morchl

privatbrauerei hirt
0,33l 4.⁶⁰

die dunklen

royal dark

brauerei loncium
0,33l 5.²⁰

schoftwachtel

gebrüder vogelsang
0,33l 6.⁸⁰

schwarze gams

brauerei loncium
0,33l 5.⁵⁰

die besonderen

beeresso

norbert peczelt
0,33l 5.²⁰

honig lavendel weizen

zaungast braukollektiv
0,33l 5.⁶⁰

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

vogelfrei ipa
gebrüder vogelsang
0,33l 5.⁷⁰

freigeist
privatbrauerei hirt
0,5l 4.⁹⁰

freepa
brauerei loncium
0,33l 5.⁵⁰

hazy neipa
brauerei loncium
0,33l 5.⁹⁰

rampensau ipa
brew age
0,33l 5.⁵⁰

die hoptigen

carinthipa
brauerei loncium
0,33l 5.⁵⁰

hellberry red ipa
ottakringer brauwerk
0,33l 5.⁹⁰

bio ipa
wimitz brauerei
0,33l 5.⁹⁰

juicy neipa
brauerei loncium
0,33l 6.⁵⁰

schneppenstrauß
gebrüder vogelsang
0,33l 6.⁵⁰

die kräftigen

black magic
zweittler brauerei
0,33l 6.⁹⁰

el patrón
bierol
0,33l 7.⁹⁰

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

gansl lasagne
lindthof - pölling

lavanttaler weidegansl
wurzelwerk
gansl velouté 12.⁹⁰

schwarze gams

privatbrauerei loncium 5.⁵⁰

casarecce
villa nocera - feldkirchen

handgemachte pasta
gurktaler schwammerlragout
pamore 12.⁹⁰ / 18.⁹⁰

kellermeister

privatbrauerei hirt 4.⁶⁰

hauptgänge

lachsforelle
m. payr - enge gurk

gebratenes filet | cremiges risotto
paradeis | gemüse
safran 26.⁹⁰

donauriesling

burgwein fam. lassnig 1/8 5.⁴⁰

gurktaler saibling
m. payr - enge gurk

im ganzen gebraten
liebenfelser erdäpfel
knoblauch | kräuter 25.⁹⁰

chardonnay

ch. maltschnig | liebenfels 1/8 5.²⁰

mölltaler gams
j. kamp - maltschach

faschirtes butterschnitzerl
cremiges erdäpfelpurée
gewürzrotkraut 23.⁵⁰

the legends

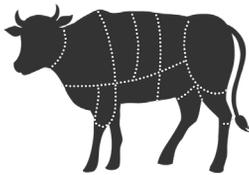
e. scheibhofer | burgenland 1/8 6.⁵⁰

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 abschluss 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!

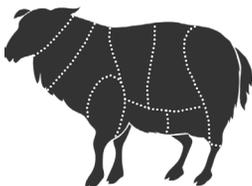


daham is daham, regionaler wird's nicht! beim kölbl, unserem familien-stammhof liegt vom futteranbau bis zur schlachtung alles in rudis hand. ihr werdet schmecken, mit wie viel liebe er seinen job macht, versprochen. rudi beliefert uns außerdem mit schweinefleisch, schnaps, sirup, kräutern und, und,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

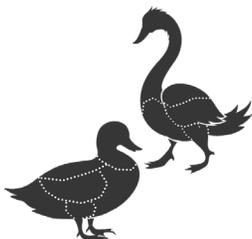


nose to tail gericht des tages

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 | wurzelwerk
paprika vinaigrette
roggenbrot 10.²⁰

märzen bier

privatbrauerei hirt 3.⁹⁰/4.⁹⁰

kräftige bouillon
kölbl hof - maltschach

wurzelwerk | schnittlauch
zweierlei einlagen 5.⁹⁰

erdäpfel cremesuppe
fam. sucher - lebmach

sauerteig croutons
speckchip | obers 6.⁹⁰

hauptgänge

innerei des tages
mal von hier, mal von da

wahre wirtshauskultur -nähere
informationen bekommt ihr von
unserem service team 12.⁵⁰/ 18.⁹⁰

1270er

privatbrauerei hirt 3.⁹⁰/4.⁹⁰

spieß spieß
kölbl hof - maltschach

filet vom kölbl schwein
aioli | kräuterbutter | speck
knusprige pommes 22.⁹⁰

blauer zweigelt

w.engelbrecht | kamptal 1/8 4.⁹⁰

kärntner nudel
fam. sucher - lebmach
fam. tschinder - albern

handgekrendelt von claudia
braune butter | pamore | blattsalat
3 stück 15.⁵⁰ | 4 stück 16.⁹⁰

grüner veltliner

w. engelbrecht | kamptal 1/8 4.⁸⁰