






SPECIALITÀ STAGIONALI DELL'EINKEHR

Dal nostro team della cucina dell'Einkehr con Chef Wolfgang Wiegele

Selezione dei piatti di zucca, selvaggina & Po

Benvenuto dell'Einkehr-Coperto <i>Panini fatti in casa burro carinziano paté di stagione</i>	3,50
Zuppa cremosa di zucca "classica" <i>cappuccio di panna semi e olio di zucca</i>	8,50
Carpaccio di zucca affumicato a freddo    <i>Spinacci semi e crema di zucca noci (formaggio di capra)</i>	come antipasto 14,10 come principale 19,90
Risotto di zucca di zucche Carinziane  <i>Salvia fresca di "Kärnten Tafelberg"</i>	come antipasto 16,50 come principale 21,90
Gourmet-pizza: Zucca <i>crema di zucca pancetta mozzarella di bufala</i>	19,50
Ragout di cervo di selvaggina „Måtl-Sepp“  <i>Spaetzle al burro mirtilli rossi pera</i>	come antipasto 16,50 come principale 25,50
Bistecca di sella di cervo di selvaggina locale <i>Cavolo rosso con mela gnocchi salsa di cervo al rosmarino</i>	26,50
Strudel di zucca "caramellato" <i>gelato alla vaniglia salsa alla cannella</i>	8,50
Saremo lieti di preparare i piatti classici della Einkehr anche come menu	di 3 portate 39,- di 4 portate 49,-

ANTIPASTI E TAGLIERI

I taglieri sono serviti con un apposito coltello. Tagliate pure da soli!

Tagliere tipico carinziano oppure speck di lombata di maiale <i>Nockberg Speck burro di malga verdure in agrodolce rafano pane fatto in casa germogli della regione</i>	17,90
Trio di Tartara (manzo, salmerino, verdure) <i>Verdure sottaceto maionese wasabi pomodori ciliegi germogli palla di burro</i>	18,90
170 g Tartara di manzo di un solo tipo	20,90
Trota affumicata in casa dal laghetto dell'Einkehr <i>1 Filetto</i>	16,90
<i>Salsa al cren pane fatto in casa mela verde rape rosse</i> <i>2 Filetti</i>	26,20
Tartara di capriolo „Måtl-Sepp“ <i>Maionese wasabi chutney di pomodoro germogli della regione</i>	18,50


LE NOSTRE ZUPPE TIPICHE




Brodo di manzo con contenuto a scelta - Grießnockerl (gnocchetti semolino) 5,40
Frittaten (impasto all'uovo) | canederli di pane e formaggio | *canenderli di fegato*

Zuppa Gulasch dalla caldaia  7,50
Pane fatto in casa

Zuppa carinziana di pesce  15,90
Zafferano | medaglione di salmerino *porzione piccola* 12,50
verdure | caviale di salmerino




INSALATE FRESCHE

Insalata verde    6,60
Crescione dell'orto | pomodori ciliegi

Insalata mista    11,20
Crescione dell'orto | semi di girasole | semi di zucca *porzione piccola* 7,20
Pomodori ciliegi

Insalata verde con striscioline di pollo  18,50
cotte o grigliate *porzione piccola* 14,50
„Al modo di Cesare“ *insalata romana rossa & verde | acciughe*
capperi | parmigiano | uovo | crostini 19,90

Insalata d'autunno "Slow Food"    18,90
Insalate a foglie | camembert | pera *porzione piccola* 14,90

Insalata alla zucca e "Gröstl" "tutto Carinzia"    18,90
Insalate a foglie | zucca | patata | olio di semi


SPECIALITÀ DELLA CARINZIA

Gnocchetti alle erbe e formaggio fatti in casa 15,40
Formaggio delle malghe Nock | erba cipollina di pascolo | cipolle arrostate | insalata verde

„Raviolone“ carinziano alla ricotta fatto in casa 15,40
Burro scuro | erba cipollina alpina | insalata verde

„Raviolone“ carinziano di carne fatto in casa 17,40
Con speck croccante | crauti | erba cipollina di pascolo

Spadellata di pasta 17,40
3 pezzi a scelta (spinaci, formaggio o carne) | insalata verde

Risotto ai funghi di bosco  18,40
Spinacino | formaggio di malga | crescione *porzione piccola* 14,50

tutti prezzi in € inclusivi di tasse

PESCE DAL NOSTRO LAGHETTO

Filetto di salmerino

Risotto di vino bianco | spinacino | pinoli

L'esperienza della
pesca è solo metà
del guadagno – la
preda si gusta poi il

26,90

Salmerino o trota salmonata alla „Müllerin“

Patate al prezzemolo | intero o filetto | burro bruno

Geschmack der Kindheit

25,90

PIATTI PRINCIPALI

Wiener Schnitzel di maiale carinziano

Patate al prezzemolo, riso o patate fritte | salsa ai mirtilli rossi

porzione piccola 16,80

19,90

...di vitello carinziano

porzione piccola 20,90

25,90

Grigliata mista Einkehr



(manzo, maiale, pollo, wursten e speck)

Burro alle erbe | patatine fritte | verdure di stagione

23,90

„Einkehr-Burger“ (vitello)

Formaggio affumicato | pomodorini | cetrioli | cipolla caramellata

rucola | speck | pesto | cipolle arrostate | maionese wasabi | salsa BBQ | patatine fritte

23,50

A scelta con:

petto di pollo croccante in agrodolce

22,80

pulled pork

23,90

formaggio affumicato grigliato

21,90

polpette vegane

21,90

Controfiletto di manzo carinziano bollito

Verdure di radice | salsa di pane al rafano | salsa all'erba cipollina | Röst patate rafano

23,90

porzione piccola 9,90

Manzo Carinziano a cipolla arrostito...media cottura



Crocchette di patate | tegoline e speck | cipolla con vino Porto

24,90

Stinco di maialino

Canederli di pane | crauti caldi con speck & sauerkraut | ciccioli

23,80

Padella Einkehr

Medailloni di maiale avvolti in speck | salsa di funghi | spätzle | verdure

24,50

Pollo fritto in modo classico Austriaco

Insalata di patate fatta in casa | mirtilli rossi | crescione

22,90

Consiglio del Team Einkehr

Soltanto le domeniche e fin quando è disponibile

Arrosto di maiale classico dal forno a legna

crauti | sugo di birra & cumino

crauti con speck | canederli di pane

21,90

Su ordinazione anticipata (min. 1 giorno)

Stinco per 2 persone

Canederli di pane | crauti caldi con speck

ciccioli & Saft`l

29,90

UN FINALE DOLCE

Panna Cotta á la Einkehr

Fragole | Crumble di caramello

7,90

Strudel di mele caldo dal forno con panna

con salsa alla vaniglia

6,90

7,90

Strudel di ricotta classico con panna

con salsa alla vaniglia

7,30

8,30

„Hof-Torta“ Trattler – specialità dal 1884 (mirtilli rossi, cioccolato e noci)

7,50

Crespelle fresche – con marmellata di albicocche fatta in casa, a pezzo

o come crespella con gelato 7,90

5,90

„Kaiserschmarrn“ à la Einkehr - su richiesta flambé

12,90

con prugne cotte | bacche - gelato allo Jogurt o con mirtilli e puré di mele

13,90


GELATO FATTO IN CASA

Gelato fatto in casa  (1 pallina)


2,10

mirtillo rosso – Jogurt | caramello salato | mora – menta | cembro


albicocca – lavanda | pina colada (senza alcol) | lampone – basilico | mora

Variazione di gelati Nockeis- 6 gusti (degustazione a sorpresa) 

11,50

„Zirben Gedeck“ gelato al cembro fatto in casa | 2cl grappa al cembro 

7,90

„Einkehr's Echte“ gelato al caramello salato | 2cl Bailey o crema Ramazzotti 

7,90

Frutti di bosco “con goccio - sfrenato” 

Gelato lampone – basilico | vino dolce Bereenauslese

9,90

tutti prezzi in € inclusivi di tasse

Acque aromatizzate e succhi

Acqua ai mirtilli rossi <i>Geschmack der Kindheit</i>	0,50 lt	3,50
Almdudler, Cola, Sprite	0,25 lt	3,80
Coca-Cola Zero, Té freddo	0,33 lt	4,20
Succo di mela frizzante	0,25 lt	3,50
Succo di frutta al ribes, albicocca, mango, arancia etc.	0,20 lt	4,50
Bitter Lemon, Tonic	0,20 lt	4,50
Acqua minerale Römerquelle frizzante o naturale	0,75 lt	5,50
Talkenbrunn acqua sorgiva MITnock (frizzante)	0,50 lt	3,90
Talkenbrunn acqua sorgiva KOAnock (naturale)	0,50 lt	2,50

Birre

Gösser alla spina	0,30 lt	4,40
Gösser alla spina	0,50 lt	5,40
Hausbier – semi-scuro, alla spina	0,30 lt	4,50
Hausbier – semi-scuro, alla spina	0,50 lt	5,50
Loncium Biermanufaktur „Amber Lager“ 5,5 Vol.-%	0,33 lt	5,50
Loncium Biermanufaktur „Carinthi(p)a“ 5,6 Vol.-%	0,33 lt	5,50
Loncium Biermanufaktur „Schwarze Gams“ 6,4 Vol.-%	0,33 lt	5,50
Radler	0,30 lt	4,60
Radler	0,50 lt	5,60
Weizenbier, Edelweiß	0,30 lt	4,70
Weizenbier, Edelweiß	0,50 lt	5,70
Weizenbier analcolica	0,50 lt	5,70
Gösser Naturgold analcolica	0,50 lt	5,50

Caffé/Té

Liscio o Espresso	3,30
Caffé lungo con latte	3,90
Espresso macchiato doppio	4,70
Cioccolata calda	3,90
Cappuccino	4,10
Caffè Latte	4,70
Tee Demmers-Teehaus – Qualità BIO	4,70

Specials

Hugo con Prosecco	7,20
Aperol Spritz	7,20
Grant'n Special (Limoncello, mirtilli rossi, prosecco)	7,90

Per gli aperitivi e i liquori chiedi pure ai nostri collaboratori o consulta la carta dei vini!