















SPECIALITÀ STAGIONALI DELL'EINKEHR

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

Piatti di oca carinziana da pascolo & Po

-  **Benvenuto dell'Einkehr-Coperto** 3,50
Panini fatti in casa | burro carinziano | paté di stagione
-  **Parfait di fegato d'oca** chutney di cipolle rosse | brioche alle noci 14,90
porzione piccola 10,90
-  **Brodo d'oca** crema di tuorlo d'uovo | tortellino d'oca  12,90
Verdure alla julienne | su richiesta con cuore
-  **Coscia d'oca confit** cavolo rosso | cipolla | purè di patate   28,90
-  **Petto d'oca rosa sous-vide** polenta di ricotta 34,70
strudel di cavolo rosso | ragout di nocciole e amarene
-  **Gourmet-pizza "bosco misto"** mozzarella di bufala 19,50
funghi selvatici | parmigiano
-  **Ragout di cervo selvaggio „Mâtl-Sepp“**  come antipasto 19,50
Spaetzle al burro | mirtilli rossi | pera come principale 25,50
-  **Strudel di zucca "caramellato"** gelato alla vaniglia | salsa alla cannella 9,60
-  **Crème brûlée** fava tonka | fichi con miele  7,90

Saremo lieti di preparare i piatti classici della Einkehr anche come menu

di 3 portate 49,-
di 4 portate 59,-

ANTIPASTI E TAGLIERI

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

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

tutti prezzi in € inclusivi di tasse

LE NOSTRE ZUPPE TIPICHE




Brodo di manzo con contenuto a scelta - Griesnockerl (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 ciliegini

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 arrostiti | 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

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

25,90

PIATTI PRINCIPALI

Wiener Schnitzel di maiale carinziano

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

porzione piccola 16,80

...di vitello carinziano

25,90

porzione piccola 20,90

Grigliata mista Einkehr



(manzo, maiale, pollo, wursten e speck)

Burro alle erbe | patatine fritte | verdure di stagione

23,90

„Einkehr-Burger“ (vitello)

23,50

Formaggio affumicato | pomodorini | cetrioli | cipolla caramellata

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

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

23,90

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

porzione piccola 9,90

Manzo Carinziano a cipolla arrostito...media cottura



24,90

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

Stinco di maialino

23,80

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

Padella Einkehr

24,50

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

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

Arrosti di maiale classico dal forno a legna

cruti | sugo di birra & cumino

cruti con speck | canederli di pane

21,90

Su ordinazione anticipata (min. 1 giorno)

Stinco per 2 persone

Canederli di pane | cruti 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

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

12,90

13,90


GELATO FATTO IN CASA

Gelato fatto in casa  (1 pallina)


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

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


2,10

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!