

# unsere Lieblings aperitifs

## americano

bitterorange \* kräuter \* elegant \* herb  
der stilvolle aperitif für alle, die es erwachsener und weniger süß mögen  
classic 8.50 | 0.0% 7.50

## sorrentino

zitrone \* bitterorange \* mediterran  
sonnig, elegant und mit feiner bitternote  
ideal als stilvoller aperitif  
classic 8.20 | 0.0% 7.50

## gin basil smash

basilikum \* tonic \* grün \* lebendig  
kräutrig-frisch, modern und markant -  
ein signature drink mit charakter  
classic 9.20 | 0.0% 8.50

## nockalm fizz

zitrone \* zirbe \* frisch \* spritzig  
alpin, frisch und überraschend leicht -  
ein feiner aperitif mit kärntner charakter  
classic 7.50 | 0.0% 6.90



## pink negroni

orange \* beeren \* herb \* trocken  
der erwachsene pre dinner drink mit  
farbe, tiefe und starkem auftritt  
classic 9.50 | 0.0% 8.90

# hausgemachte limonaden

## die seewirt limos - einfach ehrlich!

wir machen unsere limonaden selbst oder beziehen sie nur von ausgewählten, regionalen produzenten.  
auf die typischen industrie limos verzichten wir voll und ganz, schmeckt einfach besser so!



## flora citron

verbene, melisse  
& thymian aus  
alexandra's garten 4.90

## holler-minze

duftig, blumig und  
belebend - mit minze  
aus eva's garten 4.90

## kölbl cola

von rudi's bauernhof  
erfrischend  
& koffeinfrei 4.90

## basilikum-zitron

lebendig & würzig,  
jede menge frische,  
dabei nicht zu süß 5.20

## ingwer-zitron

umwerfend erfrischend  
mit jeder menge  
bio zitronen 4.90

## seppi's iced tea

mit fruchtigem zitrus  
und allerlei aus  
unserem kräuterbeet 4.90

## mango - rosmarin

tropisch - fruchtig  
und mediterran -würzig  
zugleich 5.20

# craft beer favourites

## vom fass

### märzen bier

hirter brauerei  
malzig, leicht hopfig  
3.<sup>90</sup> / 5.<sup>30</sup>

### gailtaler weiße

brauerei loncium  
spritzig, hefig  
4.<sup>30</sup> / 5.<sup>70</sup>

### 1270er

hirter brauerei  
malzig, vollmundig  
3.<sup>90</sup> / 5.<sup>30</sup>

### summa ale

wimitz brauerei  
hopfig, leicht  
4.<sup>30</sup> / 5.<sup>70</sup>

## klassiker

### beeresso

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

### carinthia

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

### morchl

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

### kellermeister

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

## matt's lieblinge

### el patrón

bierol  
0,33l 7.<sup>90</sup>

### lemon, rose & mary

bierix  
0,33l 5.<sup>90</sup>

### juicy

brauerei loncium  
0,33l 6.<sup>50</sup>

### rosé raspberry ale

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

## alkoholfrei

### der gailtaler

brauerei loncium  
0,5l 5.<sup>90</sup>

### sportgams

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

### freigeist

hirter brauerei  
0,5l 4.<sup>90</sup>

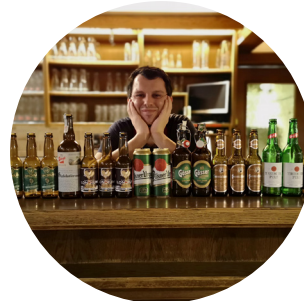
### vogeltrei

brüder vogelsang  
0,33l 5.<sup>70</sup>

## lust auf mehr?

werft einfach einen blick in unsere bierkarte, um unsere große biervielfalt zu genießen.

unser biersommelier matthias steht euch bei der wahl des richtigen bieres jederzeit gerne mit rat und tat zur seite



# bier verkosten am see

entdecke die craft beer vielfalt bei einer ganz individuell gestalteten bierverkostung für dich und deine freunde.

perfekt für geburtstage, junggesellenabschiede oder firmenevents & vereinsausflüge!

ab 6 personen nehmen wir euch mit auf eine genussvolle reise durch verschiedene biersorten - ganz nach euren wünschen.

jetzt termin sichern & gemeinsam anstoßen! .

**dauer:** ca. 90 minuten.

**kosten:** € 29,00 pro person. die verkostungen finden ab 6 teilnehmern statt.



## verkostungsthemen

### hopfen, hopfen, hopfen!

für alle, die es bitter lieben: von fruchtigen ipas bis zu intensiv aromatischen spezialitäten - der hopfen steht im mittelpunkt!

### best of kärnten

regionale braukunst vom feinsten! entdeckt kärntens biervielfalt - traditionell, innovativ, ehrlich.

### unsere kraftlächl

volles aroma, kräftiger charakter: für fans starker biere mit tiefgang und wumms - nichts für schwache nerven!

### biere im wandel der zeit

eine geschmackliche zeitreise - von alten bierstilen bis zu modernen interpretationen. geschichte, die man trinken kann.

## auf die passende begleitung kommts an

eine bierverkostung beim maltschacher seewirt macht erst mit der richtigen stärkung so richtig spaß.

ob ein saftiger schweinsbraten mit knuspriger kruste, eine frische weißwurst mit laugenbrezen & süßem senf oder eine zünftige kärntner jause vom kölbl hof mit bauernbrot - hier findest du genau die passende begleitung zu deinem bierglas. setz dich hin, lehn dich zurück und genieß die gemütliche atmosphäre am maltschacher see!



# kulinarische grüße aus kärnten

---

## vorspeisen

### carpaccio

kölbl hof - maltschach

vom kölbl rind

balsamico | pamore | toastbrot 18.<sup>90</sup>

### summa ale

brauerei wimitz 4.<sup>30</sup> / 5.<sup>70</sup>

### kräftige bouillon

kölbl hof - maltschach

wurzelwerk | schnittlauch

zweierlei einlagen 6.<sup>50</sup>

### morchl

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

### cremesuppe

a. hafner - moosburg

paradeiser | croutons

obers 7.<sup>50</sup>

### gailtaler weiße

biermanufaktur loncium 4.<sup>30</sup> / 5.<sup>60</sup>

### innerei des tages

mal von hier, mal von da

wirtshauskultur pur!

nähere informationen gibt's bei  
unserem service team 13.<sup>50</sup> / 19.<sup>90</sup>

### lemon, rose & mary

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

## salate im schüttelglas

### asia chicken salat

fa. wech - st. andrä

kalt marinierte hühnerbrust

granatapfel | asia dressing 13.<sup>90</sup>

### carinthipa

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

### glantaler salat

tschadamerhof -  
liebenfels

kräuterkäse vom tschadamer

pilze | kernöl-dressing 13.<sup>90</sup>

### bio landpils

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

### steirer salat

kölbl hof - maltschach

mariniertes rindfleisch

käferbohnen | kernöl-dressing 13.<sup>90</sup>

### rogg'n roll

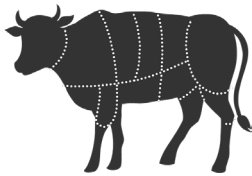
loncium & schilling bier 0,33l 5.<sup>70</sup>

# 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 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!

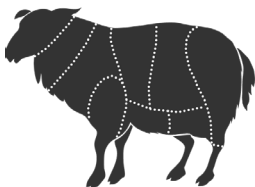


daham is daham, regionaler wird's nicht! beim kölbl, unserem familien-stammhof liegt vom futteranbau bis zur schlachtung alles in rudis hand. ihr werdet schmecken, mit wie viel liebe er seinen job macht, versprochen. rudi beliefert uns außerdem mit schweinefleisch, schnaps, sirup, kräutern und, und,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

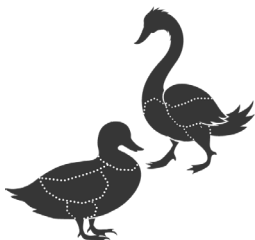


## nose to tail gericht des tages

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.

# kulinarische grüße aus kärnten

---

## hauptgänge

### faschierte laberl

kölbl hof - maltschach

wie bei oma!

liebenfelser erdäpfelpurée

knackiges gemüse 17.<sup>90</sup>

**schwarze gams**

biermanufaktur loncium 0,33l 5.<sup>50</sup>

### kärntner nudel

fam. tschinder - albern

sorten nach tagesangebot

handgekrenzelt von claudia

braune butter | salat 17.<sup>50</sup>

**horicum cuvée**

vinum virunum | st. veit 1/8 5.<sup>90</sup>

### gurktaler fischilet

m. payr - enge gurk

cremiges risotto | paradeiser

knackiges gemüse | safran 28.<sup>90</sup>

**donauriesling**

burgwein glanegg 1/8 5.<sup>60</sup>

### spieß spieß

kölbl hof - maltschach

filet vom kölbl schwein

aioli | kräuterbutter | speck

knusprige pommes 23.<sup>90</sup>

**1270er**

privatbrauerei hirt 3.<sup>90</sup>/5.<sup>30</sup>

### casarecce

villa nocera- feldkirchen

handgemachte pasta

arrabiata tomatenragout

gehobelter pamore 19.<sup>50</sup>

**loncium rosé**

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

### glantaler saibling

valent - schmambach

im ganzen gebraten

liebenfelser erdäpfel

knoblauchöl 28.<sup>90</sup>

**grüner veltliner**

w. engelbrecht | kamptal 1/8 4.<sup>80</sup>