

## unsere Lieblings aperitifs

### lavanttaler hugo

apfelcider | holunder  
gartenminze 5.<sup>20</sup>

### nochalm fizz

zirbe | schlehe | zitrone  
erfrischend anders 6.<sup>90</sup>

### elderflower martini

lavanttaler bärrmut  
minze | holunder 6.<sup>90</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 & tonic

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

### wimitz weiße

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

### kellermeister

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

### morchl

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

## die dunklen

### royal dark

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

### schoftwachtel

gebrüder vogelsang  
0,33l 6.<sup>80</sup>

### schwarze gams

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

## die besonderen

### beeresso

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

### honig lavendel weizen

zaungast braukollektiv  
0,33l 5.<sup>60</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

---

vogelfrei ipa  
gebrüder vogelsang  
0,33l 5.<sup>70</sup>

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

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

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

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

## die hoptigen

---

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

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

bio ipa  
wimitz brauerei  
0,33l 5.<sup>90</sup>

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

schneppenstrauß  
gebrüder vogelsang  
0,33l 6.<sup>50</sup>


## die kräftigen

---

black magic  
zweittler brauerei  
0,33l 6.<sup>90</sup>

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

gansl lasagne  
lindthof - pölling

lavanttaler weidegansl  
wurzelwerk  
gansl velouté 12.<sup>90</sup>

schwarze gams

privatbrauerei loncium 5.<sup>50</sup>

casarecce  
villa nocera - feldkirchen

handgemachte pasta  
gurktaler schwammerlragout  
pamore 12.<sup>90</sup> / 18.<sup>90</sup>

kellermeister

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

## hauptgänge

lachsforelle  
m. payr - enge gurk

gebratenes filet | cremiges risotto  
paradeis | gemüse  
safran 26.<sup>90</sup>

donauriesling

burgwein fam. lassnig 1/8 5.<sup>40</sup>

gurktaler saibling  
m. payr - enge gurk

im ganzen gebraten  
liebenfelser erdäpfel  
knoblauch | kräuter 25.<sup>90</sup>

chardonnay

ch. maltschnig | liebenfels 1/8 5.<sup>20</sup>

mölltaler gams  
j. kamp - maltschach

faschirtes butterschnitzerl  
cremiges erdäpfelpurée  
gewürzrotkraut 23.<sup>50</sup>

the legends

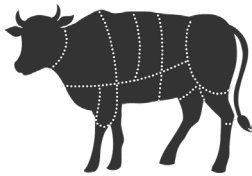
e. scheibhofer | burgenland 1/8 6.<sup>50</sup>

# 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!

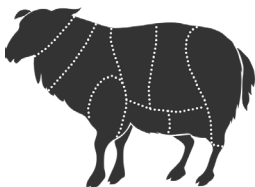


daham is daham, regionaler wird's nicht! beim kölbl, unserem familien-stammhof liegt vom futteranbau bis zur schlachtung alles in rudis hand. ihr werdet schmecken, mit wie viel liebe er seinen job macht, versprochen. rudi beliefert uns außerdem mit schweinefleisch, schnaps, sirup, kräutern und, und,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

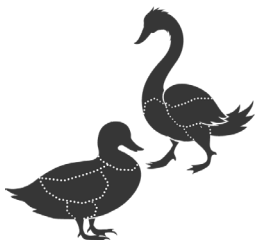


## nose to tail gericht des tages

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.

# wirtshaus klassiker

## vorspeisen

---

zweierlei sülzchen  
kölbl hof - maltschach

tafelspitz | wurzelwerk  
paprika vinaigrette  
roggenbrot 10.<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>90</sup>

erdäpfel cremesuppe  
fam. sucher - lebmach

sauerteig croutons  
speckchip | obers 6.<sup>90</sup>

## hauptgänge

---

innerei des tages  
mal von hier, mal von da

wahre wirtshauskultur -nähere  
informationen bekommt ihr von  
unserem service team 12.<sup>50</sup>/ 18.<sup>90</sup>

1270er

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

spieß spieß  
kölbl hof - maltschach

filet vom kölbl schwein  
aioli | kräuterbutter | speck  
knusprige pommes 22.<sup>90</sup>

blauer zweigelt

w.engelbrecht | kamptal 1/8 4.<sup>90</sup>

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

handgekrendelt von claudia  
braune butter | pamore | blattsalat  
3 stück 15.<sup>50</sup> | 4 stück 16.<sup>90</sup>

grüner veltliner

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