

unsere lieblings aperitifs

nochalm fizz

zirbe | schlehe | zitrone
erfrischend anders 6.⁹⁰

summa ale

pale ale vom fass
wimitz brauerei 0,33l 4.⁵⁰

pink negroni

gin | bärmuth rosé | campari
tonic water 8.⁹⁰

elderflower martini

lavanttaler bärmuth
minze | holunder 6.⁹⁰

americano

zeitlos klassisch
wermuth | campari | soda 7.⁵⁰

lavanttaler hugo

apfelcider | holunder
gartenminze 6.²⁰

aperó alkoholfrei

italian sprizz

lyre's | soda | orange
aperol sprizz - bleifrei 6.²⁰

ginger twist

verjus vom tement | ingwer
zitrone | ohne promille 6.⁵⁰

limoncello sprizz

verjus vom tement
limonzero | soda 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!



seppi's iced tea

mit allerlei aus
unserem kräuterbeet 4.⁷⁰

flora citron

verbene, melisse & thymian
aus alexandra's garten 4.⁷⁰

kölbl cola

hausgemacht am bauernhof
erfrischend & koffeinfrei 4.⁷⁰

ingwer-zitronenlimo

umwerfend erfrischend
mit bio zitronen 4.⁷⁰

holler-minz limo

mit minze aus
nick's garten 4.⁷⁰

craft beer favourites

vom fass

märzen bier

hirter brauerei
malzig, leicht hopfig
3.⁹⁰ / 4.⁹⁰

1270er

hirter brauerei
malzig, vollmundig
3.⁹⁰ / 4.⁹⁰

summa ale

wimitz brauerei
fruchtig, herb
4.⁵⁰ / 5.⁵⁰

gailtaler weiße

loncium brauerei
trüb, fruchtig, spritzig
4.³⁰ / 5.³⁰

matt's lieblinge

landpils

wimitz brauerei
0,33l 5.⁹⁰

carinthipa

brauerei loncium
0,33l 5.⁵⁰

morchl

privatbrauerei hirt
0,33l 4.⁶⁰

el patrón

bierol
0,33l 7.⁹⁰

nick's favourites

kellermeister

privatbrauerei hirt
0,33l 4.⁶⁰

padawan

bierol
0,33l 5.⁹⁰

juicy

brauerei loncium
0,33l 6.⁵⁰

scharze kuh

brauhaus gusswerk
0,33l 8.³⁰

sommerbiere

sunnseiterl

bierol
0,33l 5.⁷⁰

schnepfenstrauß

gebrüder vogelsang
0,33l 6.⁵⁰

honig lavendel weizen

zaungast braukollektiv
0,33l 5.⁶⁰

rosè raspberry ale

brauerei loncium
0,33l 5.⁷⁰

lust auf mehr?

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

unsere biersommeliers nick & matthias stehen euch bei der wahl des richtigen bieres jederzeit gerne mit rat und tat zur seite



bier verkosten am see



entdeckt die faszinierende welt der biere mit unseren sommeliere nick & matthias. jeden freitag um 20:30 uhr!

in gemütlicher runde verkostet ihr 6 ganz besondere craft- & spezialbiere zu einem ausgewählten thema.

dauer: ca. 90 minuten.

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

jetzt anmelden & genießen! entweder direkt bei unserem service team, online, oder telefonisch unter 04277/2637



aktuelle verkostungen

die perfekten sommerbiere

leicht, fruchtig, spritzig - ideale begleiter für heiße tage. die sommeliere zeigen euch, wie der sommer schmeckt!
termine: 27.6., 1.8., 5.9.

hopfen, hopfen, hopfen!

für alle, die es bitter lieben: von fruchtigen ipas bis zu intensiv aromatischen spezialitäten - der hopfen steht im mittelpunkt!
termine: 4.7., 8.8., 12.9.

best of kärnten

regionale braukunst vom feinsten! entdeckt kärntens biervielfalt - traditionell, innovativ, ehrlich.
termine: 11.7., 15.8., 19.9.

unsere kraftlächel

volles aroma, kräftiger charakter: für fans starker biere mit tiefgang und wumms - nichts für schwache nerven!
termine: 18.7., 22.8., 26.9.

biere im wandel der zeit

eine geschmackliche zeitreise - von alten bierstilen bis zu modernen interpretationen. geschichte, die man trinken kann.
termine: 25.7., 29.8., 3.10.

eine bierverkostung nur für dich!

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 anfragen und gemeinsam anstoßen!



unsere kärntner küche

vorspeisen

carpaccio

j. kamp - maltschach

vom kärntner rind
pesto | tomate | pamore
brot 18.⁹⁰

schwarze gams

privatbrauerei loncium 0,33l 5.⁵⁰

casarecce

villa nocera - feldkriehen

handgemachte pasta
arrabiata tomatenragout
pamore 12.⁹⁰ / 18.⁹⁰

rosé raspberry ale

privatbrauerei loncium 0,33l 5.⁷⁰

salat im glas

kärnten taufrisch - brückl

frisch & knackig
zum selber schütteln
sorten nach tagesangebot 13.⁹⁰

hauptgänge

lachsforelle

m. payr - enge gurk

gebratenes filet
cremig risotto
gemüse | safran 28.⁹⁰

donauriesling

burgwein fam. lassnig 1/8 5.⁴⁰

glantaler saibling

valent - schwambach

im ganzen gebraten
liebenfelser erdäpfel
knoblauch | kräuter 28.⁹⁰

grüner veltliner

w. engelbrecht | kamptal 1/8 4.⁸⁰

burgunder braten

kölbl hof - maltschach

vom kölbl rind
schmorsauce | semmelknödel
gewürz rotkraut 24.⁹⁰

magic red

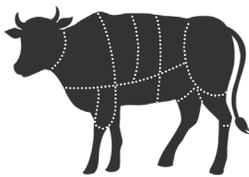
wg pfneisl | burgenland 1/8 5.⁹⁰

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!

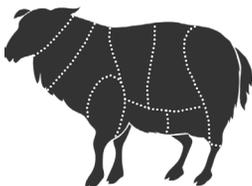


daham is daham, regionaler wird's nicht! beim kölbl, unserem familien-stammhof liegt vom futteranbau bis zur schlachtung alles in rudis hand. ihr werdet schmecken, mit wie viel liebe er seinen job macht, versprochen. rudi beliefert uns außerdem mit schweinefleisch, schnaps, sirup, kräutern und, und,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

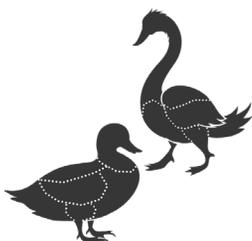


nose to tail gericht des tages

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

tafelspitz sülzchen

kölbl hof - maltschach

kölbl rind | wurzelwerk
paprika vinaigrette
roggenbrot 11.²⁰

märzen bier

privatbrauerei hirt 3.⁹⁰/4.⁹⁰

kräftige bouillon

kölbl hof - maltschach

wurzelwerk | schnittlauch
zweierlei einlagen 6.⁵⁰

zuckermais cremesuppe

kärnten taufrisch - brückl

curry popcorn
obers 7.⁵⁰

hauptgänge

innerei des tages

mal von hier, mal von da

wahre wirtshauskultur -nähere
informationen bekommt ihr von
unserem service team 13.⁵⁰/ 19.⁹⁰

1270er

privatbrauerei hirt 3.⁹⁰/4.⁹⁰

spieß spieß

kölbl hof - maltschach

filet vom kölbl schwein
aioli | kräuterbutter | speck
knusprige pommes 23.⁹⁰

blauer zweigelt

w.engelbrecht | kamptal 1/8 4.⁹⁰

kärntner nudelteller

fam. sucher - lebmach

fam. tschinder - albern

handgekrendelt von claudia
4 stück gemischt| braune butter
pamore | blattsalat 17.⁵⁰

cabernet blanc

wg maltschnig | liebenfels 1/8 5.⁴⁰