

Vegano

HAZIENDA
*A Am
Fränkler See*

La "Aromatica"

Zuppa di pomodori con
basilico 4,60 (OL)

Insalata & Falafel

Insalata mista con Falafel
e deliziosa salsa di balsamico
9,90 (ALMO)

Falafel gnocci

su verdure arrostite e alla salsa di pomodoro
con basilico fresco.
11,80 (ALO)

Ravioloni di verdure Wok vegano

Raviononi ripieni di verdure wok con olio di semi di zucca di carinthia su verdure arrostite
e erbe aromatiche 13,20 (AF)

Con Maria Saaler Premium Kürbiskernöl aus Kärnten

Mehrfach ungesättigte Fettsäuren im Kürbiskernöl, Vitamine A, E und K und
das essentielle Omega 6 tragen zu einer ausgewogenen Ernährung bei.

Vegetariano

Ravioloni di farina di grano integrale

Ravioloni ripieni di verdure miste di stagione con burro all'
aglio, parmigiano in scaglie e erbe aromatiche
12,60 (ACGL)

Le nostre "Tomaten Mozzarella Nudeltaschen"

Ravioloni ripieni di pomodoro e mozzarella con burro
aromatico al basilico 10,90 (GAC)

Le "Kärntner Kasnudeln" tradizionalmente

gnocchi ripieni di ricotta fatta in casa ed patate carinthia con
burro imbrunito 10,80 (GAC)

La nostra "padella vegetariana" di Spätzle

Gnocchetti ed verdure di stagione, in salsa al pomodoro e mozzarella.
9,90 (GLACO)

Cari ospiti, ci permettiamo 1 € aggiuntivo in più per la tua richiesta di modifica.

Serviamo, su richiesta, anche porzioni più piccole a 1,00 € in meno



www.facebook.com/LandhausHazienda



Le nostre zuppe Hazienda servite in grandi ciotole

Vegano

La "Aromatica"

Zuppa di pomodori con basilico 4,60 (OL)

La "Chiara"

Abbondante brodo di manzo con frittatine-omelette o con piselli di pane 3,90 (ACGL)

La "Cremosa"

Zuppa d'aglio piccante con croccanti croutons 4,80 (AFGL)

Voglia di pasta?

Ecco le nostre specialità

Tagliatelle carinziana - Finkensteiner Nudelwerkstatt

Vegetariano

Le tagliatelle "classico"

Al sugo di pomodoro con basilico fresco del nostro orto ed
delizioso olio di oliva con formaggio grattugiato
8,90 (ACLO)

Conoscete già...

Ravioloni caldi piccanti al chilli "Chilinos"

Ripieni di carne e patate con chilli, serviti in padella con burro all'aglio, parmigiano in scaglie e erbe aromatiche 12,20 (ACG)

„Hazienda Nudelpfandl quarto"

Ravioloni ripieni di pomodoro e mozzarella, Ravioloni ripieni di verdure miste di stagione, Ripieni di carne ed patate con chilli, gnocchi ripieni di ricotta fatta in casa serviti in padella con burro all'aglio, parmigiano in scaglie ed erbe aromatiche 12,80 (GACL)



Suggerimenti per i nostri antipasti

Aromatico speck carinziano asciugato all'aria con rafano,
verdure all'aceto e burro carnica
piccola 10,80 grande 13,90 (OG)
e baguette croccante (AF)

Colori, sapori e vitamine dal nostro orto

Il "Favorito"

Insalata mista con striscioline di petto di pollo saltato
in padella ed deliziosa salsa di balsamico, senza grassi in più,
garantito Low-Carb 11,80 (OM)



Insalata con formaggio di pecora

Varietà di insalata, delicato formaggio di pecora ed condimento di erbe marinate
con oliva verde ed pomodoro 10,90 (GOM)

Insalata dell' Hazienda

Bistecca di pollo impanata su foglie di insalata con condimento di salsa allo yogurt, erbe fresche
ed scaglie di parmigiano serviti nel piatto dell'Hazienda 12,50 (ACFGOP)

Desiderate le nostre insalate come antipasto?

A € 1,00 in meno vi verrà servita
una piccola insalata come antipasto

Con tutte le insalate vengono servite
baguette fresche (AF)

"Un piatto di vitamine colorate":

Insalata mista € 4,90
(MO/G)



www.facebook.com/LandhausHazienda

Das **ganze Jahr** Dienstag- Sonntag ab 11 Uhr geöffnet
Sonn- und Feiertags, Juli und August durchgehend warme Küche



Qualcosa di "grande" per i nostri PICCOLI

"Knackigen"

Menù croccante

Delizioso würstel con patatine fritte 6,20

"Mini Wiener Schnitzel" (ACFGP)

la nostra mini milanese, maiale con patatine fritte
7,90 (ACFGP)

„Kärntner Kinderschnitzel - polli ruspanti“

la nostra mini milanese, pollo di Hernine Wech con patate al prezzemolo
di Irgelehof aus St. Egyden 8,90 (ACFGP)



Vegano

Italian Time(ACGLO)

Tagliatelle alla salsa di pomodoro 5 (ACGLO)

Mediterraneo Time(GAC)

Ravioloni ripieni di pomodorini ed mozzarella conditi (3 pezzi) con burro alle erbe 6 (GAC)

Ravioloni di farina di grano integrale

Ravioloni ripieni di verdure miste di stagione (2 pezzi) con burro all'aglio, parmigiano in
scaglie ed erbe aromatiche 5 (ACGL)

Suggerimento

Porzione per bambini
Gnocchetti di Spätzle con burro
e salsa di frittura 4,90 (ACLO)



Gutes vom Hazienda-Grill

L' "Hazienda Grillteller"

La grigliata Hazienda

Fette di gustosa carne di manzo, maiale e petto di pollo, patatine fritte ed burro fuso alle erbe, servito con salsa piccante barbecue 15,90 (GM)

L' "Hauspiess nach Hazienda Art" pollo spiedo

Medaglioni di pollo alla griglia stile Hazienda su verdure arrostiti con patatine fritte e delicato burro fuso alle erbe 15,90 (CGLO)

Il "Schweinsteak Rustikal" Bistecca di maiale alla Rustica

Ottima carne di schiena maiale alla griglia con salsa cremosa al pepe e burro alle erbe, servita con patate arrosto di Irgelhof aus St. Egyden ed erbe 14,50 (CGL)

Kärntner Bistecca ripiena e al naturale

Bistecca di maiale alla griglia ripiena di formaggio emmentaler e gustoso SPECK (prosciutto) su verdure ed sugo di pomodoro con gustose crocchette 15,20 (GOLC)

Landhaus Klassiker

Das „Wiener Schnitzel“ (ACFG)

Bistecca di maiale carinziano giovane impanata con patate al prezzemolo, salsa di mirtilli rossi

Maiale 12,90

petto di pollo ruspanti 13,90



Il "Cordon Bleu all' carinthia" (ACFG)

-il segreto sta nel suo interno-

Morbida fronaggio emmentaler e gustoso SPECK (prosciutto) avvolti dalla succosa carne di maiale impanata con contorno di patate al prezzemolo e salsa di mirtilli rossi 13,90

Mit original Semmelbrösel der Bäckerei Schuster, St. Peter im Rosental. Wahlweise mit goldgelb gebackenen Pommes Frites.



"Originale Carinziano servito su tavolozza di legno" (AGMO)
bisteche alla griglia con patate wedges, salsa piccante barbecue,
burro alle erbe aromatiche e un contorno di insalata

Bistecca di Maiale 13.90

o

petto di pollo ruspanti 14.90

o

Bistecca di Manzo 21.90



La padella dell'Hazienda (ACGLO)

varietà di carne alla griglia in abbondante salsa di pepe, con gnocchetti al burro fatti in casa e verdure miste di stagione

per 1 persona 16,50

per 2 persone 31,50

Per noi la qualità è un dovere

Acquistiamo i nostri prodotti di carne solo da agricoltori della zona e dall'azienda Ilgenfritz di Villaco, imprese che trasportano il sigillo AMA (marchio di qualità). Noi siamo un ristorante a marchio AMA.

Fuori dall'acqua

"Gamberi d'acqua dolce alla mediterranea"

Code di gamberi giganti sbucciate (porzione abbondante) in burro d'aglio con aromatici di pomodorini, patate al cartoccio e crema alle erbe; insalata fresca e baguette 24,50 (BGMO)

Kärnten naturale

Il "salmerino della carinthia"

serviamo il nostro BIO-trancio di salmerino alla griglia con verdure e patate arrosto

19,90 (D)



www.facebook.com/LandhausHazienda

Das **ganze Jahr** Dienstag- Sonntag ab 11 Uhr geöffnet
Sonn- und Feiertags, Juli und August durchgehend warme Küche



Qualcosa di dolce
"Aussergewöhnliche Waffeln" (ACG)
Lo "Straordinario"
Dorati waffer profumati fatti in casa con:



Zucchero e cannella	5,20
Crema di salsa di cioccolato (FH)	5,80
Mirtilli con gelato alla vaniglia (G)	6,40
Cremosa panna con mirtilli (G)	6,20
Creroso gelato alla vaniglia (G)	6,20
Una pallina di gelato al caramello con salsa di caramello (FH)	6,90
Miele dalla valle di Rosental con gelato al cioccolato (EH)	6,70
Tutti con panna di Carinthia (G)	

Rübli- Torte
fatta in casa

Dolce con noci e cioccolato con pezzi di carota
caramellata servito con gelato alla vaniglia e
panna 7,90 (HGCA)

Cioccolato -Banana Brownie

Dolce con banana e cioccolato, servito
con gelato alla vaniglia e panna
7,80 (GCA)

