

Wir als dynamisches, junges

Team

haben uns Gedanken gemacht ...

regionale Produkte

hausgemachte Speisen

BIO

saisonale Gerichte

Kreativität

heimische Bauern

Kleinbetriebe unterstützen

naturbelassenes Lesachtal

Vielfalt

Teamarbeit

Specials

Geschmackserlebnis

familiär

Genuss

Glücksmomente

Freude an der Arbeit



BERGGASTHOF - PENSION
LAHNERHOF

...euer Lahnerhof - Team

Lieber Gast!

Durch sorgfältigen und bewussten Einkauf der Lebensmittel bei heimischen Betrieben und Nahversorgern, versuchen wir diese zu unterstützen, dem Ruf des Lesachtals als naturbelassenstes Urlaubstal gerecht zu werden und zugleich beste Qualität auf den Tisch zu bringen.

Hofeigene BIO-Produkte:

Kalbfleisch, Milch, Frischkäse, Topfen, Joghurt,
Lesachtaler Bauernbrot und diverse Kräuter aus dem Garten



Fischspezialitäten - **Kärnten Fisch aus Feld am See**

Schweine- und Rindfleisch, Speck, Dauerwaren - **Fleischerei Kastner in Mauthen**

Heumilchkäse - **Jörgishof in Tscheltsch**

Camembert - **Jöhrerhof in Tscheltsch**

Schnittkäse - **Oswalderhof in Obertilliach**

Lissis Kuhles Bauerneis - **Familie Neuwirth in Goderschach**

Semmel und Kleingebäck - **Bäckerei Obererlacher in Obertilliach**

Für den Anfang ...

Bruschetta von Omas hausgemachtem Bauernbrot

mit Tomaten und Basilikum



7

Gebackener Bio-Camembert vom Jöhrerhof aus Tscheltsch

mit Vogerlsalat und Preiselbeeren

8

Marinierter Tafelspitz von der Fleischerei Kastner aus Mauthen

mit Zwiebeln und steirischem Kürbiskernöl

8

Lesachtaler Kassuppe

mit Schwarzbrotcroutons

6

Kräftige Rindsbouillon mit

Vollkornfrittaten oder

4

hausgemachten Leberspätzle

5

Gerne servieren wir auch eine Gemüsebrühe.

Knackige Salate ...

Große gemischte Salatbowl mariniert mit Joghurtdressing	
mit Gemüse-Hirselaibchen	13
oder gebratenen Putenstreifen	15
Griechischer Bauernsalat mariniert mit Joghurtdressing	
hausgemachter Bio-Frischkäse, Blattsalate, Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebel, Vogersalat und Nüsse	11
Portion Bauernbrot	3
Portion Knoblauchtoast	3
Gemischter Salat	5
Grüner Blattsalat	4

Fleisch & Fisch...

*Die Fleischerei Kastner aus Mauthen
beliefert uns mit 100% Oberkärntner Qualitätsfleisch.*

- Feines Rumpsteak vom Kärntner Almochsen** 300g
mit Kräuterbutter, Rosmarin-Erdäpfelwedges,
Maiskolben und feurigem Chutney 27
- Saftiger Rostbraten**
mit hausgemachten Röstzwiebeln,
Braterdäpfeln und Speckbohnen 19
- Gulasch vom Bio-Kalb** aus eigener Aufzucht
mit Semmelknödeln und frischem Broccoli 17
- Traditionelles Wiener Schnitzel** vom Schweinskarree
in hauseigener Butter in der Pfanne gebacken,
mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren 16

Zarte Hirschrückensmedaillons 200g

mit Erdäpfelkroketten, Apfelrotkraut,
Sauce Cumberland und feinem Jus

26

Gebratene Putenbruststreifen

auf buntem Currygemüse, mit Bio-Buchweizen

16

Pochiertes Filet von der Kärntner Låxn

aus der Fischzucht Feld am See

auf rahmigen Bärlauch-Tagliatelle und frischem Broccoli

17

Die „Kärntner Låxn“ ist eine Seeforelle, die bei geringer Besatzdichte in kristallklaren Teichen Kärntens bei niedrigen Temperaturen in reinem Gebirgswasser aufwächst und somit beste Fleischqualität garantiert.



Heimisch, vegetarisch & mehr ...

Original Lesachtaler Schlipfkrapfen

Hausgemachte Teigtaschen mit Erdäpfelfüllung
mit geriebenem Käse und zerlassener Butter

14

Bunter Krapfenteller vom Bäckerhof aus Stabentheim

Tomaten-Mozzarella-, Spinat-, Polenta- und Kasnudel
serviert mit zerlassener Butter

15

Auf Wunsch mit gebratenen Speckwürfeln

Hausgemachte Bio-Bärlauchknödel

mit geschmorten Kirschtomaten, Walnüssen
zerlassener Butter und geriebenem Käse

14

Veganes Currygemüse mit Bio-Buchweizen

Zucchini, Paprika, Lauch, Stangensellerie, Karotten, Broccoli



13

Gebratene Polentascheiben

auf Rote-Rüben-Krengemüse



12

Cremige Speck-Lauch-Spätzle

in der Pfanne serviert

14

Für unsere kleinen Gäste ...

ABC - Suppe 4

Max & Moritz

Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes frites 8

Susi & Strolch

Bandnudeln mit Tomatensauce 8

Donald Duck

Hausgemachte Chickennuggets mit Pommes frites 9

Pinocchio

Erdäpfelstampf mit buntem Buttergemüse 6

Portion Pommes frites 5

Feine Palatschinke gefüllt mit

Marillenmarmelade 5

Haselnuss-Nougat 5

**Gerne bereiten wir auch halbe Portionen
anderer Gerichte aus unserer Speisekarte zu!**

Für Hinweise zu den Allergenen befragen Sie unser Serviceteam.

Zum Abschluss ...

Kleiner Kaiserschmarren

mit Zwetschkenröster

7

Süßer Krapfenteller

mit hausgemachten Mohn-, Kletzen-, Apfel- und Nusskrapfen
serviert mit zerlassener Butter

8

Dunkles Mousse au chocolat

mit Fruchtspiegel

7

Für unsere Feinschmecker:

Kleiner regionaler Käseteller

mit dreierlei Käsesorten aus dem Lesachtal, Honignüssen,
Preiselbeeren und Früchten

8

Werfen Sie auch einen Blick in unsere Eiskarte!
100% natürliches Bauerneis aus dem Gailtal

