

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.

Viele Gerichte können wir dank unserer biologisch geführten Landwirtschaft mit verschiedenen hausgemachten Zutaten wie Butter, Frischkäse, Joghurt, Topfen, Milch und diverse Kräuter aus unserem Garten zubereiten.

Speck, Wurst und Fleischwaren beziehen wir von den Fleischereien Engl in Kötschach und Salcher Markus in St. Lorenzen.

Von unserem Nahversorger Sparmarkt Niescher in Klebas holen wir noch verschiedenste Kleinigkeiten.

Eis- und Sorbetvariationen kommen von Fam. Neuwirth aus Goderschach im Gailtal. Lissis Kuhle's Bauerneis steht für beste Qualität aus der Region.

# Für den Anfang ...

## Tomate trifft hausgemachten Frischkäse

mit Basilikumpesto und buntem Pfeffer

€ 6,20

## Gebackener Camembert vom Jöhrerhof

mit Preiselbeeren

€ 6,20

# Aus dem Suppentopf ...

## Kräftige Rinderbouillon mit

Frittaten

€ 3,50

Hirschleberspätzle

€ 4,20

Dinkelbackerbsen

€ 3,50

Tiroler Speckknödel

€ 3,80

Gerne servieren wir auch eine Gemüsebrühe.

## Lesachtaler Kassuppe

€ 4,40

mit Schwarzbrotcroutons

Für Hinweise zu den Allergenen befragen Sie unser Serviceteam.

# Knackige Salate ...

## **Bauernsalat**

Gemischte Salatschüssel mit gebratenen Speckstreifen  
und hartgekochtem Ei

€ 7,40

## **Gebackene Hirselaibchen**

auf buntem Blattsalat mit Sauerrahm-Knoblauch-Dip

€ 7,70

## **Lahner Fitnesssalat**

Großer gemischter Salatteller mit gebackenen Bio-Putenstreifen

€ 10,70

## **Bunter Blattsalat**

mit hausgemachtem Frischkäse und Zwiebelringen

€ 7,40

## **Große gemischte Salatschüssel**

€ 6,50

## **Gemischter Salat**

€ 4,20

## **Grüner Salat**

€ 3,80

## **Gurkensalat**

€ 3,80

## **Krautsalat**

€ 3,80

# Unsere Klassiker ...

## Saftiger Zwiebelrostbraten

mit Röstzwiebeln, Braterdäpfeln und Speckbohnen

€ 14,70

## Zartes Rumpsteak vom heimischen Rind

mit Kräuterbutter, Rosmarin-Erdäpfelwedges,  
Speckbohnen und zweierlei Dips

€ 18,00

## Gemischter Grillteller

mit Pommes Frites, feinem Gemüse  
zweierlei Dips und Kräuterbutter

€ 14,40

## Wiener Schnitzel aus der Pfanne vom Schweinskarree

mit Petersilienerdäpfeln oder Pommes Frites  
und Preiselbeeren

€ 11,70

## Vegane Quinoa-Gemüsepfanne

€ 12,70

# Krapfen & Co ...

## Original Lesachtaler Schlipfkrapfen

serviert mit zerlassener Butter

€ 11,20

## Lesachtaler Krapfenteller vom Bäckerhof aus Stabentheine

gefüllt mit Tomaten-Mozzarella, Spinat, Polenta und Fleisch,

serviert mit zerlassener Butter und Speckwürfeln

€ 11,40

(auch vegetarisch möglich)

## Kärntner Kasnudeln

gefüllt mit Erdäpfeln und hauseigenem BIO-Topfen,

serviert mit zerlassener Butter

€ 11,40

## Lahner Knödeltrio

Spinat-Käse-, Rote-Rüben-Kren- und Tiroler Speckknödel

serviert mit zerlassener Butter

€ 11,00

## Hausgemachte Speck-Lauch-Spätzle

in der Pfanne serviert

€ 11,80

## Rahmige Bandnudeln

mit Zucchini, Kirschtomaten und Bärlauch

€ 11,80

# Fischspezialitäten ...

## „Kärntner Låxn“

pochiert, mit rahmigem Lauchgemüse und Petersilienerdäpfeln

€ 14,90

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



## Regenbogenforelle „Müllerinnen Art“

im Ganzen gebraten, serviert mit Petersilienerdäpfeln

€ 12,90

# Wildgerichte ...

## Zarter Hirschbraten

mit Kräuter-Semmelknödel, Apfelrotkraut  
und Preiselbeeren

€ 16,50

# *Kalte Speisen ...*

... mit Oma Annemaries Bauernbrot

## **Brettjause**

mit einem Stamperl Obstler

€ 10,70

## **Speckbrot**

mit saurem Gemüse und frisch geriebenem Kren

€ 8,50

## **Käsebrot**

mit dreierlei Käsesorten

€ 6,90

## **Strammer Max**

Speckbrot mit Spiegelei

€ 6,90

## **Schinkenbrot**

mit frisch geriebenem Kren

€ 6,90

## **Heißer Hannes**

mit Käse überbackenes Bauernbrot mit Tomaten

€ 6,90

# *Für unsere kleinen Gäste ...*

**Buchstaben - Suppe** € 3,50

## **Grillwürstel**

mit Pommes Frites und Gemüse € 7,20

## **Kleines Wiener Schnitzel**

mit Pommes Frites € 7,50

## **Hausgemachte Chicken Nuggets** von der Bio-Pute

mit Pommes Frites und Salatgarnitur € 7,50

## **Bandnudeln**

mit Tomatenragout € 6,90

## **Portion Pommes Frites**

€ 4,90

# Zum Abschluss ...

<b>Traditioneller Kaiserschmarren</b> für 2 Personen mit Zwetschkenröster	€ 8,40
<b>Feine Palatschinke</b> gefüllt mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade	€ 4,50
Haselnuss-Nougat, garniert mit Schlagobers und Mandelblättchen	€ 4,50
einer Kugel Vanilleeis, garniert mit Schlagobers	€ 4,70
<b>Hausgemachte Kletzennudeln</b> (Dörrbirnenfülle) serviert mit zerlassener Butter	€ 6,70
<b>Warmer Topfenstrudel</b>	€ 3,50
mit Vanilleeis oder Vanillesauce	€ 4,70
<b>Warmer Apfelstrudel</b>	€ 3,50
mit Vanilleeis oder Vanillesauce	€ 4,70

**Werfen Sie auch einen Blick in unsere Eiskarte!**

Für Hinweise zu den Allergenen befragen Sie unser Serviceteam.