



EUR 56,-

PRO MENÜ
inkl. Weinbegleitung

-2-

EDLES VON KÄRNTNER

OBST & TRAUBE

28. – 29. September
Beginn 19:00 Uhr

Dass im Sonnenland Kärnten Obst zu köstlichen Früchten heranreift, wird niemand verwundern. Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Beeren bringen Farbe ins Genussland. Als gesunde Rohkost, in schmackhaften Marmeladen oder Kompotten – und gern auch genommen als „geistige Nahrung“ in Form von Edelbränden und Obstweinen. Kärnten als Weinland ist hingegen für viele noch ein Terrain, das es zu erobern gilt. Die Kärntner Winzer stellen sich seit einigen Jahren dem „SALON Österreich Wein“ ... mit Erfolg. Und darauf sollte man anstoßen, mit einem gehaltvollen Zweigelt oder einem würzigen Chardonnay. Was könnte kulinarische Highlights besser begleiten als ein guter Tropfen, der im Genussland Kärnten wurzelt?

Tickets erhältlich unter info@badkleinkirchheim.at oder Tel.: 04240 8212
Reservierungen sind direkt in den Gastronomiebetrieben vorzunehmen.

Begrenzte Teilnehmerzahl!

À LA CARTE-RESTAURANT LOY-STUB'N IN DER THERMENWELT HOTEL PULVERER



Thermenstraße 4
9546 Bad Kleinkirchheim
Reservierung: 04240 744
www.loystubn.at



LANDHUHN-LEBERPARFAIT MIT GRANT'N IM
HEUSCHINKENMANTEL AUF GELEE VOM
LAVANTTALER BANANENAPFEL

–

CHAMPAGNERBIRNEN-INGWERSCHAUMSUPPE
MIT BIOGARNELENTASCHERL

–

SORBET „KRONPRINZ RUDOLF“

–

FILET VOM KÄRNTNA LÄXN (SEEFORLELLE)
IM POLENTAMEHL GEBRATEN AUF CHAMPAGNER-
BIRNENRISOTTO UND MARKTGEMÜSE

–

KÄRNTNER EISREINDLING
MIT GLÜHMOSTSABAYON

LAVANTTALER OBST

Die goldenen Sonnenstrahlen des Herbstes geben den Äpfeln und Birnen aus dem Lavanttal den Feinschliff und sorgen so für süße Versuchungen in unseren Gläsern. Mit hingebungsvoller Leidenschaft widmen sich Rosita und Berthold Radl den Früchten. „Es ist mehr als ein Beruf. Es ist die schönste Lebensaufgabe die Kostbarkeiten der Natur in dieser Weise veredeln zu dürfen“, sind sich die beiden einig.

www.lagerhaus-lavanttal.at

LIEFERT FEINSTE MENÜZUTATEN

TRATTLERS EINKEHR



Teichstraße 7
9546 Bad Kleinkirchheim
Reservierung: 04240 8114
www.trattlerhof.at



48°C MARINIERTER FLANKSTEAK-SCHEIBE
MIT BABY-KAROTTEN UND
„CUVÉE WILD – CUMBERLAND SAUCE“

–

RIESLING-WEINSUPPE MIT RÄUCHERLACHS-
TATAR UND WACHTELEI-HÄLFTE

–

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE
MIT SAUVIGNON BLANC-BUTTERSauce UND
FRISCHEM SCHWARZEM TRÜFFEL

–

GEGRILLTE ENTENBRUST MIT KAROTTENMOUSSE,
DAZU IN KUMQUAT MARINIRTER FENCHEL MIT
BELUGALINSEN UND CUVÉE WILD-KORIANDERJUS

–

GEWÜRZTRAMINER-EISCREME MIT
MELISSE UND MARINIRTER BIRNE
AUF BROWNIE-ERDE

WEINBAU WILD

Kaum in Worte fassen lässt sich die traumhaft schöne Kulisse der Seewiese, die Wiege der erlesenen Rotweine von Horst Wild. Malerisch spiegeln sich die Weinhänge im türkisblauen Wasser des Wörthersees, wo die tiefblauen Trauben von Merlot und Zweigelt reifen. „Unser Wein weiß die einmalige Lage zu schätzen und dankt es uns mit seiner hervorragenden Qualität“, ist sich Horst Wild sicher.

www.weinauskaernten.at

WEINBAU GARTNER

Schon als kleiner Bub hat Erwin Gartner fleißig im Weingarten mitgeholfen. Kein Wunder, denn der fantastische Ausblick ins Lavanttal und Schloss Thürn, das über seinen Weinhängen thront, verleihen diesem schönen Fleckchen Erde eine einzigartige Magie. Die Liebe zum Wein ist ihm bis heute geblieben. Und das schmeckt man in jedem einzelnen Glas.

www.weinbaugartner.at

LIEFERN FEINSTE MENÜZUTATEN

UNTERWIRT HÜTTN



Kleinkirchheim 8
9546 Bad Kleinkirchheim
Reservierung: 0699 17 19 85 08
www.unterwirt-bkk.at

IM TICKETPREIS INKLUSIVE

Romantischer Transfer mit dem Traktortaxi
zur Hütte auf 1.345 m Seehöhe!
Abfahrt 18:30 am Maibrunn-Parkplatz

WEINBAU HRIBERNIG

Wenn der Altweibersommer in den Weingärten von Adolf Hribernig Einzug hält und die Wasserperlen auf den Spinnennetzen zwischen den Rebstöcken verspielt in der Morgensonne glänzen, taucht man in eine märchenhafte Welt ein. „Unser Wein gedeiht auf einem nach Süden ausgerichteten Hang und wird alle Jahre ausgebaut, wie er gewachsen ist“, verrät Adolf das Geheimnis seines Qualitätsweins.

www.weinauskaernten.at

LIEFERT FEINSTE MENÜZUTATEN

HOTEL ALMRAUSCH

DAS PERSÖNLICHE 4-STERNE-GENUSSHOTEL



Wasserfallweg 7
9546 Bad Kleinkirchheim
Reservierung: 04240 8484
www.genusshotel-almrausch.at

GEFÜLLTES WEINBLATT AUF KÜRBISGEMÜSE

–

LAUWARMES FORELLENFILET AUF
ROTE RÜBEN-CARPACCIO
(CHARDONNAY NORICUS, MALTSCHACHER SEE)

–

CREMIGE WEINSUPP'N MIT CHIPS VOM
MÖLLTALER ALMKÄSE SELEKTION
(CHARDONNAY IM AKAZIENFASS &
FRANZÖSISCHEM EICHENFASS)

–

GRANT'N-SORBET MIT CHARDONNAY NORICUS

–

MEDAILLONS VOM RIND AUS DEN NOCKBERGEN
(GUTZINGER HOF) AUF SCHALOTTEN-ZWEIFELT
SAUCE MIT KÜRBIS-KARTOFFEL-STRUDEL UND
GEFÜLLEM KOHLRABI

–

GEBACKENER APFELKNÖDEL VOM LAVANTTALER
BANANENAPFEL AUF CHARDONNAY-CHAUDEAU

WEINBAU NEUMAIER

„Qualität vor Quantität“ ist das Credo von Gerhard Neumaier. In intensiver Handarbeit werden die Weingärten umsorgt und betreut. Der harten Arbeit Lohn sind die mit viel Liebe und Finesse ausgebauten Weine, die im Herbst aus den reifen und aromatischen Trauben gekeltert werden.

www.weinauskaernten.at

LIEFERT FEINSTE MENÜZUTATEN

RESTAURANT ADRIANA STEAK & MORE



Dorfstrasse 79
9546 Bad Kleinkirchheim
Reservierung: 0660 14 555 63
www.restaurantbadkleinkirchheim.at



ROLLMOPS VOM KÄRNTNA LÄXN (SEEFÖRELE)
AUF SALATBEET MIT SAUVIGNON BLANC-DRESSING

–

SCHWARZWURZELSCHAUMSUPPE MIT
POLENIKUS BIO-GEMÜSESWAMM

–

GRAMMELKNÖDEL AUF CHARDONNAY-
SAUERKRAUT RELISH

–

ZWEIERLEI VOM RIND AUS DEM SMOKER-GRILL
AUF ROESLER-SAUCE MIT BUNTEM GEMÜSE
UND PARISERKARTOFFELN

–

ROSÉ FRIZZANTE-TÖRTCHEN
MIT INGWER-WEISSWEINGELEEE

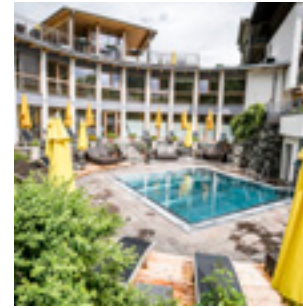
WEINBAU KÖCK

Hoch über dem Ossiacher See, mit einem atemberaubenden Ausblick über das glitzernde Wasser, gedeihen die Trauben von Gerhard Köck und seiner Christiane. Der funkelnde See und die wärmenden Sonnenstrahlen verleihen ihren Weinen ein besonderes Aroma. „Besonders die in Kärnten einzigartige Roesler-Traube reift hier zu einem Wein der Extraklasse“, schwärmt Winzer Gerhard.

www.weinbau-koeck.at

LIEFERT FEINSTE MENÜZUTATEN

ORTNERS ESCHENHOF ALPINE SLOWNESS



Wasserfallweg 12
9546 Bad Kleinkirchheim
Reservierung: 04240 82 62
www.eschenhof.at



EIN GLAS „MOSTINI“ – DIE KÄRNTNER
ANTWORT AUF DEN „MARTINI ROSSO“

–

MOSTSCHAUMSÜPPCHEN, SCHWARZBROTCHIPS

–

IM APFEL-ROTE-RÜBENSAFT POCHIERTES
WALLERFILET, BOUILLONGEMÜSE, WASABISCHAUM

–

BIRNENSORBET, MOSECO, BIRNENCHUTNEY

–

SPANFERKELRÜCKEN MIT „MAISKY“-WHISKY,
DREIERLEI MAIS, SÜSSKARTOFFEL

–

„STRAWBERRY COLADA“ MAL ANDERS
MIT „VODKAERTEN“

–

KÄSE VOM BUFFET MIT EINEM GLAS „RÜBELIX“

„DEIN BAUER FRANZ“ FAMILIE LAURITSCH

Charmant und ein wenig spitzbübisch. Diese Beschreibung trifft nicht nur auf Bauer Franz Lauritsch zu, sondern auch auf seine kreativen und innovativen Kreationen aus Obst. Seine endlos weiten Streuobstwiesen in Velden am Wörthersee liefern den Rohstoff, aus denen er mit viel Hingabe und Phantasie Mostini, Moseco und Edelbrände kreiert. Weitere Aushängeschilder von Bauer Franz sind Vodkaernten und Hadnwhisky.

www.dein-bauer-franz.at

LIEFERT FEINSTE MENÜZUTATEN

FAMILY & SPORHOTEL KÄRNTNERHOF



Maibrunnenweg 15
9546 Bad Kleinkirchheim
Reservierung: 04240 2930
www.family-kaernten.com

SCHAUMSUPPE VON WEISSBURGUNDER
UND PASTINAKE

–

POCHIERTES SAIBLINGSFILET MIT LAVANTUS-
RISOTTO UND ZUCKERERBSSENSCHOTEN

–

SORBET „MANGO & PASSIONSFRUCHT“ MIT
SCHWARZTEE-VERJUS-SÜPPCHEN

–

ENTRECOTE DOUBLE UND IM ZWEIGELT
GESCHMORTE RINDBACKERL MIT SCHALOTTEN,
DAZU GETRÜFFELTES PÜREE UND
GESCHMORTER SELLERIE

–

SOUFFLÉ VON ORANGENSCHOKOLADE
UND NÜSSEN MIT GESCHMORTER
WILLIAMS SCHNAPS-BIRNE

WEINBAU LENZBAUER

Auf einer idyllischen Anhöhe am Ausläufer der Koralm hegt und pflegt Hans Gritsch seine Rebstöcke. In mühevoller Handarbeit werden die Trauben hier bis zu ihrer Ernte umsorgt, damit die Weißweine später am Gaumen ihr volles Potenzial entfalten können.

www.lenzbauer.com

LIEFERT FEINSTE MENÜZUTATEN

