



Gerda Dermuth und das Dermuth-Team heißen Sie herzlich im HOTEL RESTAURANT DERMUTH willkommen. Schön, dass wir Sie in unserem Haus bewirten und verwöhnen dürfen. Das Küchenduo Ingrid & Walter Steinwender mit Team und die Servicecrew von Doris Leitner werden ihr Möglichstes tun, dass Sie sich bei uns rundum wohl fühlen.

Der Großteil der Fleisch- und Wurstwaren die wir verarbeiten, stammen aus der **eigenen Landwirtschaft** - vom Paulitschhof in St. Martin. Mein Bruder Walter Dermuth ist Garant dafür, dass er die Kühe noch beim Namen kennt. Die natürlichen Produkte sind ja das Besondere unseres Restaurants.

Eigener Salat, eigene Kräuter, eigenes Gemüse und eigenes Fleisch
das schmeckt man einfach.

Auch im Falstaff Restaurantguide konnten wir uns verbessern und sind jetzt mit 81 Punkten bewertet. Wir freuen uns sehr über diese Auszeichnung und sehen darin eine Ermutigung zur Weiterentwicklung.

Folgende Firmen, mit denen wir seit Jahren eine respektvolle Partnerschaft pflegen, beliefern uns mit ihren ausgezeichneten Produkten:

Rind, Kalb, Schwein
Huhn, Geflügel
Heimische Fische
Milch und Molkereiprodukte
Eier - Bodenhaltung
Salate, Gemüse Kräuter

Paulitschhof, St. Martin / Kanerta, Klagenfurt mit AMA Gütesiegel
Wech Geflügel, St. Andrä zu 100% aus Österreich
Jagerbauer Fischspezialitäten, Hofkirchen OÖ
Kärntnermilch, Spittal
Das Kulter Familie Kulterer, Pischldorf mit AMA Gütesiegel
Paulitschhof oder R&S Gourmet Express Wals- Siezenheim

Viel Vergnügen beim Gustieren.

Ihre Gerda Dermuth & das Dermuth-Team

Dermuth`s Speisekarte mit aktueller Empfehlung finden Sie auch auf www.hoteldermuth.com.



AUS DEM SUPPENTOPF

Tagessuppe	€ 4,50
Klare Rindsuppe mit Schnittlauchfrittaten (ACGL)	€ 4,50
Tomaten-Paprikacremesuppe (EFGLO)	€ 4,80

VORSPEISEN

Mozzarella mit Tomaten (GMO) mariniert mit Basilikum und Kapernbeeren	€ 9,50
Vitello tonnato (CDEGO) Kalbsscheiben mit Thunfischsauce und Kapern	€ 11,50
Lachstatar (DGMNO) mit kleinem Salatbouquet	€ 12,50
Rindercarpaccio (EFGMO) mit Apfelbalsamico, Rucola und Parmesan	€ 12,50



BISTRO KÜCHE

Kärntner Kasnudeln (ACG) mit brauner Butter, Schnittlauch und grünem Salat	€ 10,50
Spaghetti Bolognese (ACEFGLO)	€ 10,50
Putenstreifen in Sesam (ACEFGMNO) mit Pommes frites und süß-saurer Chilisauce	€ 11,50
Grünes Thai Curry mit Truthahnstreifen (AEFGLMN) mit Jasmin-Duftreis und Gemüse	€ 13,00
2 kleine Cordons bleus (ACEFG) mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€ 14,00
Grillteller von Rind, Schwein und Pute (ACEFGM) mit Pommes frites und würziger Cocktailsauce	€ 15,50
Steak-Sandwich (ACEGMO) 2 kleine Rinderfilets auf Toastbrot mit pikanten Saucen und Blattsalaten	€ 15,50

Salate vom Buffet
€ 5,50

FRISCH GEFANGEN

Calamari mit Knoblauchbutter (DEGO) dazu Rosmarinkartoffeln	€ 13,00
St. Petersfischfilet in der Kartoffelkruste (ACDEFGO) mit Broccoliröschen und Zitronen-Obers-Sauce	€ 16,50
Wolfsbarschfilet (DGLOR) mit Blattspinat und Kirschtomaten an Safransauce	€ 19,00

vom KOCHTOPF, aus der PFANNE und vom GRILL

Rindersaftgulasch vom Almochsen (ACEFGMO) mit Eiernockerln und Gewürzgurke	€ 13,00
Bregenzerwälder Pfanne (ACEGLMO) Schweinefiletspitzen im Natursaft, Spätzle, Speck und Champignons gratiniert mit Käse	€ 14,90
Perlhuhnbrust an Portweinsauce (AEFGLO) mit Cremepolenta und Gemüse	€ 17,00
Zwiebelrostbraten (AGLMO) mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen in Bröselbutter	€ 18,00
Kalbsleberscheiben mit Calvados (ELMO) dazu Kräuterreis und glasierte Äpfel	€ 18,50
Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb (ACEG) mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€ 19,00
Rinderfilet in grüner Pfeffersauce (ELMGO) mit Kartoffelkroketten und sautiertem Gemüse	€ 27,00

SÜSSER AUSKLANG

Klassisches Tiramisu im Glas (ACEGO) mit Minze	€ 6,50
Bitterschokoladen-Pralinenmousse (ACEGO) an Mango-Fruchtpüree	€ 7,00
Palatschinken – 2 Stück (ACFGHO) gefüllt mit Marillen- ODER Preiselbeermarmelade	€ 7,00
Flaumige Topfenknödel an Zimt-Haselnussbrösel (ACFGHO) mit Erdbeeren und Marillenragout	€ 9,50
Kaiserschmarrn (ACGO) mit Pflaumenröster	€ 11,00

DIE Besten am See
Salzburger Nockerln (ACEOG) € 14,00
mit Preiselbeer-Obers für 2 Personen (ca. 20 Min.)



A – Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
C - Eier von Geflügel und daraus gewonnene
E – Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
G – Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
L – Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
N - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
P – Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
und daraus gewonnene Erzeugnisse

B – Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
D - Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
F – Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
H – Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
M – Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
O – Schwefeldioxid und Sulfite
R - Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische

Über die Allergen Zutaten, bei kurzfristigen Umbestellungen und bei servierten Amuse-Gueule, Aufstrichen usw. informiert Sie gerne unser geschultes Personal. In unserem Betrieb werden Getränke / Gerichte mit allen angeführten allergenen Stoffen (Lebensmittel-Informationsverordnung) zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können daher nicht ausgeschlossen werden.