



Herzlich Willkommen im

# RESTAURANT DERMUTH

Es ist uns eine besondere Freude, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. In stilvollem Ambiente und mit herzlicher Gastfreundschaft heißen Sie Gerda Dermuth und das gesamte Dermuth-Team willkommen. Unser Küchenchef Bernd Thaller und sein engagiertes Team widmen sich mit großer Leidenschaft der Zubereitung kulinarischer Köstlichkeiten, während Doris Leitner mit ihrer Servicecrew dafür sorgt, dass Sie sich rundum umsorgt fühlen. Es ist unser Anspruch, Ihren Besuch bei uns zu einem genussvollen Erlebnis zu machen. Besonders am Herzen liegt uns

die Qualität unserer Zutaten. Seit vielen Jahren pflegen wir enge, partnerschaftliche Beziehungen zu ausgewählten Betrieben – vom Eierhof Krenn in Pischeldorf bis hin zum Biohof Ottinger in Bad Kleinkirchheim. Ob Fleisch von Kröswang oder Wech Geflügel, Fisch vom Fischereibetrieb Payr oder Milchprodukte von der Kärntnermilch – bei uns kommt Regionalität frisch auf den Teller. Genießen Sie eine ehrliche, mit Liebe zubereitete Küche – inspiriert von der Vielfalt Kärntens und verfeinert mit Raffinesse.

## AUS DEM SUPPENTOPF

<b>Kräftige Rindsuppe</b> <sup>ACGLMO</sup> Frittaten ODER Kaspressknödel Wurzelgemüse, Schnittlauch	6,90
<b>Cremesuppe von Frühlingskräutern</b> <sup>ACGLO</sup> Crème fraîche, Pecorino Crostini	6,90
<b>Spargelcremesuppe</b> im Glas serviert <sup>BGLO</sup> Gebratene Garnele	7,20

## VORSPEISEN

<b>Salate vom Buffet</b>	7,80
<b>Bunter Frühlingsalat</b> <sup>EGHLMO</sup> Spargel, Erdbeeren, geröstete Nüsse, Bärlauch-Dressing	10,00   15,90
<b>Hausgebeizte Lachsforelle</b> <sup>ADGHLMOP</sup> Pumpernickel, Frischkäse, Apfel, Gurke, Radieschen, Saiblingskaviar	15,00   21,90
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> <sup>CGHLMO</sup> Eingelegter Spargel, Trüffel-Rührei, Sommertrüffel, Parmesan	15,00   23,90

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<b>Pasta Bolognese</b> <sup>ACGLO</sup>	8,90
<b>Knusprige Chicken Fingers</b> <sup>AC</sup> Pommes, Ketchup	9,90
<b>Gebratenes Fischfilet</b> <sup>DGL</sup> Petersilienkartoffeln, Buttergemüse	10,90

## ZWISCHENGERICHTE

<b>Bärlauch Risotto</b> <sup>GHLMO</sup> Marinierte Frühlingskräuter, karamellisierter Ziegenkäse	14,00   21,90
<b>Spargel klassisch</b> <sup>CGLO</sup> Petersilienkartoffeln, gekochte Eier, Parmesan	15,00   21,90
<b>Gebackenes Spargel Cordon Bleu</b> <sup>ACGLMOP</sup> Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise	17,00   24,90
<b>Trüffelpasta Linguine</b> <sup>ACGLMO</sup> Parmesan, Sommertrüffel	18,00   26,00

## HAUPTSPEISEN

<b>Confiertes Saiblingsfilet</b> <sup>ACDGLMOP</sup> Hausgemachte Kartoffelgnocchi, Spargel Wermut-Velouté, Spargelgemüse, Bachkresseschaum	18,00   29,90
<b>Geschmorte Keule von der Ente</b> <sup>GHLMOP</sup> Parmesan-Polenta, Marillen Portweinjus, grünes Frühlingsgemüse	18,90   28,90
<b>Tagliata vom Rinderbeiried</b> <sup>ACGHLMOP</sup> Gebackene Spargellasagne, Sauce Hollandaise, marinierter Rucola	19,90   29,90
<b>Gebratenes Wolfsbarschfilet</b> <sup>DGHLMO</sup> Cremiger Bärlauch Risotto, dreierlei von der Karotte, Schnittlauchöl	19,90   30,90
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> <sup>ACGO</sup> Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren	34,90

## STEAKS

<b>Rinderfilet 180g</b>	39,90
<b>Rinderfilet 250g</b>	46,90
<b>Ribeye-Steak 250g</b>	41,90

Als Beilage servieren wir Ihnen knusprige Baby Kartoffeln, Pfeffersauce <sup>GLMOP</sup>

# SÜSSER AUSKLANG

<b>Butterkeks Affogato</b> ACGO	5,90
<b>Sauerkirsch Cheesecake</b> ACFHOP Frischkäsecreme, Sauerkirschkompott, Tahiti-Vanille Crumble, Sauerkirschsorbet	9,50
<b>Gerührtes Gin-Zitronensorbet</b> GO Erdbeerschaum, Tasmanischer Bergpfeffer, Limette	10,90
<b>Absolut Chocolate</b> ACGH Schokoladencremeux, Milkschokoladen-Namelaka, Brownie mit Macadamia, Karamellisiertes Popcorn	11,90
<b>Mont Blanc</b> ACGHO Creme Mousseline von der Kastanie, Financier, Mandarinengelee	11,90

## ALLERGENE

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

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer.