



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.

ACHTUNG:

Gebührenpflichtige KURZPARKZONE am Gemeindeparkplatz.
Bitte Parkticket lösen!
Bankomat- / oder Kreditkartenzahlung erst ab 20,00 € möglich.

GEDECK

Wir erlauben uns am Abend immer € 4,90 als Entree in Rechnung zu stellen.
Wir servieren Ihnen gesalzene Butter, hausgemachten Bärlauch-Ziegenkäseaufstrich, Hirschsalamis und hausgemachte Baguettes (natur / Tomaten-Oliven / Vollkorn).

AUS DEM SUPPENTOPF

Kräftige Rindsuppe ^{ACGLMO} 6,90
Frittaten ODER Kaspressknödel
Wurzelgemüse, Schnittlauch

Klare Essenz vom Spargel ^{ACGL} 6,90
Eigener Ravioli, Junglauch-Julienne

Bärlauchcremesuppe im Glas serviert ^{GLOR} 7,90
Gebratene Jakobsmuschel

VORSPEISEN

Gemischter Salat 5,80

Salate und Vorspeise vom Abendbuffet 11,90

Gebackenes Kartoffelnest ^{ACGLMO} 12,90
Lauwarme Spargelcreme, pochiertes Ei,
Bachkresse, Kräuteröl

Bunter Frühlingssalat ^{GLMO} 11,90 | 17,90
Spargel, Erdbeeren, gegrillter Schafskäse,
Basilikum-Dressing

Rosa gebratenes Roastbeef ^{ACGLMO} 13,90 | 21,90
vom Angus Rind
Bärlauch-Frischkäse, marinierte Raritäten-Tomaten,
eingelegtes, saures Gemüse

HAUPTSPEISEN

Spargel klassisch ^{CGLO} 15,00 | 21,90
Petersilienkartoffeln, gekochte Eier, Parmesan

Cremige Fregola Sarda ^{ACGHLMO} 16,00 | 24,90
3erlei vom Spargel, gebratene Garnele, Bärlauch-Vermouth-Velouté

Gebackenes Spargel Cordon Bleu ^{ACGLMO} 17,00 | 25,90
Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise

Trüffelpasta Linguine ^{ACGLMO} 18,00 | 26,00
Parmesan, Sommertrüffel

Saiblingsfilet ^{DGLO} 18,00 | 29,90
Erbsenpüree, Frühlingsgemüse, Karottenschaum

Rosa gebratene Entenbrust ^{GLMO} 18,90 | 28,90
Cremige Pecorino Polenta, glasiertes Rübengemüse, Aprikosen-Schalotten, Portweinjus

Gebratenes Branzinofilet ^{DGLO} 19,90 | 30,90
Spinat Risotto, Zitronen-Fenchel-Salat, Dolcelatteschaum

In Butterschmalz gebackenes
Wiener Schnitzel vom Kalb ^{ACGO} 34,90
Petersilienkartoffeln, Wildpreiselbeermarmelade, Zitrone

STEAKS

Rinderfilet 180g	39,90
Rinderfilet 250g	46,90
Ribeye-Steak 250g	41,90

Als Beilage servieren wir Ihnen knusprige Baby Kartoffeln,
Pfeffersauce ^{GLMOP}

Steak – Sandwich ^{ACGMOP}	19,90 29,90
Rosa gebratene Rinderfiletscheiben, Spiegelei, Salat, Gurken, Cocktailsauce, crispy Wedges	

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Pasta Bolognese ^{ACGLO}	8,90
Fleischragout, Tomaten	
Knusprige Chicken Fingers ^{AC}	9,90
Pommes, Ketchup	
Gebratenes Fischfilet ^{DGL}	10,90
Petersilienkartoffeln, Buttergemüse	

SÜSSER AUSKLANG

Butterkeks Affogato ^{ACGO}	5,90
Apfelstrudel im Zylinder ^{ACGHO} Strudelteig, Walnuss-Vanillecreme, Apfelgelee, Tahiti-Vanilleeis, Apfel-Karamell	8,40
Passion ^{CG} Maracujagelee, Joghurt-Namelakacreme, weisse Schokolade, Baiser, rote Früchte	9,10
Banoffee ^{ACG} Schokoladenstreusel, Bourbonvanille Mousse Supreme, Bananenconfit, salted Karamelleis, Milkschokolade	9,80

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 Milcherzeugnisse (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 Sulfit und daraus gewonnene Erzeugnisse
R - Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische

Über die Allergen Zutaten, bei kurzfristigen Umbestellungen und bei serviertem 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.