



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, einen hausgemachten Aufstrich von getrockneten Tomaten und Basilikum, Trüffelsalami, hausgemachte Baguettes (natur / Tomaten-Oliven / Vollkorn).

EMPFEHLUNG

Gemischte Blattsalate mit Rohkost ABCDGHLMNOP 9,90 | 16,90
Mangodressing

Salatherzen ABCDGHLMNOP 10,90 | 17,90
Croutons, Parmesan, Caesar-Dressing

beide wahlweise mit

- gegrillter Sonnenalm Ziegenkäse 4,00
- 2 Stück Garnelen 5,00
- Gebratene Rinderfiletscheiben 6,00

Risotto des Tages 11,90 | 17,90

Nudelgericht des Tages 12,90 | 18,90

Medium gebratene Tagliata GHLMO 19,90 | 29,90
Rosmarinkartoffel, Schmortomaten, Basilikumpesto,
Balsamico-Glace

Kurz gebratener Zwiebelrostbraten AGHLMO 20,90 | 30,90
Knusprige Babykartoffel, Speck-Bohnen,
Zwiebel-Senf-Sauce

Sacher im Blumentopf ACG 11,90
Marillenröster, Schokocrumble, Marillengelee

AUS DEM SUPPENTOPF

Kräftige Rindsuppe ^{ACGLMO} Frittaten ODER Kaspressknödel Wurzelgemüse, Schnittlauch	6,90
Liebstockel-Spinatcremesuppe ^{GLOR} Gebratene Jakobsmuschel	7,90
Tom Kha Kai ^{FHLNOP} Klare Hühnersuppe, Kokosmilch, Zitronengras, Sojasprossen, Erbsenschoten, rote Currypaste, Glasnudeln	7,90

VORSPEISEN

Gemischter Salat	5,80
Salate und Vorspeise vom Abendbuffet	11,90
Cremige Burrata ^{GLO} Bunte Tomatenvariation, Oregano-Öl, Tomatenschaum, Balsamicokaviar	13,90
Sommersalat Dermuth ^{ABCLHO} Gebackene Garnelen (2 Stk. kleine Portion, 4 Stk. große Portion), Kirschen, Minze, Avocado, Sauerkirsch Vinaigrette	13,90 21,90
Oktopus Carpaccio ^{MOR} Yuzu Vinaigrette, Microgreens, gegrillte Spitzpaprika	14,90 22,90
Klassisches Vitello tonnato ^{DGHLMO} Rosa gebratener Kalbstafelspitz, Thunfischsauce, knusprige Kapern, rosa Pfeffer	15,90 23,90

HAUPTSPEISEN

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

Gebratenes Doradenfilet ^{DGHLMO} 18,90 | 28,90
Cremiges Tomaten Risotto, gegrillter Karfiol, Romanesco, Basilikumschaum

Gebratenes Saiblingsfilet ^{DGHLMO} 19,00 | 29,90
Speck-Risotto, glasierter Junglauch, Karotten, Schnittlauchöl, Rauchschaum

Geschmorte Ibérico Backen ^{GLMO} 19,90 | 29,90
Nussbutter-Kartoffelpüree, Chorizo crumble, Zucchini-perlen, Weizenbiersauce

Rosa gebratene Lammhüfte ^{FGHLMNO} 19,90 | 30,90
Kartoffel-Artischocken-Gröstl, Curry-Rettich, Kalamata Oliven Tapenade, Salbeijus

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

Dermuth Tiramisu ^{ACG} 7,90
Löffelbiskuit, Kaffeesirup, Espresso,
Sabayonemousse mit Mascarpone, Kakao, Schokolade

Frozen Aperol ^C 8,90
Aperolsorbet, Limettensour, Zitrus-Suppe, Orangenkaviar



Bozollo ^{ACGH} 9,80
Nougat Cremeux, Mousse au Chocolat, Erdbeer Panna cotta,
Haselnussemulsion, Erdbeersorbet

Butterfly Effect ^{ACGH} 12,90
Strudelteigschmetterling, Pistaziennamelaka,
Himbeer-Rhabarbercremeux, Gervaismousse,
Mango-Passionsfruchtsorbet mit Cayennepfeffer

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 Sulfite 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.