

Herzlich Willkommen!

GASTHOF-CAMPING LINDENHOF

AM OSSIACHER SEE

Familie Brandstätter

SPEISEN- UND GETRÄNKEKARTE

Telefon: +43 (0) 4248 27 03

Fax: +43 (0) 4248 34 37

E-Mail: gasthof_lindenhof@gmx.at

www.gasthof-lindenhof.info

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Hausgemachte Sulze

mit Zwiebel, Essig, Öl und Gebäck

A C € 8,20

Kärntner Bretteljause

mit Gebäck

A C G € 11,80

Schweinebratenbrot

mit Senf und Kren

A M O € 7,00

Kalter Schweinebraten

mit Senf, Kren und Gebäck; wird am Brettel serviert

A C M € 8,00

Belegtes Brot

A C G € 8,70

Käsebrot

A C G € 9,50

Sauerfleisch

mit Zwiebel, Essig und Kern- oder Olivenöl

A C € 10,80

Sauerwurst

mit Zwiebel, Essig und Öl

A C € 8,20

Frankfurter

mit Senf und Gebäck

A M € 4,50

Bauernkrainer

mit Senf, Kren und Gebäck

A M € 5,80

Schinken-Käse-Toast

A G € 4,80

SUPPEN

Rindsuppe

nach Wahl mit Frittaten, Leberknödel oder Backerbsen

ACGL € 3,80

Kräuterrahmsuppe

mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln

AGL € 5,00

Zuppa Pavese

mit überbackenen Parmesanbrötchen

ACGL € 4,10

Ungarische Gulaschsuppe

mit Gebäck

AL € 5,50

VORSPEISEN

Schweizer Wurstsalat

ACGM € 9,80

Spargel nach polnischer Art

mit Kartoffel

ACG € 8,50

Omelette

nach Wahl mit Käse, Schinken, Champignons, Gemüse etc.

CGL € 8,00

Bauernomelette

mit grünem Salat

CM € 9,20

Spaghetti „Bolognese“

ACL € 7,80

Kärntner Käsnudel

mit brauner Butter und grünem Salat

AGM € 9,00

Gebackener Edamer

mit Sauce tartare

ACG € 9,50

PFANNENGERICHTE

Zwiebelrostbraten

mit Bratkartoffeln

ALM € 17,50

Filetsteak vom Rind

in Pfefferrahmsauce, mit Pommes frites

A € 25,00

Schweinefilet gegrillt

in Gorgonzolarahmsauce, mit Bratkartoffeln

ACG € 17,00

Schweinebraten

mit Bratkartoffeln

AL € 9,80

Kräuterrahmschnitzel

mit Butterreis

AGL € 11,50

Jägerschnitzel

mit Kartoffelkroketten und Preiselbeeren

ALM € 12,00

Naturschnitzel

mit Reis

AL € 9,50

Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Pommes frites

AC € 10,50

Cordon Bleu vom Truthahn

mit Petersilienkartoffeln

ACG € 14,50

Schollenfilet gebacken

mit Sauce tartare und Petersilienkartoffeln

ACDG € 14,00

Zanderfilet nach Müllerinnen Art

mit Petersilienkartoffeln

ADG € 17,50

GRILLSPEZIALITÄTEN

Grillplatte nach Art des Hauses
für zwei bis drei Personen; fein garniert,
mit Letschoreis, Kroketten, buntem Gemüse, Pommes frites **A L** € 50,00

Schweinekotelett
mit Pommes frites **A E** € 10,80

Hauspieß
fein garniert, auf Letschoreis **A** € 12,50

Cevapcici
garniert; mit Pommes frites **A C E** € 8,50

Schweinelendensteak „Madagaskar“
mit Zapfenkroketten **A E L M** € 12,50

BEILAGEN

Pommes frites **A E** € 3,00

Reis € 3,00

Teigwaren **A C** € 2,00

Salzkartoffeln € 2,50

Letschoreis **A** € 4,50

Kroketten **A** € 2,70

Portion Spargel € 2,00

Mischgemüse **G L** € 3,00

Ketchup **M** € 0,30

Mayonnaise **M** € 0,30

Preiselbeeren € 1,00

SALATE

Grüner Salat	M	€ 3,80
Kleiner gemischter Salat		€ 4,80
Großer gemischter Salat		€ 6,80
Fitnessplatte		
Salatplatte mit gegrillten Putenstreifen und French-Dressing	CL	€ 9,80

SÜSSSPEISEN

Palatschinken mit Marillenmarmelade	ACG	
1 Stück		€ 3,00
3 Stück		€ 7,00
Eispalatschinken mit Schlagobers und Schokosauce	ACEG	
1 Stück		€ 4,90
3 Stück		€ 9,20
Schokokuchen		
mit Schokosauce	ACEG	€ 5,80
Gemischtes Eis		
mit Schlagobers	EG	€ 6,00

KOMPOTTE

Apfelmus	€ 2,80
Früchtecocktail	€ 3,40

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Himbeersirup mit Wasser	0,50 l		€ 2,00
Sodawasser	0,25 l		€ 1,50
Spezi	0,25 l		€ 2,90
Limo	0,25 l		€ 2,90
Cola	0,33 l (Flasche)		€ 3,40
Cola light	0,33 l (Flasche)		€ 3,40
Almdudler	0,33 l (Flasche)		€ 3,40
Eistee	0,33 l (Flasche)		€ 3,20
Pago Fruchtnektar (Marille, Johannisbeere oder Mango)	0,20 l		€ 3,30
Apfelsaft	0,25 l		€ 2,70
Apfelsaft gespritzt	0,25 l		€ 2,70
	0,50 l		€ 3,90
Orangensaft	0,25 l	o	€ 2,80
Mineralwasser	0,33 l (Flasche)		€ 2,50

HEISSE GETRÄNKE

Großer Brauner		G	€ 3,10
Kleiner Brauner		G	€ 2,50
Verlängerter		G	€ 2,90
Heiße Schokolade mit Schlagobers		G	€ 3,00
Tee Früchte-, Kräuter oder Schwarzer Tee			€ 2,50
Tee mit Schnaps oder Rum			€ 3,50
Glühwein	0,25 l	o	€ 4,20
Glühmost	0,25 l		€ 2,40

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Gösser Märzen vom Fass	0,30 l	A	€ 3,80
	0,50 l	A	€ 4,20
Radler	0,30 l	A	€ 3,80
	0,50 l	A	€ 4,20
Flaschenbier dunkel oder hell		A	€ 4,20
Weizenbier		A	€ 4,20
Weizenbier alkoholfrei		A	€ 4,20
Gösser alkoholfrei			€ 4,20
Most	0,25 l		€ 2,00
	0,50 l		€ 2,50
Spritzer weiß oder rot	0,25 l	O	€ 3,10
Grüner Veltliner	1/8 l	O	€ 3,10
Zweigelt	1/8 l	O	€ 3,10
Merlot	1/8 l	O	€ 3,50

SPIRITUOSEN

Obstler	2 cl		€ 2,70
Marillenbrand	2 cl		€ 3,20
Williamsbrand	2 cl		€ 3,20
Rum	2 cl		€ 2,00
Campari Soda	4 cl		€ 4,00
Aperol			€ 4,50
Ramazotti	2 cl		€ 3,80
Jägermeister	2 cl		€ 3,80
Baileys	2 cl		€ 4,50

SEKT

Henkel Sekt trocken	0,75 l	O	€ 35,00
Prosecco	0,75 l	O	€ 25,00

Die 14 Allergene



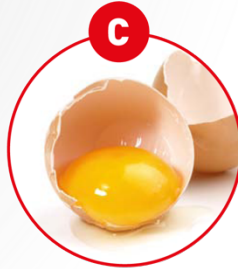
A
**GLUTENHALTIGES
 GETREIDE
 UND DARAUS
 GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Würstwaren, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade



B
**KREBSTIERE
 UND DARAUS
 GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



C
**EIER VON GEFLÜGEL
 UND DARAUS
 GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Faschierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



D
**FISCH UND DARAUS
 GEWONNENE
 ERZEUGNISSE (AUSSER
 FISCHGELATINE)**

z.B. Kräcker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato



E
**ERDNÜSSE
 UND DARAUS
 GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauce, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Pommes Frites)



F
**SOJABOHNEN UND
 DARAUS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Diät drinks, Kaffeeweißer



G
**MILCH VON SÄUGETIEREN
 UND MILCHERZEUGNISSE
 (INKLUSIVE LAKTOSE)**

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein



H
**SCHALENFRÜCHTE UND
 DARAUS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorff), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



L
**SELLERIE
 UND DARAUS
 GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Suppengrün, Gewürzbröt, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



M
**SENF UND DARAUS
 GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingeleigtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essigsurken



N
**SESAMSAMEN UND
 DARAUS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



O
**SCHWEFELDIOXID UND
 SULFITE**

z.B. Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



P
**LUPINEN UND
 DARAUS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeersatz, Flüssiggewürze



R
**WEICHTIERE WIE
 SCHNECKEN,
 MUSCHELN,
 TINTENFISCHE UND
 DARAUS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE**

z.B. Würzpasteten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Beachten Sie auch die Inhaltsangaben auf den Etiketten der Produkte welche Sie verarbeiten!

Gastronomen und Hoteliers müssen ihre Kunden künftig darüber informieren, welche Speisen bei ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Dies ist gesetzlich vorgeschrieben (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Die Information kann schriftlich (in der Speisekarte) oder mündlich erfolgen und gilt für diese 14 Allergene.

A Gluten – **B** Krebstiere – **C** Ei – **D** Fisch – **E** Erdnuss – **F** Soja – **G** Milch – **H** Schalenfrüchte – **L** Sellerie – **M** Senf – **N** Sesam – **O** Sulfite – **P** Lupine – **R** Weichtiere

Die detaillierten Allergeninformationen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte. wko.at/ktn/hygiene