

# **Montag – Fleischfrei**

**Montag ist unser**

**Fleisch - Frei - Tag**

**Um an einem Tag der Woche ein  
Zeichen zu setzen.**

**Wir müssen sofort handeln, um die  
globale Erwärmung zu stoppen, sonst  
riskieren wir das Aussterben**

**Carlo Petrini**

# **Unser Kärntner Schmankerl- Menü**

Klare Gemüsesuppe mit Kaspressknödel

**Kärntner Kasnudl**  
mit Brauner Butter und grünem Salat

Grantnschleck oder 1 Stück Kletzennudl

€ 17,50

**Wir verkaufen unsere handgefertigten  
verschieden gefüllten Kärntner Nudl auch  
zum Mitnehmen!**

**Pro Stück € 1,50**

# Suppen

<b>Klare Gemüsesuppe</b> mit Kaspressknödl	€ 5,00
<b>Klare Gemüsesuppe</b> mit Gemüsejulienne und Suppennudeln	€ 5,00
<b>Klare Gemüsesuppe</b> mit Frittaten	€ 4,50
<b>Knoblauchcremesuppe</b>	€ 5,00

# Kleine Gerichte

<b>Räucherforelle vom „Stofan“</b> mit Bärlauchterrinen, Salatgarnitur und Gebäck	€ 10,50
<b>Schwarzbrottoast</b> mit Käse, Spiegelei und Salatgarnitur	€ 9,50

# Hauptspeisen

**Käsespätzle** mit Blattsalat € 11,50

**Kärntner Kasnudl** mit Blattsalat € 12,50

**Gemischter Nudlteller** mit Blattsalat  
Tomate/Spinat/Almschotten/Erdäpfel € 13,50

**Gemischter Knödteller** mit gem. Salat  
Tomaten/Spinat/Kaspressknödel € 12,50

**Gemüserisotto mit Blauschimmel vom  
Nuart** mit Blattsalat € 13,50

**Gebratene Forellenfilets** vom Stofan auf  
Gemüsebeet, Petersilerdäpfel und Blattsalat € 18,50

**Polenta-Gemüsepizza** mit Blattsalat  
€ 12,50

# Nachspeisen

<b>Kaiserschmarren</b> mit Apfelmus	€ 8,50
<b>Palatschinke per Stück</b> Marille/Preiselbeere/Schokolade	€ 2,50
<b>Eispalatschinke</b>	€ 5,50
<b>Dessertnudelteller</b> Apfel, Mohn-Nougat, Ribisel	€ 7,50
<b>Grantnschleck</b>	€ 3,00
<b>Heiße Liebe</b>	€ 5,50
<b>Käseplatte</b> mit heimischen Käse und Brot	€ 13,50



## Unsere Produzenten sind:

**Schweinefleisch** Fleischerei Kastner, Fa. Frierss Kärntner Markenschwein, Fam. Gratzner Weidenburg

**Rindfleisch** eigene Bio Landwirtschaft, Fa. Frierss österreichisches Rindfleisch, Familie Kreuzberger Weidenburg

**Kalbfleisch** eigene Bio Landwirtschaft

**Fisch** Karl Zankl Stofan Weidenburg

**Eier** eigene Bio Landwirtschaft, Fam. Wassertheurer Primas Nölbling

**Schinken, Salami, Speck, Leberwurst** Fam Gratzner, Fam. Kreuzberger Weidenburg, Fleischerei Kastner, Fa. Frierss, Lesachtaler Fleisch

**Käse, Topfen, Schotten, Joghurt, Milch** eigene Bio Landwirtschaft, Fam. Zankl Stollwitz, Fam. Warmuth Bischofalm, Familie Buchacher Gundersheim, Kaslab`n Radenthein, Fam. Nuart

**Bröseltopfen** Kaslab`n Radenthein, Familie Zojer Gasperhof Stollwitz

**Bauernbutter** Kaslab`n Radenthein, Familie Zojer Gasperhof

**Schafmilchkäse – Joghurt** Familie Nuart, Fam. Feichtinger Kraß

**Eis** Familie Neuwirth Goderschach, EiStube Kötschach

**Gemüse** Salatfeld Norbert Kollmitzer Würmlach, Hof Kunz Stefan Bachmann Kreuth

**Erdäpfel** eigene Bio Landwirtschaft

**Nudl** Familie Zwischenberger Nölbling, Familie, Steiner Lenzhof

**Bio Weizen Dinkel Roggen** Fam. Sommeregger Spittal, Fa. Nestelberger

**Bio Reis und Mais** Fa. Nestelberger

**Gailtaler weißer Landmais** Familie Brandstätter Würmlach, Familie Buchacher Gundersheim

**Marmeladen und Sirupe** eigene Produktion, Fam. Themessl Nölbling

**Gailtaler Bio Honig** Leopold Pirkopf Dellach, Familie Oberauner Threßdorf

**Brot** eigene Produktion, Bäckerei Matitz, Fam. Gratzner Weidenburg

**Tee** Sonnentor, Lesachtaler Kräutertee, Irschner Kräutertee

**Bio Bier** Brauerei Loncium Mauthen

**Kaffee** San Giusto Kötschach

# Ein herzliches Grüß Gott im Einkehrghasthof Grünwald

Wir gehören mit unserem gemütlichen Gasthof zur GENUSS REGION ÖSTERREICH und sind auch im SLOW-FOOD Gasthausführer.

In unserer hauptsächlich regionalen Kärntner Küche werden ausschließlich Produkte aus heimischer Erzeugung und der Region verarbeitet. Da wir auch eine eigene Bio Landwirtschaft betreiben, beziehen wir viele Produkte aus dieser. Andere Produkte zur Herstellung unserer Schmankerln liefern uns vorwiegend heimische Bauern und Fleischer.

Sehr großen Anklang findet unsere Spezialitätenwoche:

**Nudl-Kudl-Mudl** – ca. 45 verschiedene Kärntnernudl Variationen können verkostet werden (immer den ganzen Oktober)

**Kino beim Wirt** - Juni bis August

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in  
unserem Haus.  
Familie Daberer**

**Unsere Küche hat für Sie durchgehend geöffnet**

11.30-21.00

Dienstag Ruhetag

**Slow Food vereint  
Genuss und Verantwortungsbewusstsein**

Slow Food wurde 1989 gegründet, **um Fast Food und Fast Life entgegenzutreten**, um das Verschwinden von lokalen Traditionen aufzuhalten, um die Menschen wieder dafür zu interessieren wo ihr Essen herkommt, wie es schmeckt, und welchen Einfluss die Wahl unserer Nahrung auf die Welt und uns hat. Heute ist Slow Food ein weltweites Netzwerk von 100.000 Mitgliedern aus Ländern, die sich in lokalen Gruppen-genannt Convivien-zusammenfinden und gemeinsam daran arbeiten, ihre lokale, kulinarische Kultur zu verteidigen. Slow Foods Zugang zu Landwirtschaft, Lebensmittelproduktion und Gastronomie beruht auf drei untereinander verbundenen Prinzipien:

**Gut...**eine wohlschmeckende Ernährung, die Sinne befriedigt und Teil der lokalen Kultur ist.

**Sauber...** in Harmonie mit Umwelt und Gesundheit erzeugt

**Fair...** zu erschwinglichen Preisen fairen Bedingungen für Kleinstproduzenten

Der Zugang zu gutem, sauberen und fairem Essen ist ein **Grundrecht** des Menschen.