

Abhol & Lieferkarte

Tagessuppe oder Rindsuppe
mit Frittaten € 3.50

Beef Tartare (150g)
vom Lungaugold Biorind mit Kapernbeeren,
Safran-Aioli & Jourgebäck € 18.00

Backhendlsalat
Bunter Salat mit gebackenen Hendlfilets mit
Rose Island & Knoblauch Dressing € 13.50

Truthahnfilets
in der Kürbiskernkruste gebacken mit
Endiviensalat mit Eiviertel & Kernöl € 13.00

Rostbraten vom Lungaugold Biorind
mit mariniertem Rucola, Kirschtomaten & Grana € 18.90

Wiener Schnitzel in der Pfanne gebacken
mit Preiselbeeren & Petersilerdäpfel
vom Kalb (Lungaugold Biorind) € 21.50
vom Truthahnfilet oder Schweinerücken € 14.50

Frische Kalbsleber
gebraten mit Thyminasaftl, Butterreis & buntem Gemüse
oder gebacken mit Petersilerdäpfel & Preiselbeeren € 18.90

Zellots' Fischteller
Dreierlei Filets, Knoblauchshrimps, Muscheln,
Garnele, Polenta & Petersilerdäpfel € 25.00

Calamari vom Grill
in Knoblauchbutter, Polenta & bunter Salat € 15.50

Hausgemacht & Handgekrendelt
Klassische Kärntnernudel
mit Butterschmalz & Schnittlauch € 11.00

Spinatnudel
mit Butterschmalz & Parmesan € 12.00

Hausgemachter Schoko-Brownie
mit Vanilleeis € 5.00

Hausgemachtes Kletzennuderl
mit Honigschmalz & Walnusseis € 6.00

Zellot's feine Fischsuppe
dazu Knoblauchtoast € 7.50

Zandersalat
Blattsalate mit Kirschtomaten, Zwiebel-Kräuter dressing,
Knoblauchtoast & gebratenen Zanderstücken € 15.50

Caesars Salad
Eisbergsalat, Sardellendressing, knuspriger Speck, Weissbrot-
croutons und gegrilltem heimischen Hühnerfilet € 14.00

Geschmorte Rindsbackerl
vom Lungaugold Biorind, Selleriepüree &
Kohlsprossen € 16.90

Zwiebelrostbraten vom Lungaugold Biorind
mit Rösti & Speckbohnen € 21.50

Gemischt' Gegrilltes
Medaillons vom Rind, Schwein & Huhn mit Kräuterbut-
ter, BBQ Sauce, Grillwürstl, pommes frites &
gebratenem Maiskolben € 19.50

„Knoblauchnudel“
Pasta in leichtem Knoblauchrahm mit Shrimps &
gebratenem Lachsfilet € 16.90

Im Ofen gebratene Reinanke
mit mediterranem Gemüse & Kartoffeln € 17.90

Fleischnudel
mit Speckkrusteln & Sauerkraut € 13.00

Kärntner Nudelteller € 13.00

Helles & dunkles Schokomousse
mit marinierte Waldbeere € 5.00