



## Colori, sapori e vitamine dal nostro orto

### Insalata Tonno

Varietà di insalata, delicato tonno e condimento di erbe marinate con oliva verde e cipolla rosso 10,50 (DFOM)

### Il "Favorito"

Insalata mista con striscioline di petto di tacchino saltato in padella e deliziosa salsa di balsamico 11,80 (OM)



### Insalata con formaggio di pecora

Varietà di insalata, delicato formaggio di pecora e condimento di erbe marinate con oliva verde e pomodoro 10,90 (GOM)

### Insalata dell'Hazienda

Bistecca di pollo impanata su foglie di insalata con condimento di salsa allo yogurt, erbe fresche e scaglie di parmigiano serviti nel piatto dell'Hazienda 11,90 (GOPFCA)

### Il "Leggero"

Croccante insalata verde, pomodorini e cetrioli accompagnati da gustosi scampi alla griglia 12,90 (OMCGLB)

**Con tutte le insalate vengono servite baguette fresche** (AFGP)

**Desiderate le nostre insalate come antipasto?**

A € 1,00 in meno vi verrà servita una piccola insalata come antipasto

**"Un piatto di vitamine colorate":**

**Insalata mista GRANDE € 6,50 e PICCOLA € 4,90**

**condito facoltativamente con erbe balsamiche** (MO)





### Suggerimenti per i nostri antipasti

Aromatico speck carinziano asciugato all'aria con scaglie di parmigiano, bouquet di lattuga e baguette croccante e burro carnica

piccola 9,90  
grande 12,90

(ACFGMOP)

### Le nostre zuppe Hazienda servite in grandi ciotole

#### La "Chiara"

Abbondante brodo di manzo con frittatine-omelette o con piselli di pane 3,90 (ACGL)

*Vegano*

#### La "Aromatica"

Zuppa di pomodori con basilico 4,50 (ACFGLP)

#### La "Cremosa"

Zuppa d'aglio piccante con croccanti croutons 4.60 (OL)



**Apertura:** Da martedì a domenica dalle 11.00 alle 22.00  
**Cucina:** domenica e festivi, luglio e agosto tutto il giorno

[www.facebook.com/LandhausHazienda](http://www.facebook.com/LandhausHazienda)





## Menù classici

### "Wiener schnitzel" (ACFGLP)

Bistecca di maiale carinziano giovane impanata con patate al prezzemolo,  
salsa di mirtilli rossi



Tacchino 13.90 Maiale 12.90

### Il "Cordon Bleu all' carinthia" (ACFGLP)

-il segreto sta nel suo interno-  
morbida emmentaler e gustoso SPECK (prosciutto) avvolti dalla succosa carne di  
maiale impanata con contorno di patate al prezzemolo e salsa di mirtilli rossi  
13,90



## Menù di pesce



### "Gamberi d'acqua dolce alla mediterranea"

Code di gamberi giganti sbucciate (porzione abbondante ) in burro d'aglio con  
aromatici di pomodorini, patate al cartoccio e crema alle erbe;  
insalata fresca e baguette

21,80 (ABCFLMHOP)

### Il "salmerino della carinthia"

serviamo il nostro BIO-trancio di salmerino alla griglia con  
verdure e patate arrosto

19,90 (ACDHGL)



[www.facebook.com/LandhausHazienda](http://www.facebook.com/LandhausHazienda)

**Apertura:** Da martedì a domenica dalle 11.00 alle 22.00  
**Cucina:** domenica e festivi, luglio e agosto tutto il giorno





# Bontà alla griglia

## L'Hausspiess nach Hazienda Art

Medaglioni di tacchino alla griglia stile Hazienda su verdure arrostiti con gustose crocchette e delicato burro fuso alle erbe

15,90 (ACGLO)



## L'Hazienda Grillteller

La grigliata Hazienda

Fette di gustosa carne di manzo, maiale e tacchino, patatine fritte e burro fuso alle erbe, servito con

15,50 (AGLMO)

## Il "Schweinsteak Rustikal" Bistecca di maiale alla Rustica

Ottima carne di schiena maiale alla griglia con salsa cremosa al pepe e burro alle erbe, servita con patate arrosto e erbe

13,90 (ACGLMO)

## Kärntner "Cordonbleu" al naturale

Bistecca di maiale alla griglia ripiena di prosciutto e mozzarella con gustose crocchette

14.80 (GOLHAC)

**Per noi la qualità è un dovere**

**Acquistiamo i nostri prodotti di carne solo da agricoltori della zona e dall'azienda Ilgenfritz di Villaco, imprese che trasportano il sigillo AMA (marchio di qualità). Noi siamo un ristorante a marchio AMA.**



[www.facebook.com/LandhausHazienda](http://www.facebook.com/LandhausHazienda)

**Apertura: Da martedì a domenica dalle 11.00 alle 22.00  
Cucina: domenica e festivi, luglio e agosto tutto il giorno**





**“Originale Carinziano servito su tavolozza di legno”** (AGLMO)

Maiale o tacchino o manzo alla griglia con patate wedges, salsa piccante barbecue, burro alle erbe aromatiche e un contorno di insalata

Maiale 13.90

Tacchino 14.90

Manzo 20.90

**Il perfetto stile rustico, servito in padella**

**Il “Schweinefilet servito in padella”** (ACGLMO)

Filetto di maiale alla Speciale

Medaglioni di maiale alla griglia con salsa al pepe e cognac, patate arrosto alle erbe e verdure dell’orto

16,90 €

**La padella dell’Hazienda** (ACGLMO)

varietà di carne alla griglia in abbondante salsa di pepe, con gnocchetti al burro fatti in casa e verdure miste di stagione

per 1 persona 15,50

per 2 persone 30,50



[www.facebook.com/LandhausHazienda](http://www.facebook.com/LandhausHazienda)

**Apertura:** Da martedì a domenica dalle 11.00 alle 22.00  
**Cucina:** domenica e festivi, luglio e agosto tutto il giorno





## Voglia di pasta?

Ecco le nostre specialità

*Vegano*

### Le tagliatelle "classico"

Al sugo di pomodoro con basilico fresco del nostro orto e  
delizioso olio di oliva con formaggio grattugiato

8,90 (ACGOL)

### con gamberetti

13,90 (ABCGLO)

## Tagliatelle carinziana - Finkensteiner Nudelwerkstatt

### Conoscete già...

#### Ravioloni caldi piccanti al chilli "Chilinos"

Ripieni di carne e patate con chilli , serviti in padella con burro all' aglio,  
parmigiano in scaglie ed erbe aromatiche

11,90 (ACHG)

#### „Hazienda Nudelpfandl quarto“

Raviononi ripieni di pomodoro e mozzarella, Raviononi ripieni di verdure miste di  
stagione, Ripieni di carne e patate con chilli, gnocchi ripieni di ricotta fatta in  
casa serviti in padella con burro all' aglio, parmigiano in scaglie ed erbe

aromatiche 12,20 (GAHCL)



**Apertura:** Da martedì a domenica dalle 11.00 alle 22.00  
**Cucina:** domenica e festivi, luglio e agosto tutto il giorno

[www.facebook.com/LandhausHazienda](http://www.facebook.com/LandhausHazienda)





## Qualcosa di "grande" per i nostri PICCOLI

### "Knackigen"

Menù croccante

Delizioso würstel con patatine fritte 5,90 (MO)

### "Mini Wiener Schnitzel"

Il "racer" (ACFGP)

la nostra mini milanese con patatine fritte  
o con patate al prezzemolo

Tacchino 7.90

Maiale 6.90



### Mediterraneo Time (GAC)

Ravioloni ripieni di pomodorini e mozzarella conditi con burro alle erbe 5,80

*Vegano*

### Italian Time (ACGLO)

Tagliatelle alla salsa di pomodoro € 4,90



**Apertura:** Da martedì a domenica dalle 11.00 alle 22.00  
**Cucina:** domenica e festivi, luglio e agosto tutto il giorno

[www.facebook.com/LandhausHazienda](http://www.facebook.com/LandhausHazienda)





## Qualcosa di dolce

### **"Aussergewöhnliche Waffeln"** (ACG) **Lo "Straordinario"**

#### **Dorati waffer profumati fatti in casa con:**

Zucchero e cannella con panna	5,90
Cremoso gelato alla vaniglia e panna (G)	6,80
Mirtilli con gelato alla vaniglia e panna (G)	6,80
Cremosa panna con mirtilli (G)	6,70
Crema di cioccolato e panna (GFH)	6,20
Una pallina di gelato al caramello con salsa di caramello e panna (GFH)	7,20
Miele dalla valle di Rosen con gelato al cioccolato e panna (GEH)	6.90

**Serviamo, anche porzioni più piccole a 1,00 € in meno**

### **Rübli- Torte**

fatta in casa

Dolce con noci e cioccolato con pezzi di carota caramellata servito con gelato alla vaniglia e panna 6,90 (HGCAF)

### **Cioccolato -Banana Brownie**

Dolce con banana e cioccolato, servito con gelato alla vaniglia e panna

6,90 (GCAFH)





*Vegano*



**Cous Cous con Curry**

e di verdure miste di stagione,  
in salsa al pomodoro  
ed erbe aromatiche 10,50 (ACLMO)

**Insalata & Falafel**

Insalata mista con Falafel  
e deliziosa salsa di balsamico  
9,80 (ALOM)

**Falafel gnocci**

su verdure arrostiti e alla salsa di pomodoro  
con basilico fresco  
10,80 (ALMO)

*Vegetariano*

**Raviononi di farina di grano integrale**

Raviononi ripieni di verdure miste di stagione con burro all' aglio, parmigiano  
in scaglie ed erbe aromatiche  
11,80 (ACGL)

**Le nostre "Tomaten Mozzarella Nudeltaschen"**

Raviononi ripieni di pomodoro e mozzarella con burro aromatico al basilico  
10,60 (GAC)

**Le "Kärntner Kasnudeln" fatte in casa**

Dalla nonna Gitti della valle di Gegend, gnocchi ripieni di ricotta fatta in casa  
con burro imbrunito 9,90 (GAC)  
Genuinità carinziana

**La nostra "padella vegetariana" di Spätzle**

Gnocchetti e verdure di stagione, in salsa al pomodoro e mozzarella.  
9,80 (GLACO)

**Serviamo, su richiesta, anche porzioni più piccole a 1,00 € in meno**  
**Cambiamenti di ordine 1 € aggiuntivo, grazie mille.**



[www.facebook.com/LandhausHazienda](http://www.facebook.com/LandhausHazienda)

**Apertura: Da martedì a domenica dalle 11.00 alle 22.00**  
**Cucina: domenica e festivi, luglio e agosto tutto il giorno**

