



*an*

**HAZIENDA**  
*A Am  
Früher Sie*

Die „**Aromatische**“  
fruchtig Tomatensuppe  
mit Basilikumöl  
4,60 (OL)

**Falafel-Bällchen & Salat**

Warme Falafel-Bällchen auf buntgemischtem  
Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika und  
aromatischen Gartenkräutern 9,90 (ALMO)

**Falafel-Bällchen**

auf Gemüse-Ragout mit einer würzigen Tomatensauce  
frischen Kräutern und Basilikum-Pesto serviert.  
11,80 (ALO)

**Vegane-Wok-Gemüse-Nudelntaschen & Kärntner Kürbiskernöl**

Vegane-Nudeln gefüllt mit Wok-Gemüse von der  
Norischen Nudelwerkstatt aus Guttaring in Kärnten, auf sautiertem Röstgemüse  
mit Kärntner Kürbiskernöl und frischen Kräutern serviert. 13,20 (AF)

**Maria Saaler Premium Kürbiskernöl aus Kärnten**

Mehrfach ungesättigte Fettsäuren im Kürbiskernöl, Vitamine A, E und K und  
das essentielle Omega 6 tragen zu einer ausgewogenen Ernährung bei.

*Vegetarisch*

**Die Leichten Vollkorn-Gemüse-Nudeltaschen**

mit Kartoffel- Gemüsefüllung fein gewürzt  
mit brauner Butter, frisch gehobeltem Parmesan und Kräutern  
12,60 (ACGL)

**unsere „Tomaten-Mozzarella-Nudeltaschen“**

mit frischer, würziger Basilikum Butter 10,90 (GAC)

**Die „Handgekrenkelten Kärntner Kasnudeln“**

nach Bäuerinnen Art, gefüllt mit  
hausgemachtem Bauerntopfen und Stampfkartoffeln mit  
brauner Butter und Schnittlauch 10,80 (GAC)

Unser „**vegetarisches Spätzlepfandl**“

Spätzle und knackiges Gemüse der Saison, geschwenkt in leichter Tomaten-  
Basilikumsauce mit würzigem Emmentaler Käse überbacken  
9,90 (GLACO)

**Liebe Gäste, Für den erheblichen Mehraufwand bei Umbestellungen erlauben wir uns  
1€ mehr für Ihren Änderungswunsch zu verrechnen.**

**Unsere „Riesenportionen zum Sattwerden“ servieren wir Ihnen auf Wunsch auch  
in einer kleineren Ausgabe, das sind 1,00 weniger.**

Alle angegebenen Preise sind Euro-Preise



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



**Etwas Heißes aus dem Hazienda-Suppentopf,  
serviert in unseren großen Suppenschüsseln**

*Vegan*

Die „**Aromatische**“

feine Tomatencremesuppe mit Basilikumöl 4,60 (OL)

Die „**Klare**“

deftige Rindssuppe mit  
Frittaten oder Backerbsen 3,90 (ACGL)

Die «**Cremige**»

pikante Knoblauchrahmsuppe mit  
Sahnehaube und Croutons 4,80 (AFGL)

**Lust auf Pasta ?  
Hier kommen unsere Nudelspezialitäten**

**Wir verwenden ausschließlich Kärntner Tagliatelle aus der  
Finkensteiner Nudelwerkstatt.**

*Vegetarisch*

Die „**Tagliatelle Classico**“

in raffinierter Tomatensauce mit frischem Basilikumpesto  
aus unserem Hazienda Garten und schmackhaftem Olivenöl 8,90 (ACLO)  
auf Wunsch mit dazu frisch gehobeltem Parmesan für die Würze (G)

„**echt Kärntnerisch guat**“

**In typischem Landhausstiel, rustikal in der Pfanne serviert**

**Die feurigen Chinos-Nudeltaschen**

mit Kartoffel- Fleischfüllung raffiniert gewürzt mit Chilis im Pfandl serviert mit  
Knoblauchbutter, frisch gehobeltem Parmesan und Kräutern 12,20 (ACG)

„**Hazienda Nudelpfandl 4erLei**“

Hausgemachte Kasnudel, feine Tomaten-Mozzarella Nudeltasche, feurige Chilino  
und kräftige Vollkornnudel mit Gemüsefüllung und würzig brauner Knoblauch-  
Butter, frisch gehobeltem Parmesan und Kräutern im Pfandl serviert 12,80 (GACL)



## Unser Vorspeisen – Tipp

### Aromatischer, luftgetrockneter Kärntner Schinken-Speck

speziell geräuchert von unserem Opa Pauli, nach altem Familienrezept, von unserem Bauernhof aus dem Gegendtal serviert mit Kärntner Butter, Essiggurke (OG)

10,80 Auch als große Hauptgangportion 13,90

knackigem Hazienda Brot (AF)

## Buntes, geschmackiges und vitaminreiches aus unserem Garten, die leichte Hauptmahlzeit

### Der „Favorit“

buntgemischter Salat mit aromatischen Gartenkräutern und saftigen Hühnerbruststreifen, gegrillt ohne zusätzliche Fette, garantiert Low-Carb 11,80 (OM)



### „echt Guat“

knackiger, bunter Mix-Salat mit Kärntner Schafskäse, würzigen Oliven, Cherry Tomaten einem feinem Kräuter-Dressing, frischen Kräutern 10,90 (GOM)

### Der „Hazienda Salat“

gold-gelb gebackenes Hühnerschnitzel von freilaufenden Hermine Wech Hühnern auf bunten Gartensalaten mit Joghurt-Dressing und gehobelem Parmesan im großen Haziendateller serviert 12,50 (ACFGOP)

**Zu allen Salaten servieren wir einen großen Korb knuspriges Hazienda Wurzel-Brot. (AF)**

### Sie möchten einen unserer Salate als Vorspeise?

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch eine kleinere Ausgabe, um 1,00 weniger.

Die „**Bunte Vitaminschüssel**“ bekannt als:  
Gemischter Salat 5,80 (MO/G)



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

Das **ganze Jahr** Dienstag- Sonntag ab 11 Uhr geöffnet  
Sonn- und Feiertags, Juli und August durchgehend warme Küche



## UND etwas „Großes“ für unsere KLEINEN

### Die „Knackigen“

leckere Frankfurter mit reschen Pommes Frites 6,20

### Der „Renner“

unser maximales Mini-Wienerschnitzel mit den köstlichen Pommes Frites 7,90 (ACFGP)

### Das „Kärntner Kinderschnitzel“

Wienerschnitzel von freilaufenden Hermine Wech Hühnern mit  
Kartoffeln vom Irgelehof aus St. Egyden 8,90 (ACFGP)



### Mal „Italienisch“

Kinder-Tagliatelle in Tomatensauce 5 (ACGLO)

Mal „Mediterran“ Kinderportion (3 Stück) Tomaten-Mozzarella- Nudeltaschen  
mit zerlassener Kräuterbutter 6 (GAC)

### Die Leichten Vollkorn-Gemüse-Nudeltaschen

Kinderportion (2 Stück) **mit Kartoffel- Gemüsefüllung fein gewürzt**  
mit brauner Butter, frisch gehobeltem Parmesan und Kräutern  
5 (ACGL)

*TIPP*

**Kinder-Portion  
Hausgemachter Butter-Spätzle**  
mit Bratensauce serviert 4,90 (ACLO)



## Gutes vom Hazienda-Grill

### Der „Hazienda Grillteller“

Saftige Fleisch-Scheiben von Rind, Schwein und Huhn  
dazu goldgelb gebackene Pommes Frites und zart schmelzende  
Kräuterbutter, angerichtet mit Barbecue -Sauce 15,90 (GM)

### „Hermine Wech Hühnermedallions nach Hazienda Art“

gegrillt, auf buntem Röst-Gemüse der Saison, Tomaten-Basilikumsauce mit reschen Krokettten  
und zartschmelzender Kräuterbutter 15,60 (CGLO)

### Das „Schweinesteak von unserem Bauer“

feines Stück vom Schweinerücken 30 deka gegrillt, mit  
Pfeffersauce, bunter Gemüse garnitur und Kräuterbutter  
dazu im Ofen gebratene Mini-Kartoffeln vom Irgelhof aus St. Egyden 14,50 (CGL)

### Das „gefüllte Kärntner Naturschnitzel“

feines, gegrilltes Schnitzel vom Schweinerücken, auf Tomaten-Basilikum Sauce gefüllt mit  
Emmentaler, Gouda und zartem Schinkenspeck von unserem Bauernhof aus dem Gegendtal,  
dazu resche Krokettten und vitaminreiches Gemüse 15,20 (GOLC)

### Landhaus Klassiker

#### Das „Wiener Schnitzel“ (ACFG)

eine saftige Fleischscheibe, goldgelb gebacken, dazu Kärntner-Petersilienkartoffeln und feine  
Preiselbeeren vom Kärntner Markenschwein 12,90  
oder von der  
Lavantaler Hühnerbrust von Hermine Wech 13,90



#### Das „Cordon Bleu Kärntner Art mit zweierlei Käse“ (ACFG)

- das Geheimnis liegt in seinem Innern -  
zartschmelzender Emmentaler, Gouda und feiner Schinkenspeck umgeben von einer saftigen  
Fleischscheibe vom Kärntner Jungschwein, goldgelb gebacken, dazu aromatische  
Petersilienkartoffeln und fruchtige Preiselbeeren 13,90

*Mit original Semmelbrösel der Bäckerei Schuster, St. Peter im  
Rosental. Wahlweise mit goldgelb gebackenen Pommes Frites.*



**Echt Kärntnerisch, auf dem Holzbrett** (AGMO)  
servieren wir Ihnen unsere saftigen Steaks vom Grill  
mit Potatoe Wedges, würziger Barbecue Sauce und Kräuterrahm,  
aromatischer Kräuterbutter und einer Salatgarnitur

Kärntner Markenschwein Rückensteak 13,90  
Hermine Wech Hühnersteak 14,90  
Kärntner Ochsensteak 21,90



Das „**Landhaus-Hazienda Pfandl**“ (ACGLO)  
eine Variation von feinen, gegrillten Fleischstücken in deftiger Pfeffersauce mit  
hausgemachten Butterspätzle  
und buntem Gemüse der Saison

für eine Person 16,50 oder **zwei Personen** 31,50

*Ausgezeichnete Qualität ist für uns ein Muss. Nur von Bauern aus der Gegend und der  
Firma Ilgenfritz aus Villach, Betriebe, welche das AMA- Gütesiegel tragen,  
beziehen wir unsere Fleischwaren. Dafür sind wir mit dem  
AMA- Gastro- Siegel ausgezeichnet worden.*

### *Aus dem Wasser*

Die „**Süßwasser-Garnelen auf mediterrane Art**“  
Geschälte Riesen-Garnelenschwänze (große Portion) mit aromatischen Cocktailtomaten in  
Knoblauchbutter gebraten dazu Im Ofen gebratene Kärntner Mini-Kartoffeln,  
Salatgarnitur 24,50 (BGMO)

### *Kärnten ganz natürlich*

**Filet vom Kärntner Seesaibling** vom Fischereibetrieb Payr aus dem Sirnitzbachtal gegrillt, auf  
feinem Röstgemüse der Saison aus Kärnten  
dazu gebratene Mini-Kartoffeln vom Irgelhof aus St. Egyden und  
frischen Kräutern aus unserem Garten 19,90 (D)



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

Das **ganze Jahr** Dienstag- Sonntag ab 11 Uhr geöffnet  
Sonn- und Feiertags, Juli und August durchgehend warme Küche



Das „Original“

**heiße, duftende, goldgelbe Waffeln** (ACG)  
hausgemacht, nach einem  
Rezept von unserer Chefin Angela

- würzigem **Zimt Zucker** 5,20
  - kräftiger **Schokoladen Sauce**(FH) 5,80
  - fruchtigen **Preiselbeeren&Vanilleeis**(G) 6,40
  - Grantnschleck** (Preiselbeersahne) (G) 6,20
  - 2 Kugeln cremigem **Vanilleeis**(G) 6,20
  - feines **Cameleis**, Caramelsauce (FH) 6,90
  - feinem **Carnica Honig** aus dem Rosental,  
Schokoladeneis(EH) 6,70
- und einer Portion feinem Kärntner Schlagoberst(G)

*etwas  
Wunderbares!*

**Schokoladen-Bananen Brownie**  
herrlich schokoladig, warm serviert  
mit fruchtigen Bananen-Scheiben,  
cremigem Vanilleeis und Sahne  
7,80 (GCA)

**Hausgemachte „ Rürbli-Torte“**  
Feinste Schoko-Nuss Soufflé mit  
karamellisierten Karottenstückchen,  
warm serviert mit Vanilleeis und Sahne 7,90  
(HGCA)

**NEU!**  
*Jetzt auch Gluten und Laktose frei.*

*Gluten und Laktose freie „ Rürbli-Torte“*

*Feinster Gluten freier Schoko-Nuss Soufflé mit  
karamellisierten Karottenstückchen,  
warm serviert mit Laktose freiem Eis 8,90 (HC)*

