

*Unser Team informiert Sie gerne über  
die allergenen Zutaten in unseren Gerichten & Getränken!*

## **Hausgemachte Kärntner Kasnudel-Spezialitäten nach dem Rezepten von Genusswirtin 2015 Claudia Spieß, Seewirt am Maltschacher See, Feldkirchen**



*Gemeinsam mit Frau Claudia Spieß hat unser Team in der letzten September-Woche das „Kasnudeln-Krendeln“ nach ihrem Rezept gelernt. Wir freuen uns, Ihnen im Goldenen Hirschen als zusätzliches vegetarisches Gericht ab Herbst 2015 hausgemachte Kärntner Kasnudeln servieren zu dürfen!*

### **Kärntner Kasnudeln**

*mit Kartoffel-Frischkäse-Füllung & zerlassener Butter € 12,90  
dazu kleiner gemischter Salat/Blattsalat € 4,00*



*Der Familienbetrieb Seewirt Spiess zeichnet sich vor allem durch seine einzigartige Lage, in der Nähe von Feldkirchen & Klagenfurt und den dazugehörigen Wander- und Skigebieten aus, sowie durch seinen herrlichen Blick auf den Maltschacher See. Claudia Spieß, ausgezeichnet als Kärntner Genusswirtin 2015, über Ihr Haus: „Bei uns finden Sie hochwertigen Komfort, Erholung, aber auch Spaß, Freizeitaktivitäten, sowie kulinarische, kärntnerische Genussprodukte. Voll ausgestattete Apartments, gemütliche Bungalows, harmonisches Camping und die kulinarische Köstlichkeiten bieten Urlaubserholung rund um unsere hauseigene, idyllische Naturbad-Anlage.“*



**Seewirt Spieß, Familie Josef & Claudia Spieß, Maltschach 2, 9560 Feldkirchen**  
Tel. +43 4277 2637 | Fax +43 4277 2637-4 | [www.seewirt-spiess.at](http://www.seewirt-spiess.at)

**Unser Team informiert Sie gerne über  
die allergenen Zutaten in unseren Gerichten & Getränken!**

## **Österreichische Fleischspezialitäten aus dem Suppentopf**

---

### **Portion gekochtes Fleisch**

<b>Tellerfleisch</b> (gekochtes Rindfleisch) mit Salzkartoffeln und Kren	€ 9,90
<b>Kesselfleisch</b> (gekochter Schweinsbauch) mit Sauerkraut, Knödel und Kren	€ 9,90

### **Unsere Rindfleischtöpfe**

**NEU: auf vielfachen Wunsch nun mit 2 oder 3 Stück Fleisch wählbar!**  
serviert im Suppentopf mit **Markscheibe, Apfelkren, Schnittlauchsauce**  
und **Röstkartoffeln**. Für die Suppe gibt es als Einlage zur Vorspeise **Frittaten**.

<b>Tafelspitz, eine Wiener Legende</b>	2 Stück	€ 19,00
	3 Stück	€ 21,00
<b>Schulterscherzel, saftig fein</b>	2 Stück	€ 14,90
	3 Stück	€ 16,90
<b>Hüferschwanzlerl, besonders mürb und zart</b>	2 Stück	€ 14,90
	3 Stück	€ 16,90
<b>Mageres Meisel, kernig fettfrei saftiges Fleisch</b>	2 Stück	€ 14,90
	3 Stück	€ 16,90
<b>Gemischter Rindfleischtopf, verschiedene Sorten zum Gustieren</b>	2 Stück	€ 19,50
	3 Stück	€ 21,50
<b>+ Rahmspinat</b>		€ 4,40
<b>+ kl. Portion Rahmspinat</b>		€ 3,50

*Gerne können Sie Spinat auch alternativ anstelle der Bratkartoffeln bestellen!*

**Unser Team informiert Sie gerne über  
die allergenen Zutaten in unseren Gerichten & Getränken!**

## **Kalte Schmankerln**

---

<b>Steirische Salatkomposition</b> Blattsalate mit Kürbiskernöl, mit gebackenen Hühnerbruststreifen & Brot oder mit gebratenen Hühnerbruststreifen & Brot	€ 9,90
<b>Saures Rindfleisch</b> mit Zwiebel, Kürbiskernöl & Brot	€ 9,10
<b>Wurstsalat</b> vom glutamatfreien Ländle-Schübling mit Brot + <b>Vorarlberger Bergkäse (Lumpensalat)</b>	€ 6,60 € 1,00
<b>Kalter Schweinsbraten</b> mit Brot, Butter & Kren	€ 7,90
<b>Vorarlberger Bergkäse</b> mit Schwarzbrot & Butter	€ 9,80
<b>Gemischter Salat/Blattsalat</b>	€ 4,60
<b>Kleiner gemischter Salat/Blattsalat</b>	€ 4,00

## **Suppen**

---

<b>Wiener Suppentopf</b> (Nudelsuppe mit Rindfleischstreifen)	€ 5,50
<b>Gulaschsuppe</b> mit Brot	€ 5,60
<b>Klare hausgemachte Suppe</b> mit Einlage nach Wahl: <b>Frittaten, selbstgemachte Kalbs-Leberknödel</b> oder <b>Nudeln</b>	€ 3,90

## **Genuss ohne Fleisch**

---

<b>Kartoffel-Kürbis-Gnocchi</b> mit Tomaten, Rucola & Vorarlberger Bergkäse	€ 12,90
<b>Gebratene Pilze</b> in Kräuterrahm mit hausgemachtem Semmelknödel	€ 15,00
<b>Kässpätzle</b> mit Fredis Käsmischung, Schmalzzwiebeln & Kartoffelsalat	€ 11,20
<b>Gebackener Camembert vom Bantel</b> mit Preiselbeeren & Blattsalat	€ 11,70
<b>Cremespinat</b> mit Röstkartoffeln und Spiegelei	€ 7,90
<b>Hausgemachter Semmelknödel</b> auf Sauerkraut	1 Stück € 5,90 2 Stück € 7,50

**Unser Team informiert Sie gerne über  
die allergenen Zutaten in unseren Gerichten & Getränken!**

## **Gebackene Schnitzel**

---

*Alle unsere Schnitzel servieren wir mit Zitrone und Ketchup!*

<b>Wiener Schnitzel vom SCHWEIN ca. 160 g</b>	€ 8,50
<b>XL-Portion Wiener Schnitzel vom SCHWEIN ca. 240 g</b>	€ 13,00
<b>Wiener Schnitzel vom KALB ca. 140 g (mit Preiselbeeren)</b>	€ 16,00
<b>Hühnerbrustfilet gebacken ca. 160 g</b>	€ 8,70
<b>Beilagen nach Wahl je</b> <i>Pommes frites, Kartoffelsalat [M,L], Salzkartoffeln oder Petersilkkartoffeln</i>	€ 2,60
<b>Portion Preiselbeeren</b>	€ 0,30

## **Hirschen-Klassiker**

---

<b>Wurstspieß mit Pommes frites &amp; Blattsalat</b> <i>aus glutamatafreiem Ländle-Schübling von der Metzgerei Dür in Hohenweiler</i>	€ 8,30
<b>Traditionelles Rindersaftgulasch</b>	
<i>mit Knödel</i>	€ 10,20
<i>mit Spätzle</i>	€ 10,20
<i>mit Brot</i>	€ 10,20
<b>Schweinsbraten mit Kümmel-Biersauce, Sauerkraut und Knödel</b>	€ 10,90
<b>Grillteller von Schwein und Huhn mit Pommes frites &amp; Kräuterbutter</b>	€ 13,90
<b>1 Paar Wienerle</b>	
<i>mit Gulaschsaft &amp; 1 Brot</i>	€ 5,80
<i>mit Pommes &amp; Ketchup</i>	€ 5,70
<i>mit Kren, Senf &amp; 1 Brot</i>	€ 3,90
<b>Portion Pommes mit Ketchup</b>	€ 3,90

**Unser Team informiert Sie gerne über  
die allergenen Zutaten in unseren Gerichten & Getränken!**

## **Österreichische Mehlspeisküche**

---

<b>Marillenknödel</b> in Butterbrösel je Stück Kochzeit ca. 20 min	€ 2,30
<b>Marmelade Palatschinken</b> mit Staubzucker je Stück	€ 2,20
<b>Eispalatschinken</b> (2 Stück) mit Vanilleeis, Schokosauce & Sahne	€ 7,20
<b>Kleine Portion Eispalatschinken</b> (1 Stück)	€ 4,10
<b>Warmer Schokoladekuchen</b> mit Schokosauce & Sahne	€ 4,60
<b>Apfelstrudel</b> nach original österreichischer Rezeptur	€ 3,30
+ 1 Kugel Valentino-Vanilleeis	€ 1,50
+ Portion Sahne	€ 1,00

## **Eisdesserts mit Eis aus der Eis-Manufaktur Valentino**

---

<b>1 Kugel Valentino-Eis</b> (Vanille, Schokolade, Erdbeere, Pistazie)	€ 1,50
Extra-Sahne zum Eis	€ 1,00
<b>Coupe Dänemark</b> mit cremigem Valentino-Vanilleeis, Schokoladensauce & Sahne	€ 6,30
<b>Heiße Liebe</b> mit cremigem Valentino-Vanilleeis, heißen Himbeeren & Sahne	€ 6,30
<b>Mozart-Becher</b> mit einem Schuss Amaretto, Sahne & den Valentino-Eissorten Pistazie, Sacher-Schokolade & Vanille	€ 6,90
<b>Gemischtes Eis</b> mit den cremigen Valentino-Eissorten Vanille, Schokolade & Erdbeere	€ 4,50
dazu Sahne	€ 5,50
<b>Eiskaffee</b> mit cremigen Valentino-Vanilleeis, Kaffee & Sahne	€ 5,50