

RESTAURATION
Elisabeth

Kalte Vorspeisen

Cold Starters

Vorspeisenteller [A C D F G L M] 15,90 €

mit Anti-Pasti Gemüse, Rinderfiletcarpaccio*, Vitello Tonnato
und Büffelmozzarella mit Baguette fein ausgarniert

Appetizer plate with anti-pasti vegetables, beef fillet carpaccio, vitello tonnato
and buffalo mozzarella finely garnished with baguette*

*Mit Kräutern und Nüsse gefülltes Hirschfilet Carpaccio [A G H L M] 16,90 €

auf Olivenöl mit Rotkraut - Vogerlsalat, Preiselbeer Vinaigrette und Gebäck

*Venison fillet carpaccio stuffed with herbs and nuts
on olive oil with red cabbage - lettuce salad, cranberry vinaigrette and pastries*

Trilogie vom Lachs Filet [A C D L M]

(hausgebeizter Graved Lachs, Carpaccio und hausgemachter Lachsterrine) 16,90 €

an Vogerlsalat mit Baguette fein ausgarniert

*Trilogy of Salmon Fillet (house-pickled salmon, carpaccio and homemade salmon terrine)
finely garnished with lettuce and baguette*

*Beef Tatar „klassisch“ [A C G L M O] Vorspeise 18,90 €

Als Hauptspeise 25,90 €

mit Toastbrot und Butterrösschen fein ausgarniert

**Beef tartare "classic" Finely garnished with toast and butter florets*

*Fleisch / Fisch aus Österreich 4*AT

RESTAURATION
Elisabeth

Warme Vorspeisen
oder für den kleinen Hunger
Hot starters or small dishes

Garnelen scharf [A B G L I] 21,50 €

8 Stück gebratene 8/12 Garnelen in Olivenöl mit frischen Chilischoten, Knoblauchscheiben, scharfer Salami, Cocktailtomaten, frischen Rucola und Toastbrot

Spicy shrimps – 8/12 sautéed shrimp in olive oil, served with fresh chilies, sliced garlic, spicy salami, cocktail tomatoes, fresh rocket and toasted bread

Escargot à la Provence [A B C G L I] 12,90 €

1/2 Dutzend Weinbergschnecken mit feiner Gewürzbutter gratiniert dazu servieren wir Weißbrot

1/2 dozen snails gratinated with fine spiced butter served with white bread

***Hausgemachtes Bio Kalbsrahmbeuschl**
nach „Art des Hauses“ [A C D G L O] 13,90 €

mit Semmelknödel und frischen Kräutern

Homemade organic veal cream crumble “style of the house” with bread dumplings and fresh herbs

Cozze [A D L O R I] 13,90 €

Mies Muschel im tomatisierten Weißwein Gemüse Sud dazu servieren wir Knoblauchbrot

Mies mussel in tomato white wine vegetable stock and garlic bread

Gebäckene Blutwurstscheiben [A C G L M I] 12,90 €

auf lauwarmen Speck-Krautsalat und Kartoffellaibchen und Natursauce

Fried slices of black pudding – served on a bacon-coleslaw-salad with sauce

***Fleisch / Fisch aus Österreich 4*AT**

RESTAURATION
Elisabeth

Aus unserem Suppentopf
from our soup pot

***Kräftige Tafelspitzsuppe mit Gemüse, [L]** 3,50 €

Hearty prime boiled beef soup with vegetables

mit Frittaten oder Grießnockerl [A C G L] 4,90 €

with pancake strips or semolina dumplings

mit hausgemachtem gebackenem Leberknödel*
oder Fleischstrudel* oder Kaspressknödel [A C G L] 5,90 €

with home-made baked liver dumpling or meat strudel or cheese-dumpling

Französische Zwiebelsuppe (vegetarisch) [A G L O] 6,90 €

mit Käse-Crouton

French onion soup with cheese croutons

Fruchtige Thai – Kokos – Zitronengras

Curry Cremesuppe (vegetarisch) [B G L] 8,20 €

mit gebackener 8/12 Garnele und Pfeffersahne Häubchen

*Fruity Thai – Coconut – Lemongrass Curry Cream Soup with baked 8/12 shrimp
and pepper cream*

***Fleisch / Fisch aus Österreich 4*AT**

RESTAURATION
Elisabeth

Nudelecke und für Vegetarier

pasta or vegetarian or vegan

***Spaghetti „Bolognese“ [A C G L I] 13,90 €**

mit würziger Fleischsauce und frisch gehobelter Parmesan

Bolognese with a savory meat sauce and freshly grated parmesan

Spaghetti "Pesto Griechische Art" [G L I] 14,90 €

mit Gemüse, Oliven, Schafkäse und frischen Kräutern

Pesto „Greek Style“ with vegetables, Olive, Sheepcheese and herbs

Vegetarisch gefüllte Tortellini "mediterrane Art" 16,90 €

in Tomaten – Gemüsesauce mit frischem Rucola und Mozzarellaabällchen

Tortellini with vegetarian filling (seasonal) in a tomatoe-vegetable-sauce with rocket and mozzarella

Würzige Käsespätzle [A C G L M I] 13,90€

mit Röstzwiebel im Pfandl serviert mit Blattsalatteller

Cheesy "Käsespätzle" served in traditional pan with fried onions and a mixed leaf salad

Unsere Gemüseplatte marktfrisch und schonend zubereitet [A C G L I] 16,90€

dazu servieren wir Petersilienkartoffeln und Spiegelei (auch vegan erhältlich)

Our vegetable platter (steamed and roasted vegetables) served with parsley potatoes and a fried egg

5 Stk. Kärntner Kasnudeln [A C G L M I] 14,90 €

In Schnittlauchbutter leicht angebraten mit Blattsalatteller

5 Carinthian cheese ravioli – lightly fried in chive butter and served with a small bowl of mixed leaf salad

Veganer Nudelteller [C G H M I] 18,90 €

5 Stk Leitgeb's verschieden gefüllte vegane Nudeltaschen

in Lauch – Cocktailtomaten – Nuss veganer Butter mit Schuss Trüffelöl ,

frischen Kräutern und Blattsalat

5 pcs Leitgeb's differently filled vegan pasta pockets in leek - cocktail tomatoes - nut vegan butter with a dash of truffle oil, fresh herbs and lettuce

***Fleisch / Fisch aus Österreich 4*AT**

RESTAURATION
Elisabeth

Aus unserer Vitaminecke

From our vitamin corner

***Steirischer Backhendlsalat** [A C G L M] 14,90 €

Im Kürbismantel gebackene Hühnerbrustfiletstreifen auf gemischten Salaten und Kernöl

Styrian fried chicken salad – with strips of chicken breast fillet fried in a pumpkin coating, served on a mixed salad with pumpkin seed oil

***Chefsalat** [A C F G L M] 14,90 €

Bunte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Paprika, gerösteten Hühnerstreifen, Croutons und Chefdressing

Chef's salad – mixed leaf salad with cucumber, tomatoes, pepper, roast chicken fillet strips, garlic croutons and a special dressing

***Bauernsalat** [A C F G L M] 14,90 €

Bunter Salatteller mit Speckscheiben, Zwiebelringe, Ei und Kartoffeln

Mixed salad with bacon, onion, egg and potatoes

Salat Kreta „nach Art des Hauses“ [A C G L M] 15,90 €

Knackige Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Paprika, Oliven, gebackene Schafkäsewürfel und gebratene Speckscheiben

Salad with cucumber, tomatoes, pepper, baked sheepcheese and roasted bacon

Gebratene und gebackene 8/12 Garnelen (8 Stk) [A B C F D G L M] 25,90 €

auf Rucola – Pfirsich – Cherrytomatensalat

mit weißem Balsamico – Himbeerdressing und Parmesan

Fried and baked 8/12 shrimps (8 pcs) on rocket, peach and cherry tomato salad with white balsamic raspberry dressing and parmesan

***Fleisch / Fisch aus Österreich 4*AT**

RESTAURATION *Elisabeth*

***Dreierlei gebackene Schweinemedallions** [A C G L M N] **17,90 €**

(in Nuss, Kürbiskern und Sesam) auf bunten Salatteller
und Balsamico Marinade

**Three types of baked pork medallions (in nuts, pumpkin seeds and sesame)
on a colorful salad plate and balsamic marinade*

Salat Tonno [C D L M] **13,90 €**

Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Mais, Balsamico Marinade,
Ei Spalten, Thunfisch und Zwiebelringen

*Leaf salad with cucumber, tomatoes, peppers, corn, balsamic marinade,
Egg wedges, tuna and onion rings*

Gemischter Salatteller [C G L M] **Klein** **4,90 €**

Mittel **6,50 €**

Groß **8,50 €**

Knackiger Blattsalat und eine feine Variation aus Rohkost und abgemachten Salaten

100% reines Steirisches Kernöl g.g.A **Port.** **1,40 €**

Gebäck, Semmel **Port./Stk.** **1,40 €**

Butter, Ketchup, Mayo, Preiselbeeren [G] **Port.** **1,00 €**

Port. Parmesan **Port.** **1,50 €**

***Fleisch / Fisch aus Österreich 4*AT**

RESTAURATION
Elisabeth

Frisch aus dem Pfand'l und vom Grill

fresh from the pan or grill

Wiener Schnitzel	vom Kalb / <i>veal</i> [A C G L]	22,90 €
	*vom Schwein/ <i>pork</i> [A C G L]	13,90 €
	*von der Edelpute/ <i>turkey</i> [A C G L]	15,90 €

im Butterschmalz gebraten mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites
oder Reis und Preiselbeeren

fried in clarified butter with parsley potatoes, french fries or rice and cranberries

Cordon Bleu	vom Kalb / <i>veal</i>	25,50 €
	*vom Schwein / <i>pork</i>	15,90 €
	*von der Edelpute / <i>turkey</i>	17,90 €

gefüllt mit Schinken und Käse mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites
oder Reis und Preiselbeeren

***Steirisches Cordon bleu**

von der Edelpute im Kürbiskernmantel [A C G L M]	18,90 €
--	---------

gefüllt mit Rohschinkenspeck – Blattspinat und Camembert
dazu servieren wir Butterreis und Preiselbeeren

*Styrian cordon-bleu – turkey in a pumpkin seed coating filled with dry-cured bacon,
camembert, spinach, served with butter rice and cranberries*

*Zwiebelrostbraten kurz gebraten (medium) [A C G L M]	21,90 €
--	----------------

aus der Beiried geschnitten mit Bratkartoffeln, Zwiebelsauce,
Speckbohnenbündel und Röstzwiebeln

*Lightly fried entrecôte of beef and onions served with fried potatoes,
onion sauce, bacon-bean bundles and roast onions*

*Grillteller nach Art des Hauses [C F G L M]	18,90 €
---	----------------

Allerlei gegrilltes Fleisch (Schweinekarree und Filet, Pute und Rindfleisch)
mit Pommes frites, Marktgemüse, Speckscheiben, gebratene Frucht, Dips,
Würstel und Kräuterbutter

*Mixed grill à la maison – a selection of grilled meats (pork loin and fillet, turkey and
beef), served with rustic home fries, seasonal vegetables, bacon rashers, pineapple,
dips, sausages and herb butter*

***Fleisch / Fisch aus Österreich 4*AT**

RESTAURATION *Elisabeth*

***Hauspfandl** I A C G L I 19,90 €

im Speckmantel rosa gebratene Schweinemedallions auf sautiertem Marktgemüse mit gebackenen Kartoffellaibchen und hausgemachter Pfeffersauce

pan dish of the house – fried pork medallions wrapped in bacon, served with peppersauce, sautéed seasonal vegetables and home-made potato rissoles

***Gebratenes Rumpsteak ca. 220g Madagaskar** ART I C F G L M I 27,50 €

Im Pfeffermantel mit Süßkartoffel Pommes, Grillgemüse und Café de Paris Butter

220g "Madagascan style" rump steak of premium beef – rump steak in a pepper coating, served on grilled vegetables with sweet french fries and cafe de paris butter

***Maishühnchenbrustfilet Supreme**

gefüllt mit Speck – Dattel – Käse I A C G H L I 19,90 €

auf Tagliatelle mit Orangen Hollandaise und Mandel Brokkoli Röschen

Corn chicken breast fillet Supreme filled with bacon – date – cheese on tagliatelle with orange hollandaise and almond broccoli florets

***1/2 Steirisches Backhendl ohne Haut (Wartezeit ca. 20 min.)** I A C G L M I 16,90€

mit Petersilienkartoffel, Preiselbeeren und Blattsalat nach Saison

½ Styrian premium roast chicken without skin with parsley potatoes, cranberries and mixed leaf salad (waiting time approx. 20 min)

***Filetsteak ca. 220g vom Premium Alpenvorlandrind** I A C G L M O I 38,90 €

Gegrilltes Rinderfiletsteak an buntem Grillgemüse mit Kroketten und Pfeffer – Cognac – Rahmsauce

220g premium beef fillet steak – grilled beef fillet steak on pepper sauce, served with sautéed vegetables and potato croquettes

Anstelle einer Beilage ist auch ein kleiner Salat erhältlich: Aufpreis + € 2,50

kleinere Portion von der Hauptspeise: - € 1,50

extra Beilage: + € 3,00

***Fleisch / Fisch aus Österreich 4*AT**

RESTAURATION
Elisabeth

Fisch

fish

*Forelle „Müllerin Art“ ca. 300–400g [A D G L I] 18,90 €

im Ganzen gebraten (mit Gräten) mit Petersilienkartoffeln,
brauner Butter und Blattsalat

*Whole trout meunière, approx. 300–400g with bones served with
parsley potatoes, browned butter and a mixed leaf salad*

*Bachsaibling „nach Art des Hauses“ [A D G L I] 20,90 €

mit Speck-Zwiebelfülle, im Ganzen gebraten (mit Gräten) dazu servieren wir
Petersilienkartoffeln, Blattsalatschüssel und braune Butter

*Brook trout à la maison stuffed with bacon, onion and herbs and served with
parsley potatoes, browned butter and a mixed leaf salad*

Mit Tomaten – Mozzarella überbackenes Zanderfilet [A D G L I] 20,90 €

auf Kartoffel – Junglauchgemüse mit Nussbutter und Rucolasalatrings

*Pikeperch fillet baked with tomatoes and mozzarella
on potato – young leek vegetables with nut butter and rocket lettuce ring*

Gebratenes Lachssteak im Pfeffermantel [A C D G L I] 20,90 €

auf KrensaUCE mit Trüffelkartoffeln und Erbsenschoten

Fried pepper coated salmon steak on horseradish sauce with truffle potatoes and pea pods

RESTAURATION
Elisabeth

Desserts

the sweet's

Eis Parfait Pyramide „Kärntner Art“ [A C F G H O I] 7,90 €
auf marinierten Rumzwetschken mit Sahne und Frucht
Carinthian Eisreindling Pyramid on marinated rum plums with cream and fruit

Eis Palatschinke 2 Stk. [A C F G H I] 8,90 €
1 Stk. 5,90 €

hausgemachte Palatschinken gefüllt mit Vanilleeis, Schokosauce,
Sahne fein ausgarniert
pancakes filled with ice cream, chocolate sauce and cream

Maroni – Schokoladen – Rummousse [A C F G H O I] 8,90 €
auf Fruchtspiegel mit hausgemachtem Eis, Sahne und Frucht
Chestnut – Chocolate Rum Mousse on fruit mirror with homemade ice cream, cream and fruit

Schokoladen Soufflé mit flüssigem Kern [A C F G H I] 11,90 €
mit hausgemachtem Eis und Sahne fein ausgarniert
chocolate soufflés with a liquid centre served on fruit sauce with sorbet, cream and fresh fruits

Überbackene Topfenpalatschinke [A C F G H I] 7,90 €
auf Fruchtspiegel mit Sahne frischen Früchten und hausgemachtem Eis
Baked curd cheese pancakes on a fruit base with fresh fruit cream and homemade ice cream

*Fleisch / Fisch aus Österreich 4*AT