

## Kulinarische Vorspeisen

### *Winterlicher Blattsalat* 8,20 €

mit gerösteten Kürbiskernen, Speckwürfel und Grana Padano

insalata verde con semi di zucca, speck e Grana Padano

### *Tartar vom Saiblingsfilet* 9,80 €

im Strudelteigblatt an Krenschäum dazu krokantes Bruschetta

tartar di salmerino con cren e bruschetta

## Suppen

### *Kräftige Rindsuppe mit :*

consommé con

#### *Frittaten* 4,00 €

celestina in brodo

#### *Speckknödel* 4,50 €

canederli di affumicato

#### *Fadennudeln* 4,00 €

fillini

### *Traditioneller Paternwirtsuppentopf* 6,90 €

klare Rindsuppe mit Nudeln, Gemüsestreifen  
und gekochtes Rindfleisch

concommé con tagliatelle, verdura e manzo cotto

### *Deftig pikante Gulaschsuppe mit Brot* 5,90 €

minestra di gulash

### *Deftig pikante Gulaschsuppe mit Wurst und Brot* 6,90 €

minestra di gulash con würstel

## Paternwirts Hausmannskost

### *Schlüpfkräpfen Tris* 10,90 €

Nudelteig gefüllt mit Topfen, Kartoffeln und Spinat

ravioli ripieni di ricotta, patate e spinacchi

### *Lesachtaler Fleischkräpfen* 10,50 €

auf cremigen Sauerkraut und Speckwürfeln

ravioli ripieni di carne con crauti e speck

### *Lesachtaler Kaspresskräpfen* 10,20 €

mit Butter und Parmesan

ravioli ripieni di formaggio con burro

### *Speckknödel* 9,90 €

auf cremigen Sauerkraut und Speckwürfel

carnedeli con craut e speck

## Für den italienischen Gaumen

### *Penne Rigate* 9,00 €

mit frischen Tomaten und schwarzen Oliven

penne rigate con pomodori e olive nere

### *Spaghetti* 9,20 €

mit saftiger Bolognese

spaghetti con ragú

### *Maccharoni* 8,90 €

mit hausgemachtem Basilikumpesto

maccharoni con pesto di basilico fatto in casa

## Essen wie damals

*Röstkartoffeln mit Spiegelei* 8,20 €

mit gebratenen Speckstreifen in der Pfanne serviert

patate rosolate con uova tegamino e speck

*Cremige schmackhafte Käsespätzle* 10,80 €

mit Röstzwiebel

gnocchetti di farina con cipolle fritte

## Für den Fischfeinschmecker

*Traditionelle Bachforelle „Müllerin Art“* 14,80 €

mit Petersilien-Knoblauchbutter und glacierten Dillkartoffeln

trota alla mugnaia e patate all'aneto glasé

*Gebratenes Zanderfilet* 17,20 €

auf sautierten mediterranem Gemüse dazu Kartoffeln  
und Schnittlauchnage

filetto di luccio perca servito con verdure mediterranea, patate e salsa all'erba cipollina

## Zum Hauptgang

### *Lesachtaler Lamm (medium) 18,80 €*

an Thymiansaftl dazu Bohnenbündel und Rahmkartoffeln  
agnello di lesachtal (medio) su una salsa di timo con fagiolini e patate

### *Tagliata vom heimischen Roastbeef 15,90 €*

auf mariniertem Rucola-Tomatensalat dazu Kroketten und Grana Padano  
tagliata di roastbeef su rucola, pomodorini e crocchette di patate

### *Gegrilltes vom Rind, Schwein und Geflügel 15,90 €*

dazu Bratkartoffeln, Zucchini, Grilltomate, Kräuterbutter und Grillsauce  
grigliata mista con manzo, maiale e pollo su verdure mediterranee e patate arrostiti

### *Wiener Schnitzel vom Schweinerücken 11,70 €*

mit glacierten Preiselbeeren und Pommes Frites  
cotoletta di maiale con mirtilli e patate fritte

### *Lesachtaler Cordon Bleu 13,90 €*

mit Speck und Käse gefüllt dazu Pommes  
Cordon Bleu con Lesachtaler Speck

### *Gegrillte Rinderfiletscheiben 18,90 €*

mit Zwiebelsauce, Bratkartoffeln und Bohnenbündel  
strisce di filetto di manzo con patate arrostiti e fagiolini

## *Süßes und Pikantes zum Abschluss*

*Cremiges Nougatparfait* 6,90 €

auf Weichselragout

parfait al nougat con un ragout di ciliegie

*Naturjoghurt* 5,90 €

mit Nüssen und Honig ( auf Wunsch mit Vanilleeis)

yogurt con noce e miele

*Erfrischender Obstsalat* 5,90 €

mit Eis

macedonia con gelato

*Würzige Käseplatte* 9,50 €

mit Brot

piatto di formaggio con pane

*Warmes Schokoladentörtchen* 6,90 €

fein garniert

torta al cioccolato

*Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt  
hier bei uns, im neuen Paternwirt*

*Familie Obernosterer und Team*