

Unsere regionalen Lieferanten

Brunnwirthof

Weißbriach

Gailtaler Almkäse, Speck

Kuenzhof

Dölsach

Edelbrände, Liköre

Fischzucht Jobst

Greifenburg

Lachsforelle, Regenbogenforelle

Obergasser

Weißensee

Edelbrände, Liköre

Eis-Greissler

Krumbach

Eis

Bio Hof Jakober

Weißensee

Joghurt, Frischkäse

Michael Stocker

Greifenburg

Almlamm, Almkalb

Bäckerei Holzer

Weißensee

Brot & Gebäck

Stadtbäckerei Pietschnigg

Gmünd

Kärntner Nudel, Fleisch- und
Kletzenkrapfen

Bäckerei Moritz

St. Lorenzen im Gitschtal

Brot & Gebäck

Weißenseer und Drautaler Jäger

Wildfleisch

Eine Vorspeise zum Starten

Gebeizte Lachsforelle von der Fischzucht Jobst
Dill-Senf-Mayonnaise, eingelegtes Gemüse
€ 16,50

Vitello Tonnato
Kalbstafelspitz, Thunfisch, Kapern, rote Zwiebeln
€ 17,50

Beef Tartar vom Oberio-Rind (80g, handgeschnitten)
eingelegtes Gemüse, Butter, Gebäck
€ 18,60

Kartoffeldippers (Spezial-Pommes, für 2 Personen)
3 verschiedene Dips
€ 8,80

Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti
Sauce Bolognese oder Tomatensauce
€ 8,10

Frankfurter vom Grill
Pommes
€ 8,10

Mini-Schnitzelteller
kleine Schnitzel, Dippers
€ 10,50

Salate für Gesundheitsbewusste und die, die es werden wollen

gemischter Salatteller
hausgemachtes Dressing
€ 8,30

grüne Blattsalate
hausgemachtes Dressing
€ 8,30

Wirtmoser's Haussalat
Blattsalate, gegrillte Camembert-Ecken, Apfel, Feige
hausgemachtes Dressing, Preiselbeeren, Toast
€ 17,90

Salat Lacus
Blattsalate, Joghurt Dressing, buntes Gemüse, Lachsforelle vom Grill, Toast
€ 18,90

Gutes aus dem Suppentopf

Rindssuppe wahlweise mit
Frittaten
gebackenem Tiroler Knödel
gebackenem Leberknödel
Kaspressknödel
Backerbsen
€ 7,70

Fischsuppe
Süßwasserfische, Safran, Gemüse
€ 10,80

Nudeln & Pastagerichte

Kärntnernudel (3 Stk.)

kleiner grüner Salat, zerlassene Butter, Schnittlauch
€ 18,70

Fleischkrapfen (3 Stk.)

Sauerkraut, zerlassene Butter
€ 18,70

Käsespätzle

Röstzwiebel, Schnittlauch
€ 17,20

Spaghetti Carbonara

Parmesan
€ 16,80

Penne al arrabiata

Parmesan
€ 15,90

Lasagne al forno

Tomatensauce
€ 15,90

Tagliatelle Bolognese

Sauce Bolognese, Parmesan
€ 17,10

Tagliatelle Lachsforelle

Prosciutto Crudo, getrocknete Tomaten, Basilikum Pesto
€ 25,90

Fische, frisch aus den Becken der Fischzucht Jobst in Greifenburg:

Lachsforelle vom Grill

rote Linsen, Sellerie Creme, Balsamico-Cherry Tomaten
€ 28,30

Regenbogenforelle Müllerin Art

im Ganzen gebraten, Petersilkkartoffeln
€ 29,50

Kalbfleisch vom Stockerbauer, vulgo Hasler, aus Greifenburg:

Kalbsbeuschel

Semmelknödel
€ 21,60

Kalbsrahmgulasch

Spätzle
€ 21,50

Kalbs-Tafelspitz

Apfelkren, Röstkartoffeln, Blattspinat, Gemüse-Julienne
€ 29,80

Wir freuen uns, Ihnen Produkte unserer regionalen Produzenten zubereiten zu dürfen. Auf unserer Homepage unter Regionalität finden Sie weitere Informationen zu unseren Partnern.

www.lacus.at/de/kulinarik-genuss/regionalitaet

Steaks vom Schwein & Rind

Holzhackersteak (160g)

Schweinenacken, Grillgemüse, Spiegelei, Speck, Kroketten, Zwiebelringe
€ 23,80

Lady's Steak (160g)

Rinderfilet, Grillgemüse, Dippers, BBQ Sauce
€ 35,60

Pfeffer Steak (200g)

Rinderfilet, Grillgemüse, Dippers
€ 44,50

Unsere Schnitzelkarte

Schnitzel Pariser Art (vom Oberio-Schwein)
€ 20,70

Schnitzel Wiener Art (vom Oberio-Schwein)
€ 20,70

Wienerschnitzel (vom oberkärntner Almkalb)
€ 30,60

paniertes Rehschnitzel (vom weißenseer & drautaler Reh)
€ 30,60

Beilagen wahlweise:

Pommes Frites

oder

Petersilkartoffeln & Preiselbeeren

oder

Kartoffelsalat & Preiselbeeren

oder

Erbsenreis & Preiselbeeren

*Unsere Schnitzel werden in Butterschmalz
in der Pfanne gebacken.*

Etwas Süßes zum Abschluss geht immer

Salzburger Nockerl (für 2 Personen)
Preiselbeermarmelade, Rum € 21,20
Wartezeit ca. 20 Minuten
€ 21,10

Lava Tarte
warmes Schoko-Soufflé mit flüssigem Kern, Vanilleeis
€ 11,50

Eispalatschinke
Vanilleeis
€ 8,10

Palatschinken (2 Stk.)
Marillenmarmelade
€ 6,80

Kaiserschmarrn
Apfelmus und Zwetschkenröster, Rosinen, in Rum flambiert
Wartezeit ca. 20 Minuten
€ 16,70

hausgemachter Germknödel
Vanillesauce, Mohn
Wartezeit ca. 20 Minuten
€ 15,30

hausgemachte Kuchen aus unserer Vitrine
€ 4,80