

Landgasthof **KOGLER**

Restaurant
Pfeffermühle

Willkommen bei Ihrem WIRT für jeden Anlass !

Hochzeit feiern im angenehmen Ambiente

Taufe - Erstkommunion - Firmung

Eine **Panoramasiszterrasse** mit herrlicher Aussicht & sicherem

Kinderspielplatz mit Indoorbereich

Auch heuer wieder unser Geburtstagsgeschenk an Sie:

Ein 4-Gänge-Menü von Ihrem Wirt *

*Schon ab 4 Erwachsenen Gästen isst das Geburtstagskind gratis!

Nur gültig in der Geburtstags-Woche !

Für große **Feiern** und **Events**

bieten wir Ihnen spezielle Menüs oder Buffets

zu besten Konditionen.

Hotel - Gästezimmer

Für jene Gäste die eine weite Heimreise haben, bieten wir in unserem angeschlossenen Hotel eine ideale Unterkunft mit einem umfangreichen Frühstücksbuffet an.

Weiter Infos unter www.kogler.co.at

Aperitifempfehlung

1 Glas Prosecco 3 20

Kir (Prosecco mit
Creme de Cassis) 3 50

Campari Orange 3 00

Campari Soda 2 80

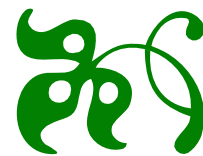
Martini 1/16 4 50

Sherry 1/16 4 50

COOL APEROL

Steirischer Weißwein,
Alpquellsoda,
Aperol-Likör,
Orange und Eis

3,50



GIN TONIC SOUR

Gin, Tonic Water, Sprite,
Zitrone und Eis

3,50

**Bitte fragen Sie nach unserer aktuellen
Auswahl an offenen Weinen oder nach
unserer Weinkarte!**

der Frühling erwacht

Spargel & Bärlauch aus KÄRNTEN

...Vorspeisen vom Spargel & Bärlauch...

Bärlauchcremesuppe mit Obers, Gartenkresse und Röstbrotwürfel	3 20
Spargelcremesuppe mit Obers, Gartenkresse und Röstbrotwürfel	3 20
Frischer weißer Spargel mit gebratenem Saftschinken	8 20
Scampi & Spargel mit Vinaigrette	8 50

...als Hauptgericht vom Spargel & Bärlauch...

Bärlauch & Spargelnudeln mit Junglauchbutter und grünem Salat	7 90
weiße Spargelspitzen in der Crêpe gebacken dazu Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln	9 50
der Klassiker Solospargel in Rohschinken gerollt mit Kressehollandaise und heurigen Kartoffeln	8 90
Kärntner Forellenfilet in Butter gebraten, dazu Spargel, Bärlauch und Petersilienerdäpfel	14 50

... Vorspeisen & Suppen ...

<i>Carpaccio vom heimischen Rind</i> mit kalt gepresstem Olivenöl, Gartenkresse und italienischem Hartkäse	7 90
<i>Scampis</i> in Knoblauchbutter gebraten dazu herbstliche Blattsalate und Safranglace	7 90
<i>Knoblauchsauerrahmsuppe</i> mit Kresse	3 20
<i>Rindsuppe</i> mit Fritatten oder Grießnockerl	2 40
<i>Rindsuppe</i> mit Leberknödel	2 60
<i>Salat vom Buffet</i>	3 10

... wildes vom Reh & Hirschkalb...

<i>Rehbraten</i> in einer Eierschwammerlsauce mit Schupfnudeln, Broccoli-Karottengemüse	14 30
<i>Hirschkalbsragout</i> mit Kartoffelkroketten, Rotkraut und Preiselbeerbirne	10 90

... unsere Kärntner Küche...

<i>Kärntner Käsenudeln</i> oder <i>Nudelteller</i> je nach Saison mit brauner Junglauchbutter und grünem Blattsalatteller	7 90
<i>Käsespätzle</i> mit Glantaler Bergkäse dazu grüner Blattsalatteller	6 90

... aus den heimischen Fischwässern ...

<i>Zanderfilets</i> „Serbische Art“ in Sonnenblumenöl gebraten mit Kräutern, Knoblauch und Petersilienkartoffeln	12 50
<i>Forellenfilet</i> in Butter gebraten dazu Gemüse, glacierte Kirschtomaten und Petersilienkartoffeln	13 90

... unsere Klassiker ...

<i>Wiener Schnitzel oder Naturschnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln und buntem Salatteller</i>	<i>8 90</i>
<i>Grillteller mit Spaltenkartoffeln, Gemüse und kalten Saucen fein garniert</i>	<i>9 30</i>
<i>Gebackenes Hühnerbrüstchen in der Kürbiskernhülle gebacken gefüllt mit Paprika, Junglauch und Mozzarella, dazu knackiges Gemüse und Kartoffelgebäck</i>	<i>9 80</i>
<i>Zwiebelrostbraten vom Kärntner Almochsen mit Bratkartoffeln und Bohnen im Speckmantel</i>	<i>10 90</i>

... unsere Spezialitäten der Pfeffermühle ...

<i>„Pfeffermühlen Pfandl“ Fleischstücke in Rahmsauce mit frischen Pilzen und zweierlei Spätzle hausgemacht</i>	<i>9 50</i>
<i>HOSPIZ ALM Schnitzel gefüllt mit Blattspinat - Champignons in der Bröseleierhülle gebraten dazu Butterspätzle Gemüse und Pfefferrahmsauce</i>	<i>10 50</i>
<i>Huftsteak Pfeffermühlen Art dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Gemüse</i>	<i>15 50</i>
<i>„Die Pfeffermühlen Hausplatte“ verschiedene Fleischstücke gebacken und gebraten, dazu Pommes frites, Kräutercreme und Salatgarnitur</i>	<i>12 80</i>

... Dessertauswahl ...

<i>Karamellierter Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren und Schlagobers</i>	<i>6 90</i>
<i>Mohr im Hemd mit Schlagobers</i>	<i>3 50</i>
<i>frischer Apfelstrudel mit Schlagobers</i>	<i>2 90</i>
<i>frischer Topfenstrudel mit Schlagobers</i>	<i>2 90</i>
<i>Eispalatschinke mit Schlagobers und Schokosauce</i>	<i>4 50</i>
<i>Hauspalatschinke gefüllt mit Preiselbeer-Schaum, Zimt-Zucker und gerösteten Walnüssen</i>	<i>3 90</i>
<i>Schokolademouseterrine aus weißer und dunkler Schokolade mit Rumobers und Amarenekirschen</i>	<i>4 90</i>
<i>Kärntner Eisreindling mit Preiselbeer-Schaum</i>	<i>4 90</i>

**Mit GUTSCHEINEN der Pfeffermühle
schenken Sie immer das richtige !!**

Gutschein

einzulösen auf alle Konsumationen

im Wert von € _____
Betrag als Zahl Betrag in Worten

_____ Ausstellungsdatum _____ Gültigkeit _____ Nr.

Wo der Gast König ist!