

AUF DER LEITEN

WEIN SCHWEIN & MEHR

Herzlich willkommen auf der Leiten!

Egal ob gemütlicher Heuriger mit unserer kalten Theke oder das kleine feine Restaurant auf Haubenniveau.

Transparenz & Saisonalität stehen auf der Leiten an erster Stelle - darum kommen unsere Produkte und Zutaten entweder aus den eigenen Wein-, Gemüse-, Kräutergärten und unserem Freilandschweinegehege oder aber auch von befreundeten Betrieben aus Kärnten und der Alpen Adria Region.

DER STADTHEURIGE

Besonderes Augenmerk legen wir im Heurigen nicht nur auf unsere Weine (wichtigster Bestandteil eines Heurigen!) sondern auch auf unsere Schweine, an der kalten Theke finden Sie Salami, Speck aber auch unsere Brettsalami sowie geräucherte Fische vom Payr aus der Sirnitz, Butter vom Rössler aus Glantscha, Topfen von der Sonnenalm, verschiedene Käse von der Kaslabn und Hummus aus Kärntner Kirchererbsen vom Viktorhof in Kappel am Krappfeld. Einfach gustieren, probieren und teilen.

DAS RESTAURANT

Im Restaurant wird die saisonale Vielfalt der Natur von uns eingefangen und genutzt um mit Kreativität und Finesse wahre Gaumenfreuden auf den Teller zu zaubern. Die Küche arbeitet beispielsweise mit Christina Wildhaber aus Brückl, wunderbare Vielfalt aus Obst und Gemüse, welche uns das gesamte Jahr begleitet aber auch mit dem Biohof Padnig aus Griffen welcher die besten Enten & Rinder liefert, um nur zwei der vielen großartigen Produzenten zu nennen, welche die Kreativität der Küche anfeuern.

AUF DER LEITEN

STADTHEURIGER

Genießen Sie uriges Ambiente mit besonderer Wirtshauskulinarik in unseren Steinraum und auf der großen Sonnenterrasse.

Donnerstag / Freitag 16:00 - 22:00

Samstag / Sonntag 12:00 - 22:00

Von unserer kalten Theke

Alle Produkte stammen von unseren Freilandschweinen, welche ganzjährig neben unseren Weingärten leben.

Salamiteller	vonderLeiten	€ 6,90
Speckteller	vonderLeiten	€ 6,90
Lardoteller	vonderLeiten	€ 6,90
Käseteller	Kaslabn	€ 8,90
Geräucherter Fisch	Payr	€ 8,90
Topfenaufstrich	Sonnenalm	€ 2,90
Hummus	Viktorhof	€ 2,90
Bauernbutter	Rössler	€ 1,80
Saures Gemüse	vonderLeiten	€ 2,90
Brot/Foccacia	vonderLeiten	€ 2,90

AUF DER LEITEN

STADTHEURIGER

Aus unserer Küche empfehlen wir

Rindsuppe mit Leberknödel	€ 6,90
Rindsuppe mit Griessnockerl	€ 6,90
Saures Rindfleisch mit Zwiebel & Kernöl	€ 13,50
Wiener Schnitzel (Schwein) mit Petersilienerdäpfel	€ 17,90
Cordon bleu (Schwein) mit Petersilienerdäpfel	€ 19,90
Schopfbraten mit Speckkraut & Serviettenknödel	€ 18,90
Gebratene Lachsforelle mit roten Rüben & Rollgerste	€ 21,90
Knödel mit Ei & Blattsalat	€ 15,90
Blattsalat nach Saison	€ 5,90
Gemischter Salat nach Saison	€ 7,90
Kinderwiener mit Petersilienerdäpfel	€ 11,90

Zum Abschluss

Hausgemachter Apfelstrudel	€ 5,40
Linzer Schnitte	€ 4,90
Topfenknödel mit Zwetschkenragout	€ 8,90

AUF DER LEITEN

UNSERE PRODUZENTEN

eine kleine Auswahl unserer vielen Produzenten

Klagenfurt am Wörthersee

Vitalgarten Binder *Gemüse*
Pontasch Wörtherseefischer
Ebenthaler Mühle
Wenger Senf

Klagenfurt Land

Thaussing *Bio-Getreide Produkte*
Familie Oswald *Gemüse*
Familie Ratz *Pfirsiche*
Weidenwald *Gemüseraritäten*

St. Veit an der Glan

Harald Taupe *Kaffee*
Biohof Thaler *Geflügel*
Craigher *Schokolade*
Kärnten Taufrisch *Gemüse*
Christina Wildhaber *Bio-Gemüseraritäten*
Claudia Sackl *Bio-Lammfleisch*
Eierring Herzogstuhl

Molkerei Sonnenalm *Milch & Topfen*
Viktorhof Prasser *Bio-Mehle & Öle*
Gelter Bräu *Bier*
Brauerei Hirt *Bier & Ravilla*
Alpha *Olivenöl*
Wurzerhof *Bio Schweinefleisch*

Völkermarkt

Alexandra Riepl *Floracola*
Familie Nuart *Bio-Schafkäse*
Biohof Padnig *Ente & Rind*
Pratnekar *Säfte*
Frankos Bakery *Brösel & Gebäck*

Lavanttal

Margit Holzer *Knoblauch & Obst*
Hieronymus Weber *Obst*
Christian Jäger *Spargel & Artischock*
Matthias Eberwein *Signalkrebse*
Theuermann *Destillate*

Feldkirchen

Elmar Rössler *Bio-Butter & Bio-Gludner*
Markus Payr *Fisch*

Villach Land

Kaslarn *Bio-Käserei*
Finkensteiner Nudelfabrik

Spittal an der Drau

Kärntner Milch *Butter & Sahne*

Hermagor

Hap & Gut *Käse*

Österreich

Sonnenator *Gewürze*
Wiener *Bio-Rübenzucker*
Familie Fröhlich *Steirer Reis*
Mohnhof Gressl *Mohn*