



Gerda Dermuth und das Dermuth-Team heißen Sie herzlich im

Hotel-Restaurant Dermuth

willkommen.

Schön, dass wir Sie in unserem Haus bewirten und verwöhnen dürfen.
Unser Küchenchef mit Team und die Servicecrew werden ihr Möglichstes tun,
dass Sie sich bei uns rundum wohl fühlen.

Der Großteil der Fleisch- und Wurstwaren die wir verarbeiten, stammen aus der eigenen Landwirtschaft - vom Paulitschhof in St. Martin. Mein Bruder Walter Dermuth ist Garant dafür, dass er die Kühe noch beim Namen kennt. Die natürlichen Produkte sind ja das Besondere unseres Restaurants.

Eigener Salat, eigene Kräuter, eigenes Gemüse und eigenes Fleisch das schmeckt man einfach.

Auch im Falstaff Restaurantguide sind wir mit 81 Punkten bewertet. Wir freuen uns sehr über diese Auszeichnung und sehen darin eine Ermutigung zur Weiterentwicklung.

Folgende Firmen, mit denen wir seit Jahren eine respektvolle Partnerschaft pflegen, beliefern uns mit ihren ausgezeichneten Produkten:

Rind, Kalb, Schwein	Paulitschhof, St. Martin / Kanerta, Klagenfurt mit AMA Gütesiegel
Huhn, Geflügel	Wech Geflügel, St. Andrä zu 100% aus Österreich
Heimische Fische	Jagerbauer Fischspezialitäten, Hofkirchen OÖ
Milch und Molkereiprodukte	Kärntnermilch, Spittal
Eier - Bodenhaltung	Das Kultei Familie Kulterer, Pischldorf mit AMA Güte Siegel
Salate, Gemüse Kräuter	Paulitschhof oder R&S Gourmet Express Wals- Siezenheim

Viel Vergnügen beim Gustieren.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Gerda Dermuth', is centered below the text.

Ihre Gerda Dermuth & das Dermuth-Team

Dermuth`s Speisekarte mit aktueller Empfehlung finden Sie auch auf
www.hoteldermuth.com.

AUS DEM SUPPENTOPF

TAGESSUPPE	4,50
KRÄFTIGE RINDSUPPE mit Kräuterfrittaten	4,50
GETRÜFFELTES KARTOFFELSCHAUMSÜPPCHEN mit Steinpilzen	5,80

FRISCH GEFANGEN

DAS BESTE VOM LACHS Kräutermousseline Zitronengrascrème Blattspinat-Lauchgemüse	16,90
WOLFSBARSCH (BRANZINO) FILET Safranrisotto mediterranes Gemüse Oliventapenade	20,50
FISCHPLATTE – für 2 Personen Wolfsbarsch Lachs Garnelen Kartoffeln Gemüse Saucen	44,00

BISTRO KÜCHE

BÜFFELMOZZARELLA – TOMATE Basilikumpesto Balsamicoglacè	9,50
CEASAR SALAD marinierte Blattsalate Hühnerbrust Weissbrotroutons Cherrytomaten gehobelter Parmesan	9,90
PENNE RIGATE Trüffelrahm glasierte Cherrytomaten gehobelter Parmesan Ruccola	10,50
YELLOW CHICKEN CURRY Kokosnussmilch Jasminreis Gemüse Röstzwiebeln	12,50
GARNELEN Knoblauchbutter ofenfrisches Baguette grüner Blattsalat	14,50
STEAK TOAST 2 Stk. (120g) Rinderfilet pikante Saucen Toastbrot Blattsalat	16,50

SALATE VOM BUFFET
5,50

VOM KOCHTOPF, AUS DER PFANNE UND VOM GRILL

ASIA WOK		9,90
Chili-Sojasauce Duftreis Gemüse mit Huhn		12,50
mit Garnelen		14,50
mit Rinderfilet		16,50
BREGENZER WÄLDERPANNE		17,00
Schweinefiletspitzen Spätzle Speck Champignons gratiniert mit Käse		
GEKOCHTES RINDFLEISCH		17,00
Röstkartoffeln Gemüsestreifen Apfelkren		
ZWIEBELROSTBRATEN		18,50
Röstinchen Paprika-Zwiebelgemüse		
WIENER SCHNITZEL vom Kalb		21,50
Petersilienkartoffeln Preiselbeeren		
RINDERFILET	180 g	30,50
Kräuterbutter gegrillte Zitrone	220 g	34,50
Potato wedges mediterranes Gemüse		

SÜSSER AUSKLANG

PALATSCHINKEN - 2 Stück gefüllt mit Marillenmarmelade ODER Preiselbeeren	7,00
FLAUMIGE TOPFENKNÖDEL Zuckerbrösel Beerenragout	9,50
KAISERSCHMARREN Pflaumenröster	11,00

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer.
Über allergene Zutaten informiert Sie gerne unser geschultes Personal.