

**Bierempfehlung:**

Diplombiersommelier und Brauer bei LONCIUM  
Feistritzer Klaus  
[klaus.feistritzer@loncium.at](mailto:klaus.feistritzer@loncium.at)

**Speiseempfehlung:**

Gasthaus Huber-Feistritzer  
A-9640 Kötschach-Mauthen  
[huberfeistritzer@hotmail.com](mailto:huberfeistritzer@hotmail.com)

*BIERMENÜS mit BIEREMPFEHLUNG 0,1L*

**Menü 1:**

*Preis: € 24*

Blattsalat mit Bauernfrischkäse und Speck- Erdäpfeldressing (G, M)  
BIO-Classic

\*\*\*

Knoblauch-Weizenbockcremesuppe od. Frittatensuppe (G, C, A, L)

\*\*\*

Schweinskarreesteaks, Rote Zwiebel-Lonciumsoße, Wedges und warmer Krautsalat (M, A, L)  
Amber Zwickel vom Fass

\*\*\*

Bieramisu (G, C, A)

Royal Dark (Stout) od. Schwarze Gams (dunkler Bock)

**Menü 2 vegetarisch:**

*Preis: € 17*

Blattsalat mit Bauernfrischkäse (M, G)  
BIO-Classic

\*\*\*

Tagliatelle mit Gemüse  
Tomatenragout und Schafskäse (A, G, L)  
Gailtaler Weisse (Weizenbier)

\*\*\*

Bieramisu (G, C, A)

Royal Dark (Stout) od. Schwarze Gams (dunkler Bock)

zu allen Speisen empfehlen wir als **alkoholfreies Getränk** die Säfte von **APO in Millstadt**.  
**Bezüglich der Allergene können Sie bei uns jederzeit nachfragen.**

**Bierempfehlung:**

Diplombiersommelier und Brauer bei LONCIUM  
Feistritzer Klaus  
[klaus.feistritzer@loncium.at](mailto:klaus.feistritzer@loncium.at)

**Speiseempfehlung:**

Gasthaus Huber-Feistritzer  
A-9640 Kötschach-Mauthen  
[huberfeistritzer@hotmail.com](mailto:huberfeistritzer@hotmail.com)

**Menü 3 (für Gruppen zum aussuchen):**

Rindsuppe mit Frittaten 3,30 € (G, A, C, L)

\*\*\*

Loncium Cordon Bleu (in Treberpanier) mit Erdäpfel und Salat € 12,00 (A, C, G)

\*\*\*

Salatteller mit Schafskäse und gebackenen Erdäpfeltascherln € 10,80 (M, C, G)

\*\*\*

Gegrilltes Schweinskarree auf Lonciumsauce  
mit Röstkartoffeln und warmen Speck-Krautsalat € 12,80 (L, A)

\*\*\*

Hühnerbrüstchen mit Gemüse am Spieß und Hopfen BBC-Soße  
mit Pommes frites, Salat €12,80 (L, M)

---

**Menü 4 Gala:**

*Preis: € 31*

„Binterhof“ Mozzarella auf Blattsalaten  
Kräuterpesto und Kernölmarinade (G, L, M)

BIO-Classic

\*\*\*

Weizenbock – Knoblauchrahmsuppe  
mit Speckbrotwürfel (G, A, L)

\*\*\*

Rind- und Schweinemedallions am Spieß  
rote Zwiebel – Lonciumsoße, Risotto mit Curcuma u. Gemüse (A, L)  
Gailtaler Weisse (Weizenbier) od. Amber Zwickel vom Faß

\*\*\*

Schokotarte, Lonciumparfait  
hausgemachtes Himbeersorbet (A, G)  
Royal Dark (Stout)

zu allen Speisen empfehlen wir als **alkoholfreies Getränk** die Säfte von **APO in Millstadt**.  
**Bezüglich der Allergene können Sie bei uns jederzeit nachfragen.**

**Bierempfehlung:**

Diplombiersommelier und Brauer bei LONCIUM  
Feistritzer Klaus  
[klaus.feistritzer@loncium.at](mailto:klaus.feistritzer@loncium.at)

**Speiseempfehlung:**

Gasthaus Huber-Feistritzer  
A-9640 Kötschach-Mauthen  
[huberfeistritzer@hotmail.com](mailto:huberfeistritzer@hotmail.com)

**Menü 5:**

*Preis: € 27*

Zwiebelsuppe mit Stout (Royal Dark) (L)

\*\*\*

Ochsenwangen gedünstet in Schwarze Gamsbiersoße  
pikante Gailtaler Polentaschnitte (A, G, M)

Schwarze Gams (dunkler Bock) od. Amber Zwickel vom Fass

\*\*\*

Besoffener Brauer mit Kärntner Eisreindling (A, G)  
Royal Dark (Stout) od. Schwarze Gams (dunkler Bock)



zu allen Speisen empfehlen wir als **alkoholfreies Getränk** die Säfte von **APO in Millstadt**.  
**Bezüglich der Allergene können Sie bei uns jederzeit nachfragen.**