

Bierempfehlung:

Diplombiersommelier und Brauer bei LONCIUM
Feistritzer Klaus
klaus.feistritzer@loncium.at

Speiseempfehlung:

Gasthaus Huber-Feistritzer
A-9640 Kötschach-Mauthen
huberfeistritzer@hotmail.com

Gruppenmenüs zum Aussuchen (ohne Bierbegleitung):

Möglich nur Hauptspeise oder als 2-Gang-Menü. Menü-Auswahl muss spätestens 24h vor dem Termin durchgegeben werden.

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)

Gala- und Feinschmeckermenüs

Möglich als Gesamtoption für Gruppen und nach Absprache mindestens 10 Tage vor Termin.

Menü 1:

Preis: € 24

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

BIO-Classic

Knoblauch-Weizenbocccremesuppe 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)

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

Bierempfehlung:

Diplombiersommelier und Brauer bei LONCIUM
Feistritzer Klaus
klaus.feistritzer@loncium.at

Speiseempfehlung:

Gasthaus Huber-Feistritzer
A-9640 Kötschach-Mauthen
huberfeistritzer@hotmail.com

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)

Menü 3 Gala:

Preis: € 31

„Binterhof“ Mozzarella auf Blattsalaten
Kräuterpesto und Kernölmariade (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 Millstatt**.
Bezüglich der Allergene können Sie bei uns jederzeit nachfragen.

Bierempfehlung:

Diplombiersommelier und Brauer bei LONCIUM

Feistritzer Klaus

klaus.feistritzer@loncium.at

Speiseempfehlung:

Gasthaus Huber-Feistritzer

A-9640 Kötschach-Mauthen

huberfeistritzer@hotmail.com

Menü 4:

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 Millstatt**.
Bezüglich der Allergene können Sie bei uns jederzeit nachfragen.