
GENUSS - ZEIT IM SCHLOSS LERCHENHOF

„Mach die Augen auf, schau nach vorne und sieh das Wunderbare.
Lass dir frischen Wind um die Nase wehen“

- Johann Steinwender -



HOFLADEN SCHATZKAMMER

Montag – Sonntag
8:00 – 20:00

SCHLOSS HOTEL

Montag – Sonntag
07:30 – 23:00

RESTAURANT

Mittwoch – Samstag
07:30 – 10:00

ab 25. 12. 2024

14:00 – 17:30

17:30 – 20:30

Sonntag & Feiertag

07:30 – 10:00

12:00 – 14:00

17:30 – 20:30

SLOW FOOD

COLAZIONE / breakfast

Montag – Sonntag / 07:30 – 10:00

Adulti/adult

€ 24,50

Bambini/child

€ 15,00

Mitarbeiter/innen Card

€ 12,30

Reservierung erbeten!

EINE FRAGE DER HALTUNG

Unsere Haltung ist einfach und klar: Wir setzen uns gegen das Streben nach ständigem Wachstum und stattdessen für Qualität und Ehrlichkeit ein. In all unseren Handlungen streben wir stets danach, das Beste für unsere Kinder, unsere Mitmenschen und die Umwelt zu erreichen. Wir bemühen uns, als Vorbild voranzugehen und einen positiven Einfluss auf die Gemeinschaft und die Natur auszuüben. Unsere Gastfreundschaft ist persönlich und unsere Arbeit kreislauforientiert, mit Blick auf eine Zukunft, die für kommende Generationen lebenswert ist.

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Speisen

ANTIPASTI // STARTER

BROTSALAT "PANZANELLA"

Insalata di pane | pomodoro | cetriolo | cipolla | erbe
Olio d'oliva | balsamico | Stracciatella fatto in casa
Bread salad | tomato | cucumber | onion | herbs
olive oil | balsamico | homemade stracciatella

antipasto/starter € 10,20 piatto principale/main course € 16,20
0/7-50/0/0 km

GAILTALER SALATE

Insalata mista | balsamico | olio d'oliva biologico
Gailtal Valley salad | mixed salads | balsamic | organic olive oil

€ 6,80
0-7 km

LERCHENHOF GENUSSTELLER

Un piatto a base di lardo dal proprio affumicatoio e marcelleria
Variation of 4 homemade bacon | speciality of the Lerchenhof farm

antipasto/starter € 12,40 piatto principale/main course € 19,40
0 km

HAUSGEMACHTE SULZ'N

Carne in gelatina marinato | anelli di cipolla | pane del contadino
Pork aspic | vinegar | pumpkin seed oil | bread

antipasto/starter € 10,90 piatto principale/main course € 17,90
0 km

GAILTALER ROASTBEEF

Roastbeef di manzo | pepe verde | barbabetola | Indivia | condimento francese
Roastbeef | green pepper | beetroot | Endive | French dressing

antipasto/starter € 14,90 piatto principale/main course € 21,90
4/7-50/0/0 km

RINDSUPPE ODER GEMÜSESUPPE

Brodo di manzo | frittatine o canederli di fegato
Strong beef broth | pancake stripes or liver dumplings

€ 6,50
0-6 km

HAUSGEMACHTER TOFU

Tofu fatto in casa | broccoli | cipolla giovane | topinambur | noce | sesamo
Homemade tofu | broccoli | spring onion | topinambur | nuts | sesame

antipasto/starter € 10,70 piatto principale/main course € 16,70

Steinwender's

KÄRNTNER NUDELN

Ravioles ripieni di ricotta e patate | burro

typical Corinthian dish – Cream cheese ravioli | butter | chives

antipasto/starter € 12,90 piatto principale/main course € 17,90
0/1/0/0-7 km

SPINATKNÖDEL

Canederli di spinaci | salsa di pomodoro | Parmigiano Regiano

Spinach dumpling | tomato sauce | Parmigiano Regiano

antipasto/starter € 12,90 piatto principale/main course € 17,90
0/0/0/64 km

TAGLIOLINI

Tagliolini | zucca | pomodori secchi | formaggio trasformato biologico | erbe

Tagliolini | pumpkin | dried tomatoes | organic processed cheese | herbs

Vorspeise € 12,90 Hauptspeise € 17,90
0/0/0/30/0 km

GAILTALER FISCH

Pesce arrostito | aglio | olio d'oliva | limone biologico | cavolo | patate

Grilled local fish | garlic | olive oil | organic lime | cabbage | potatoes

€ 23,90
10/0/0/51 km

SCHWEINSBRATEN GESCHMORT

Arrosto di maiale giovane del contadino | canederli di pane bianco | crauti

Roasted pork from our farm | dumpling | Sauerkraut

antipasto/starter € 12,90 piatto principale/main course € 18,90
0/0/7 km

WIENER SCHNITZEL

Scaloppa di vitello alla Viennese frittato | mirtilli | patate al prezzemolo

“Wiener Schnitzel” | parsley potatoes | cranberries

Maiale/pork € 16,40 vitello/veal € 24,90
0/0-6/51 km

LERCHENHOF SCHLOSSTELLER

Maiale e manzo alla griglia | burro alle erbe | patate fritte | verdure

Grilled pork & beef | herb butter | pommes frites | vegetables

€ 24,50
0-6/0/0/7-60 km

DOLCI // SWEET

TOPFEN TÖRTCHEN

Pasticcini di formaggio fresco | segale caramellato | nougat | bacche
Cheesecake | caramelised rye | nougat | berries

€ 9,70
0/0/16/0km

WEIBES KAFFEEMOUSSE

Mousse al café | mela sbattuta | caramello
White café Mousse | baked apple | Caramel

€ 9,70
24/0km

PALATSCHINKE

Palatschinke | marmellata di albicocche | zucchero
Pancake | apricot jam | sugar

€ 5,50
0 km

“SLOW FOOD TRAVEL”

3 Kugeln Lissy's Eis mit Schlagobers

€ 7,00

„SCHLOSS KAFFEE”

Vanilleeis mit San Giusto Kaffee & Schlagobers

€ 8,80

„WODLEY BECHER”

Vanilleeis mit heißen Beeren & Schlagobers

€ 9,40

„SCHLOSSHERREN-BOHNE”

Espresso Affogatto
Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis

€ 5,50

FORMAGGIO // CHEESE

KÄSETELLER

formaggioregionale | burro | chutney | pane
regional cheese | butter | chutney | bread

€ 16,50
Steinwender's