




REGITNIG
★★★★ HOTEL & CHALETS
NATUR ERLEBEN

Restaurant

Karte

Montag bis Freitag von 18.00-20.30 Uhr

Samstag, Sonntag & Feiertag auch mittags von 12.00-16.00 Uhr

www.regitnig.com

Vorspeisen

starters

Gedeck für 2 Personen V 7,00
Brot | Cracker | Butter | Aufstriche | getrocknete Tomaten | Kalamata-Oliven

- ❖ set menu for 2 persons, bread, butter, spreads, dried tomatoes, calamata olives

Regitnigs Ceviche 18,50
Saibling mild gebeizt, Avocado, Mango, Romana-Salat

- ❖ marinated char (fish), avoacado, mango, romaine lettuce

Burrata di bufala & Tomate *lauwarm* V 13,90
Brotbutter | Basilikum | Croûtons

- ❖ burrata di bufala & warm tomatoes, bread-butter, basil, croutons

Gemüse-Frühlingsrolle V 11,20
Süß-sauer | Wokgemüse | Glasnudeln | Sweet-Chili-Sauce

- ❖ vegetable-springroll, sweet-sour, wok-vegetables, glass noodles, sweet-chili-sauce

Frühlingsrolle vom Rind 12,80
süß-sauer | Wokgemüse | Weißkraut | Sweet-Chili-Sauce

- ❖ beef-springroll, sweet-sour, wok-vegetables, white cabbage, sweet-chili-sauce

Beef Tatar 19,20
Ingwer | Chili | Limette | Cashewnüsse | Pilz Haschee

- ❖ beef tartare, ginger, chili, lime, cashew kernels, mushroom haschee

Suppen – ein guter Start

soups – a good start

Klare Suppe mit Frittaten <u>oder</u> Backerbsen	5,30
❖ clear soup with sliced pancakes <u>or</u> “baked peas”	
Klare Suppe mit 1 Kaspessknöderl	5,90
❖ clear soup with 1 cheese-dumpling	
Zitronengras-Suppe V Chili Koriander Croutons	6,90
❖ lemongrass soup, chili, coriander	

Für unsere kleinen Gäste mit dem großen Hunger

for the little-ones

Reis <u>oder</u> Kartoffeln <u>oder</u> Spätzle V <i>mit frischem Gemüse & Butter</i>	6,90
❖ rice <u>or</u> potatoes <u>or</u> spatzle, fresh vegetables, butter	
Spaghetti mit	
Butter & Käse / butter & cheese V	6,90
Tomatensauce / tomatosauce V	6,90
Fleischsauce / meat sauce	8,60
Kinder-Wiener mit Pommes frites	11,20
❖ “Schnitzel” (deep-fried, breaded escalope of pork) for children with french fries	
Körberl Pommes frites mit Ketchup & Mayonnaise V	6,90
❖ French fries, ketchup, mayonnaise	

Salate – knackig und frisch

fresh salads

Salat & Antipasti vom Buffet **V** ab 18 Uhr 10,40

Sie können Ihren Salat individuell an unserem Buffet selbst zusammenstellen

- ❖ salad plate and antipasti from the buffet

Gemischter Salat-Teller **V** bis 18 Uhr 7,70

Blattsalate | Paprika | Gurken | Karotten,

- ❖ mixed salad plate, lettuce, bell pepper, cucumber, carrots

Salat-Teller mit gebratenen Hendlstreifen | Teriyaki 16,50

Blattsalate | Cashewnüsse | Hausdressing

- ❖ salad plate with roasted chicken strips teriyaki style, lettuce, cashew kernels, house-dressing

Pasta / noodles

Spaghetti

mit Fleischsauce & Parmesan

12,10

oder Tomatenragout **V**

10,90

- ❖ with meat sauce, parmesan-cheese
or tomato sauce

Gnocchi-Pfandl **V**

15,60

Gnocchi | Kirschtomaten | Spinat | Schalotten | Rahmsauce | Käse

- ❖ gnocchi-pawn, cherry tomatoes, spinach, shallots, cream sauce, cheese

Tomaten-Basilikum-Taschen hausgemacht **V**

15,90

Frischkäse | Oliven | Pinienkerne | Zucchini

- ❖ homemade ravioli filled with tomato, basil and cream cheese, olives, pine nuts, courgettes

Alle Nudelgerichte auch als kleinere Portion möglich

- 1,30

Fisch fangfrisch/ fresh fish

aus den Fischteichen der Familie Jobst, Greifenburg

Filet vom **Saibling** 28,60

Weissensee-Fisch von Markus Limarutti

Filet von der **Seeforelle** 28,60

Wir bereiten Ihren Fisch zu:

natur gebraten oder
glasig confiert in Rapsöl – unsere Empfehlung

Dazu servieren wir Ihnen:

mediterranes Gemüse, Polenta, Kräuter-Öl
oder Petersil-Erdäpfel, Sommergemüse

- ❖ filet of **char** or filet of **lake trout**
- ❖ grilled or glazed confit in rapeseed oil – our recommendation
- ❖ served with mediterranean vegetables, polenta, herbal oil
or parsley potatoes, summer vegetables

Burger / burgers

Burger Nr. 1 „Fassona Rind di Razza Piemontese“ 150 g 18,40
Speck | Salat | Tomate | Gewürzgurke | Red Cheddar
Pommes frites | Barbequesauce

- ❖ burger nr. 1 “fassona beef piedmontese” 150g
bacon, lettuce, tomatoe, pickled cucumber, red cheddar-cheese,
french fries, barbeque sauce

No Beef Burger **V** 16,80
Halloumi | Avocado | karamalisierte Zwiebel | Paprikasauce | Blattsalat

- ❖ no beef burger, halloumi-cheese, avocado, caramelized onions,
bell pepper sauce, lettuce

Aus der Pfanne

out of the pan

Wiener Schnitzel *vom Schwein* 17,40

Wiener Schnitzel *vom Kalb* 25,90

traditionell in Butterschmalz geschwenkt, mit Petersilkartoffel & Preiselbeeren
oder Pommes frites

- ❖ "schnitzel" (deep-fried, breaded escalope) of pork or veal with parsley potatoes & cranberries or french fries

Hauspfand'l 24,20

Schweinsmedaillons im Speckmantel gebraten | Kräuterseitlinge
hausgemachte Spätzle | Kohlsprossen

- ❖ house-pawn, pork medaillons with bacon, king oyster mushrooms, homemade "spätzle", cabbage sprouts

Curry-Hendl 22,20

Filetstreifen vom Kärntner Freilandhuhn | fruchtige Currysauce
Sesamreis | Mango & Erdnuss

- ❖ chicken-curry, chicken strips, fruity curry sauce, sesame rice, mango, peanut

Haussteak (200g Beiried rosa gebraten) 32,60

Erdäpfelbuchtel | Gemüse der Saison | Röstzwiebel | Rosmarinjus

- ❖ house-steak (200g sirloin steak) "potato muffin", seasonal vegetables, fried onions, rosemary sauce

Steaks bereiten wir für Sie gerne rare, medium oder well done zu.

- ❖ we prepare your steak rare, medium or well done

Zwiebelrostbraten (180g) 24,80

Erdäpfel-Rösti | Zuckerschoten | Tomaten | Röstzwiebel

- ❖ roasted beef with onions, potato "rösti", sugar snap peas, tomatoes, fried onions

Zum süßen Abschluss

desserts

Palatschinke V 5,50
1 Stück gefüllt mit Marmelade (Erdbeere oder Marille) & Zucker

- ❖ 1 piece of pancake filled with jam (strawberry or apricot), sugar

Eis-Palatschinke V 8,70
1 Stück Palatschinke gefüllt mit 1 Kugel Vanille, Schokosauce & Schlag

- ❖ 1 piece of pancake filled with 1 scoop of vanilla, chocolate sauce, whipped cream

Baba Au Rhum V 9,80
Saftiges Küchlein | Zitrus - Glasur
Mascarpone | Pistazien | on top Rum Diplomatico Reserva



- ❖ baba with rum, juicy cake, citrus glaze, mascarpone-cheese, pistachio, on top rum Diplomatico Reserva

Crème Brûlée V 7,80
Erdbeere & Minze

- ❖ crème brûlée, strawberry, mint

Cheesecake & Salzkaramell V 8,80

- ❖ cheesecake, salted caramell

Croissant Eis 1 Kugel hausgemacht V 2,50

Campari-Sorbet 1 Kugel hausgemacht V 2,50
Jasis Favourite

- ❖ 1 scoop of homemade croissant-ice cream or homemade campari-sorbet

Klammer`s Kuhmilch-Eis V 1 Kugel 2,00
Erdbeere | Vanille | Schoko | Stracciatella | Erdnuss | Banane

- ❖ 1 scoop of klammer's ilce cream strawberry, vanilla, chocolate, stracciatella, peanut, banana



Klammer`s Sorbet V 1 Kugel (laktosefrei) 2,00
Erdbeere | Himbeere | Marille

- ❖ 1 scoop of klammer's sorbet (lactose-free) strawberry, raspberry, apricot

Affogato V 5,20
Espresso & 1 Kugel Vanille

- ❖ Espresso & 1 scoop of vanilla

wie für dich gemacht

Sgroppino al lampone V 9,80
2 Kugeln Himbeer-Sorbet vom Klammer
verrührt mit Prosecco & Ribisel-Likör vom Kuenz

- ❖ sgroppino of raspberries – 2 scoops of raspberry-sorbet, prosecco, red currant liqueur

..... da reicht einer meistens nicht 😊



Das Regitnig Restaurant-Team ist für Sie da:

Frühstück im Regitnig – auch für Nicht-Hotelgäste buchbar
Täglich: 07.30-10.00 Uhr

Bistro - Karte
Montag-Freitag: 12.00-16.00 Uhr

À la carte - Karte
Täglich: 18.00-20.00 Uhr
Samstag, Sonntag & Feiertag: 12.00-16.00 Uhr & 18.00-20.00 Uhr