

Herzlich Willkommen

**... in unserem Restaurantbereich,
wo wir Sie mit heimischen und nationalen
Gerichten verwöhnen wollen.**

**Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen
und wünschen einen Guten Appetit!**

**Ihre Familie Filippitsch
mit dem Tröpolacherhof Team**



**3-Stern-Superior Hotel & Restaurant • Der Tröpolacherhof
Familie Filippitsch • www.troepolacherhof.at**



Feiern im Tröpolacherhof ...

ob Taufe, Hochzeit oder Geburtstagsfeier,
Geschäftssessen oder einfach nur ein gemütliches
Beisammensein - mit traditioneller und moderner Küche,
sowie dem passenden Ambiente, ist der Tröpolacherhof
der perfekte Platz für Ihre nächste Feier!

Der
Tröpolacherhof
Hotel & Restaurant

Der Begriff „hausgemacht“ ist für uns ein Markenzeichen und bei sämtlichen Produkten selbstverständlich.

Hausgemacht ist nicht gleich „hausgemacht“, daher können die vielen Fein- und Handarbeiten sowie die liebevollen Zubereitungen manchmal zu kleinen Serviceverzögerungen führen - doch ist dies nur ein Zeichen sorgfältiger Arbeit.

Einige unserer Gerichte können Sie auch als „kleine Portionen“ bestellen - dafür vergüten wir € 1.- vom Kartenpreis.

Für ein zusätzliches Gedeck verrechnen wir eine Servicepauschale von € 1.50

Sämtliche Konsumationen können nur in Bar abgegolten werden.
Payment in cash only - we don't accept debit cards. Pagamento solo contanti possibile.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Vegetarische Gerichte werden in unserer Karte mit einem  gekennzeichnet.

Lieber Gast!

Einzigartig in Österreich!

Als Genuss Wirt Kärnten **bekennen und verpflichten** wir uns, aufbauend auf dem AMA Gastrosiegel, in unserer Küche besonderen Wert auf Genussland Kärnten Produkte und österreichische Spezialitäten zu legen. **Hohe Qualität** und **transparente Herkunft** der Produkte sind bei uns oberstes Gebot. So veredeln wir für Sie Milch, Butter, Topfen, Schlagobers, Eier, Obst, Gemüse, Süßwasserfisch, Rind- und Schweinefleisch von:



Schwein	Fleischerei Kastner, Kötschach-Mauthen
Rind	Fleisch aus Österreich über AGM Spittal/Drau und Fleischerei Kastner, Kötschach-Mauthen
Milch, Joghurt, Schlagobers, Sauerrahm und Butter	Kärntnermilch, Spittal/Drau
Eier aus Bodenhaltung	Eierring Herzogstuhl, Magdalensberg
Erdäpfel und Äpfel	aus Österreich
Saisonales Gemüse	aus Kärnten Hof Kunz, Kreuth
Lavanttaler Spargel (saisonal)	Spargelhof Sternath, St. Stefan und Spargelhof Jäger, St. Andrä
Forelle	Fischzucht Zankl, Dellach
Saibling, Kärntner Laxn	Kärnten Fisch, Feld am See
Verhackertes	Fleischerei Kastner, Kötschach-Mauthen
Wein aus Kärnten	TrippelGut, Briefelsdorf Weinbau vlg. Ritter, Loschental
Diverse Kräutertees	Linda Reichl, St. Paul im Lavanttal und Ingeborg Wilmes, St. Paul im Lavanttal



GENUSS REGION Gailtaler Speck g.g.A.
Bezug über Fleischerei Kastner, Kötschach-Mauthen



GENUSS REGION Steirischer Kren g.g.A.
Bezug über Feldbacher Fruit & Partners, Feldbach

Für die frische Speisenzubereitung und die Verwendung regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.



Vorspeisen

Starters | Antipasti

„Fein und regional“

Gailtaler Karreespeck | Gailtaler Salami | Käse | Verhackert

- Plate with delicacies of the region - bacon | salami cheese | spread
- Piatto con bocconcino regionale - speck | salame formaggio | crema spalmabile

(G, Gebäck A)

Carpaccio vom Rind

mit Olivenöl | Pinienkernen | Parmesan | Tomaten

- Carpaccio - raw slices of beef | olive oil | parmesan
- Carpaccio - filetti di manzo crudo affettato | olio d'oliva | parmigiano

(H, Gebäck A)

Kalte Speisen

Cold dishes | Piatti freddi

Zarter Rindfleischsalat | vom Tafelspitz fein garniert | mariniert mit Essig und Öl

- pickled beef in vinegar and oil
- carne di manzo all'aceto e olio

(Gebäck A)

...auf Wunsch
mit Chilliöl.

Wurstsalat | nach Schweizer Art fein garniert | mariniert mit Essig und Öl

- swiss sausage salad with cheese
- affettati all'aceto con dadetti di formaggio

(G, Gebäck A)

Gailtaler Bretteljause

Gailtaler Speck und Verhackertes | Käse

Leberwurst | Geselchtes | kalter Braten

- Gailtaler traditional board snack - bacon | cheese | liver pâté | smoked meat | cold joint of pork
- Gailtaler spuntino tradizionale - speck | formaggio | patè di fegato | carne affumicata | arrosto di maiale freddo

(G, N, Gebäck A)

Kalter Schweinsbraten

mit Essiggurken, Senf und Kren

- cold joint of pork | gherkins | mustard | horesradish
- arrosto di maiale freddo con cetriolini | senape | rafano

(N, Gebäck A)

Alle Vorspeisen und kalten Speisen inkl. einer Portion Gebäck.

All starters and cold dishes included one portion pastries.

Tutti antipasti e piatti freddi compresa un porzione pane.

Jeden Donnerstag

- NUR auf Vorbestellung!

Every thursday - if you order in advance

Ogni giovedì - per commissione in anticipo

Eine gebratene Schweinshaxe

mit Sauerkraut | Semmelknödeln | Kartoffeln | Bratensauce

(A, C, G)

- a roast leg of pork
with sauerkraut | bread dumplings | potatoes | sauce
- zampetto di maiale arrosto
con crauti | gnocchi di pane | patate | salsa



Für zwei Personen
For two persons
Per due persone



Suppen

Soup | Zuppa

Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten

soup with sliced pancakes | brodo con frittata
(A, C, G)

mit Fleischstrudel

meat strudel soup | brodo di manzo con strudel di carne
(A, C, G)

mit Milzstrudel

strudel with milt in soup | brodo con strudel di milza
(A, C, G)

mit Leberknödel - nach Oma's Rezept -

liver dumpling soup | brodo di manzo con gnocco di fegato
(A, C)

mit Fleischkrapfen

ravioli with meat-filling, in soup | ravioli con carne in brodo
(A, C, G)

Natürlich
alles hausgemacht!
homemade! fatto in casa!

Knoblauchrahmsuppe

mit Schwarzbrotwürfel

garlic cream soup | zuppa all'aglio
(A, G)

Kleine Speisen

Little dishes | Piccoli pasti

Schweinsbraten mit Kartoffeln

- roast pork with potatoes | arrosto di maiale con patate

Wiener Schnitzel

mit Butterkartoffeln oder Pommes

- roast pork cutlet with potatoes or chips |
- scaloppina di maiale fritto con patate o patate fritte
(A, C, G)

Geselchtes mit Kartoffeln und Sauerkraut

- smoked meat with potatoes and sauerkraut | carne affumicata con patate e crauti

Grillwürstel mit Pommes frites

- barbecue sausages with chips | würstel con patate fritte

Gailtaler Fleischkrapfen mit Sauerkraut | 2 Stück

- ravioli with meat filling and sauerkraut | ravioli con carne e crauti
(A, C)

Kärntner Nudeln mit zerlassener Butter | 2 Stück

- ravioli with cottage cheese and herbs | ravioli con ricotta all'erbe
(A, C, G)

Kärntner Hausmannskost

carinthian dishes | piatti di carinzia

Original Gailtaler Fleischkrapfen mit heißen Speckstreifen und Sauerkraut

- ravioli with meat filling | bacon julienne | sauerkraut
- ravioli con carne | julienne di speck | crauti
(A, C)

Traditioneller Schweinsbraten mit hausgemachten Semmelknödeln und Salatschüsserl

- roast pork | bread dumplings | salad
- arrosto di maiale | gnocchi di pane | insalata
(A, C, G)

Original Gailtaler Nudelteller - Variation von Kärntner Nudel | Polenta- und Fleischkrapfen mit heißen Speckstreifen serviert

- traditional „Gailtaler Nudelteller“ assorted plate: ravioli with meat-
ravioli with cottage cheese & herb- and ravioli with polenta - filling
- „Gailtaler Nudelteller“ tradizionale variazione di ravioli con carne
ravioli con ricotta all'erbe e ravioli con polenta
(A, C, G)

Dazu passt:
Salatschüsserl
oder Sauerkraut

V Kärntner Nudeln - nach altem Hausrezept, von Hand gekrendelt - in zerlassener Butter serviert

- ravioli with a cottage cheese and herb filling
- ravioli con ricotta all'erbe e burro fuso
(A, C, G)

Gailtaler Bauernschmaus Gerollter Schweinsbauch, Geselchtes, Sauerkraut, Semmelknödeln, Kartoffeln und Würstchen

- traditional „Bauernschmaus“ - pork belly | smoked meat | sauerkraut
bread dumplings | potatoes | sausage
- „Bauernschmaus“ tradizionale - carne di maiale | carne affumicata
crauti | gnocchi di pane | patate e würstel
(A, C, G)

Unsere Nudelspezialitäten sind alle hausgemacht & werden natürlich
von Hand „gekrendelt“ ... so nennt man das Verschließen des Teiges.



... DAS GIBT'S NUR NOCH SELTEN

Curiosity | Rarità

ABER bei uns wird's
noch gekocht!

Kärntner Ritschert (Rollgersteneintopf) mit feinem Geselchten und Brot

- carinthian stew with bread (barley broth with vegetables and smoke meat)
- minestrone di orzo con verdure e carne affumicata
(A, L)

Auch vegetarisch möglich!
vegetarian option - without meat
opzione vegetariana - senza carne

G'schmackiges Rindsgulasch (vom Wadl) mit einer Beilage nach Wahl

Kartoffeln | Spätzle | Reis | Semmelknödeln oder Gebäck

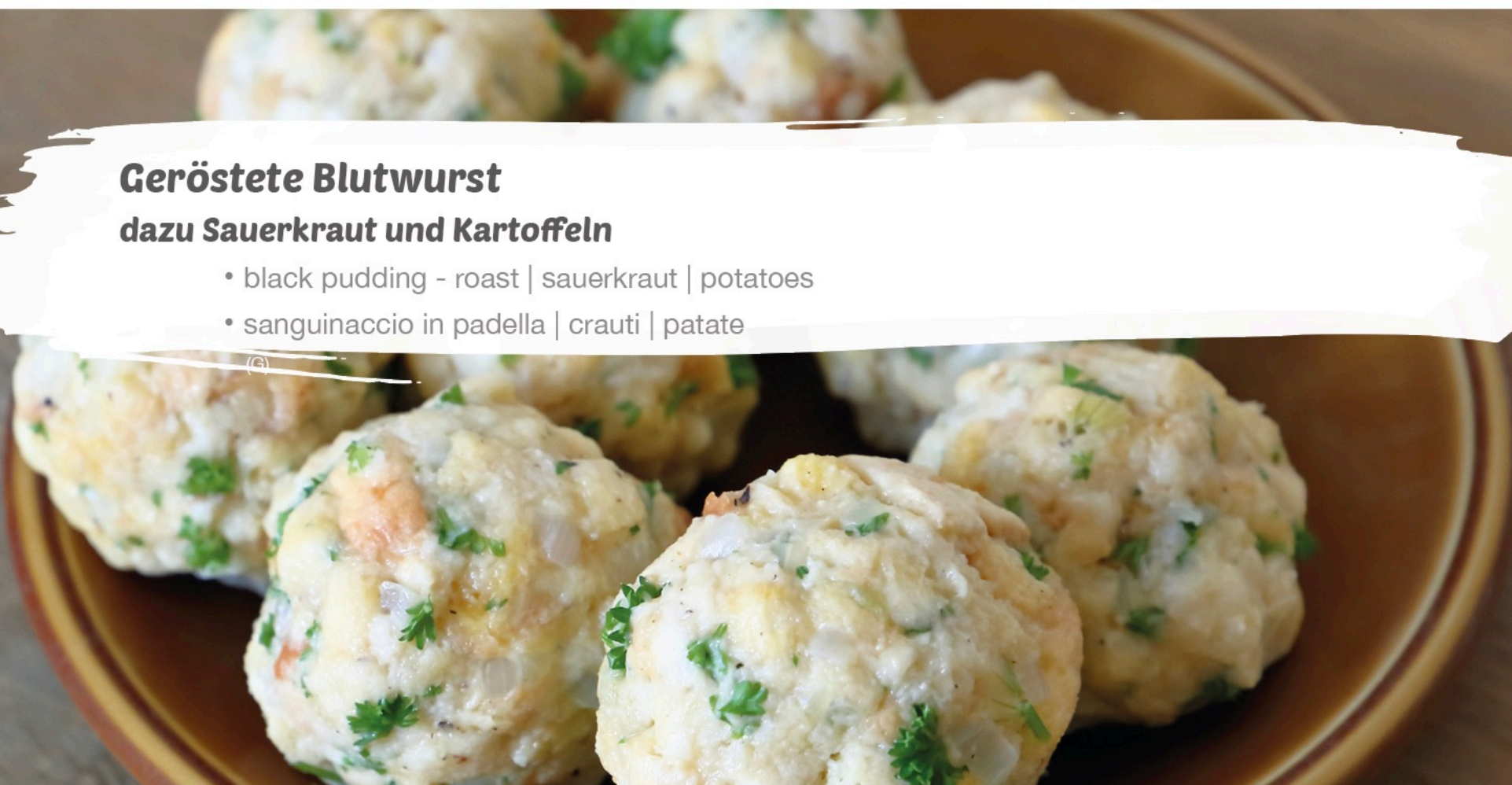
- beef goulash - garnish to your choice
potatoe | spätzle | rice | bread dumplings or pastries
- gulasch di manzo - contorno a piacere
patate | spätzle | riso | gnocchi di pane o pane
(Beilagen: A, C, G)

Geselchtes (Geräucherter, gekochter Schweinenacken) mit Kartoffeln und Sauerkraut

- smoked meat | potatoes | sauerkraut
- carne affumicata | patate | crauti
(G)

Geröstete Blutwurst dazu Sauerkraut und Kartoffeln

- black pudding - roast | sauerkraut | potatoes
- sanguinaccio in padella | crauti | patate
(G)



Schnitzelecke

„Schnitzel corner“ | „Schnitzel e più“

Unser Fleisch kommt
aus der Region.

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites oder Kartoffeln

- Wiener Schnitzel - roast pork cutlet with cips or potatoes
- Wiener Schnitzel - scaloppina di maiale fritto con patate o patate fritte
(A, C, G)

Rahmschnitzel - Natur gebraten, in feiner Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle oder mit Reis

- escalope with a cream sauce and homemade spätzle or rice
- scaloppina con salsa di panna e spätzle - fatto a casa o riso
(A, C, G)

Cordon bleu - gefüllt mit Käse und Schinken dazu Pommes frites

- Cordon bleu (baked pork cutlet with ham and cheese) with chips
- Cordon bleu (scaloppina di maiale con prosciutto e formaggio, fritto)
con patate fritte
(A, C, G)

Truthahnschnitzel gebacken mit Pommes frites oder Reis

- roast turkey cutlet with chips or rice
- scaloppina di tacchino fritto con patate fritte o riso
(A, C, G)

Kalbsschnitzel gebacken mit Reis und Preiselbeeren

- roast veal cutlet with rice | cranberries
- scaloppina di vitello fritto con riso | mirtilli rossi
(A, C, G)



Port. Preiselbeeren
- cranberries | mirtilli rossi

Knackig frische Salate ...

Salads and more ... insalate e più ...

Gebratene Polentaläibchen mit Speck und Käse Knoblauchsauce | schmackhafter Blattsalat

- polenta loafs with bacon and cheese | mixed salat | garlic sauce
- forme die polenta con speck e formaggio | insalate varie | salsa all'aglio
(C, G)

Kalorienstop ... fein marinierter Blattsalat Joghurtdressing | gegrillte Putenstreifen

- grilled sliced chicken on salad with yoghurt-dressing
- strisce di tacchino arrostate sul letto d'insalata con salsa di yogurt
(Dressing G)

V Gusto-Schmankerl

gebackene Kartoffelstäbchen - gefüllt mit Kräutergervais auf mariniertem Blattsalat | Joghurtdressing

- fried potatoe-sticks with cottage cheese and herbs filling on mixed salat
- bastoncini di ricotta e erbe (fritto) con insalata mista
(A, G)

Salatschüsserl (Dressing G)

klein
small
piccolo

groß
big
grande

Beilagen

Side dishes | contorni

Kartoffeln | potatoes | patate
Butterreis | rice | riso
Pommes frites | chips | patate fritte
Kroketten | croquettes | crochetta
Hausgemachte Semmelknödeln (2 Stk)
bread dumplings | gnocchi di pane
Hausgemachte Spätzle
„spätzle“ type of pasta | sorta di pasta
Port. Kräuterbutter
herb-flavoured butter | burro all'erbe
Gebäck bread | pane
Sauerkraut sauerkraut | crauti





NACHSPEISE

DESSERT | DOLCI

Ich bin so satt,
ich mag kein Bla....
Oooh Kuchen!

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel mit Schlag | und Vanilleeis

- housemade apple strudel or cream cheese strudel with whipped cream | and vanilla ice cream
- strudel di mele o strudel di ricotta casalingo con panna | e gelato di vaniglia
(A, C, G)

Cremige Eisknöderl umhüllt mit gerösteten Nüssen dazu Beerenragout

- ice cream dumplings with roasted nuts | ragout of berries
- gelato con noci tostate e ragù di frutta
(G, H, Waffeln A)

Kärntner Eisreindling mit Grant'n Schleck (Parfait mit Zimt, Rosinen, Nüssen)

- ice-cream cake with whipped-cranberry cream
- semifreddo e panna con mirtilli rossi
(C, G, H)

Frischer Kaiserschmarren mit Apfelmus | mind. 20 Minuten Zubereitungszeit

- traditional Kaiserschmarren | shredded pancake with sugar and raisins | with apple sauce | at least 20 min. time to preparation
- Kaiserschmarren tradizionale con compasta di mele almeno 20 minuti tempo di preparazione
(A, C, G)

Palatschinke gefüllt mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade

- pancakes filled with apricot- or cranberry jam
- crespella con marmellata (albicocche o mirtilli rossi)
(A, C, G)

Eispalatschinke mit Vanilleeis | Schokoladensauce | Schlag gerösteten Mandelblättchen

- pancakes with vanilla ice cream | chocolate | whipped cream roasted almonds
- crespella con gelato di vaniglia | cioccolata | panna | mandorle tostate
(A, C, G, H)

Schokopalatschinke mit Schlag

- pancakes with chocolate and whipped cream
- crespella di cioccolata con panna
(A, C, G)