

# Herzlich Willkommen im Hotel Kornock!!!

*Lassen Sie sich bei uns kulinarisch verwöhnen.....*

## -Vorspeisen

### Büffelmozzarella

mit Tomaten, Basilikumpesto,  
Balsamico Vinaigrette und Gebäck

€ 11,90

### Carpaccio K-Style

mit Grana überbackenes Rinderfilet  
marinierter Rucola  
serviert mit gerösteten Pinienkernen und Granatapfel

€ 16,50



## Aus unserem Suppen Kessel

### Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten oder Nudel

€ 5,00

mit hausgemachtem Leberknödel

€ 5,50

mit Kaspressknödel

€ 5,50

### Turracher Suppentopf

mit Nudeln, Gemüse und Rindfleisch

€ 7,00

### Hausgemachte Gulaschsuppe

mit Gebäck

€ 7,00

### Mango-Chilicremesuppe

mit Limettensahnehaube und Tortillachip

€ 7,50

### Kornock Käsesuppe

mit Brotcroutons und Sauerrahm

€ 8,00

# Salat- & Jausenecke

## Gemischter saurer Teller

gekochtes BIO-Rind und Wurst  
mit Kernöl und Gebäck

€ 14,00

## Kornockjause

mit Bauernbrot  
und einem Schnapslerl

€ 14,50

## Grüner oder gemischter Salatteller

€ 5,00

## Thunfischsalat

bunte Blattsalate mit Thunfisch,  
Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebel und Oliven

€ 13,50

## Steirischer Hend'l Salat

nach Wahl in Kürbiskernpanade oder naturgebraten  
auf Blattsalaten mit Kürbiskernölmarinade

€ 15,00

## Gegrillter Schafskäse

im Rohschinkenmantel,  
an Blattsalat mit Kürbiskernölmarinade

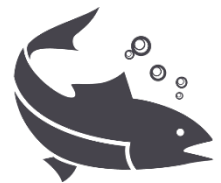
€ 14,00

# Vital aus dem Wasser

## Meeres 3erlei Salat

gegrillte Riesengarnelen, Calamari und Lachsfilet  
an buntem Blattsalat mit Balsamico Marinade  
und Knoblauchbrot

€ 18,50



## Zweierlei vom heimischen Fisch (FORELLE u. SAIBLING)

mit Rucola-Risotto an Rieslingschaum

€ 22,00



Steirer Pasta

Spaghetti mit Knoblauch, Kürbiskernen, Chili und Kürbiskernöl, serviert mit geriebenem Bergkäse

€ 11,90

G'randelte Kärntner Kasnudeln

an brauner Butter und einem Blattsalatteller



€ 13,50

Chili-Tofu-Teigtaschen (vegan)

an Olivenöl und einem Blattsalatteller

€ 14,00

Tagliatelle

an Brokkoli-Sahnesauce mit Lachs und Grana

€ 15,90

Kornock Pasta

mit gebratenen Rinderfiletspitzen vom heimischen BIO-Rind, Lauch, Cherry Tomaten und Bergkäse

€ 17,90



Paillard

vom heimischen BIO-Rind auf mariniertem Rucola und Grana

€ 19,90

Kornock Hausschnitzel

im Butterschmalz gebackene Beiriedschnitte vom Heimischen BIO-Rind, gefüllt mit Glundner Käse und Speck aus dem Humidor, begleitet von buntem Blattsalat und Preiselbeeren

€ 24,00

Filetsteak

von der heimischen BIO-Kalbin, serviert mit Kräuterbutter oder Pfefferrahm mit Beilagen nach Wahl

Ladies Cut 180 g

€ 30,00

Mens Cut 250 g

€ 38,00

Rib Eye Steak

350g vom heimischem Bio-Rind serviert mit Kräuterbutter und Beilagen nach Wahl

€ 39,00



**Kichererbsen – Gemüse Curry (vegan)**

mit Basmatireis und gebratenem Tofu

€ 14,90

**Hausgemachte Käsespätzle**

mit gerösteten Zwiebeln  
und grünem Salat

€ 14,90

**K – Burger**

vom Galloway Jungrind  
mit Salat, Tomate, Gurken und Käse,  
gereicht mit Pommes Frites  
und zerlei Dipsaucen

€ 14,90

**Ragout vom Hirsch**

aus dem Murtaler Revier  
mit Butterspätzle, Apfelrotkraut  
und Preiselbeeren

€ 18,50

**Gekochtes BIO-Rind**

vom BIO-Rind aus dem Murtal  
mit Wurzelgemüse, Röstkartoffeln  
und Apfelkren

€ 17,50

**Kornock Hauspfand'l**

Gemischte Filetspitzen von Rind und Schwein  
Mit Speck-Schwammerlsauce  
serviert mit Mandelbällchen und Wildbrokkoli

€ 18,50

**Kornock Grillteller**

Medaillons vom Schwein, Rind und Huhn  
mit Kräuterbutter, Gemüse der Saison  
und Pommes Frites

€ 22,00

**Wiener Schnitzel vom Kalb**

aus dem Butterschmalzpfand'l  
mit Petersilienkartoffeln  
und Preiselbeeren

€ 25,00

# *Für unsere Kleinen*

## „Pumukel“

Kinderspaghetti  
mit Fleischsauce

€ 7,00

## „Road runner“

Chicken Wings mit Pommes Frites

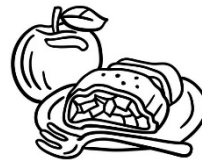
€ 8,00

## „Donald Duck“

Kinderwiener vom Schwein  
mit Pommes Frites und Ketchup

€ 9,00

## ornock versüßt



### Torten und Kuchen

laut Angebot

€ 4,20

### Apfel – oder Topfenstrudel

€ 5,00

mit Schlag

€ 6,00

oder mit Vanillesauce

€ 7,50

### Schokoladen Soufflee

Mit weichem Kern, serviert mit einer Kugel Vanilleeis,  
Schokoladensauce und Schlagobers

€ 8,50

### Mandel Soufflee

serviert mit einer Kugel Walnusseis,  
Karamellsauce und Schlagobers

€ 9,50

### Kaiserschmarren

nach Wahl mit oder ohne Rosinen  
dazu Zwetschkenröster  
oder Apfelmus

€ 13,00

# Guten Appetit!