

Herzlich Willkommen im Hotel Kornock!!!

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

-Vorspeisen

Burrata

mit erlesener Tomatenvariation, Basilikumpesto,
Balsamicovinaigrette und Gebäck

€ 14,50

Carpaccio K-Style

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

€ 19,50



Aus unserem Suppen Kessel

Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten oder Nudeln

€ 5,50

mit Leberknödel

€ 6,50

mit Kaspressknödel

€ 6,50

Turracher Suppentopf

mit Nudeln, Gemüse und Rindfleisch

€ 8,50

Mango-Chili Cremesuppe

mit Limettensahnehaube und Tortillachip

€ 8,50

Rucola-Parmesan Cremesuppe

mit Brotroutons

€ 8,50

Hausgemachte Gulaschsuppe

mit Gebäck

€ 9,00

-Salat- & Jausenecke

Gemischter Saurer Teller

gekochtes BIO-Rind und Extra -Wurst
mit Kernöl und Gebäck

€ 15,00

Kornockjause

mit Bauernbrot
und einem Schnapsel

€ 17,50

Steirischer Hendlsalat

nach Wahl in Kürbiskernpanade oder naturgebraten
auf Blattsalat mit Kürbiskernölmarmade

€ 17,00

Kornock Sommersalat

bunter Blattsalat, Feta Käse, getrocknete Tomaten,
Oliven, Paprika, Gurken und gegrillten Rinderfiletspitzen

€ 22,00

Meeres 3erlei Salat

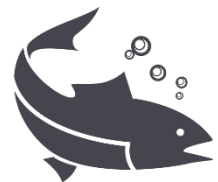
gegrillte Riesengarnelen, Calamari und Lachsfilet
an buntem Blattsalat mit Balsamicomarmade
und Knoblauchbrot

€ 22,00

Grüner oder gemischter Salatteller

€ 5,50

- Vital aus dem Wasser



Zweierlei vom heimischen Fisch (FORELLE u. SAIBLING)

auf Rucola-Risotto mit Rieslingschaum

€ 28,00

Goldbrasse im Ganzen

mit Kartoffel- Mangold Gemüse

€ 32,00

Gegrillte Calamari

in Weißwein Sauce mit Knoblauchbrot

€ 32,00



Steirer Pasta

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

€ 12,00

Grandelte Kärntner Kasnudeln

an brauner Butter und einem Blattsalatteller



€ 16,00

Chili-Tofu-Teigtaschen (vegan)

an Olivenöl und einem Blattsalatteller

€ 16,00

Kornock Pasta

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

€ 24,00

Fettuccine

in einer leichten Parmesansauce mit frisch gehobeltem Trüffel

€ 29,00



Paillard

vom heimischen BIO-Rind auf mariniertem Rucola und Grana

€ 24,00

Kornock Hausschnitzel

im Butterschmalz gebackene Beiriedschnitte vom Heimischen BIO-Rind, gefüllt mit Glundner Käse und Speck, begleitet von Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

€ 29,00

Filetsteak

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

Ladies Cut 180 g

€ 35,00

Mens Cut 250 g

€ 44,00

Rib Eye Steak

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

€ 48,00

Kichererbsen – Gemüsecurry (vegan)

mit Basmatireis und gebratenem Tofu

€ 19,00

Hausgemachte Käsespätzle

mit gerösteten Zwiebeln
und grünem Salat

€ 16,90

K – Burger

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

€ 18,00

Gekochtes BIO-Rind

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

€ 19,50

Ragout vom Hirsch

aus dem Murtaler Revier
mit Butterspätzle, Apfelrotkraut
und Preiselbeeren

€ 22,00

Kornock Hauspfand'l

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

€ 22,00

Kornock Grillteller

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

€ 28,00

Wiener Schnitzel vom Kalb

aus dem Butterschmalzpfand'l
mit Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren

€ 29,00

für unsere kleinen

Pumukel

Kinderspaghetti
mit Fleischsauce

€ 8,50

Road Runner

Chicken Wings mit Pommes Frites

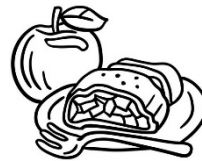
€ 9,00

Donald Duck

Kinderwiener vom Schwein
mit Pommes Frites und Ketchup

€ 9,50

ornock versüßt



Torten und Kuchen

laut Angebot

€ 4,80

Apfel – oder Topfenstrudel

€ 6,00

mit Schlag

€ 7,00

oder mit Vanillesauce

€ 8,50

Schokoladensoufflé

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

€ 9,50

Kaiserschmarren

nach Wahl mit oder ohne Rosinen
dazu Zwetschkenröster
oder Apfelmus

€ 14,50

Guten Appetit!

„Um Auskünfte über Allergene Inhaltsstoffe zu erhalten, fragen Sie bitte unser Servicepersonal“