



Zum Weißen Ross

Gasthof | Klagenfurt

Herzlich Willkommen im Gasthaus
zum weißen Ross



Das Wesentliche aller Gastfreundschaft, liegt in der Gastronomie, zumal in Österreich und ganz besonders bei uns in Kärnten.

Der Schwerpunkt unserer Speisekarte, liegt bei den „klassischen österreichischen Gerichten“, authentisch und zeitgerecht interpretiert. Auch eine moderne Note mit diversen Gerichten finden sie auf der folgenden Speisekarte.

Falls Sie Fragen zu unseren Gerichten haben, steht Ihnen unser Serviceteam gerne zur Verfügung.

Ihr Team vom Weißen Ross & Fam. Lender

Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.



Zum Weißen Ross

Gasthof | Klagenfurt

Vorspeisen

Lachstatar mit Dillsauce und Toastbrot	13,90
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan und gerösteten Pinienkernen	13,20

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Einlage nach Wahl Frittaten, Grießnockerl, Leberknödel	4,10
Rote Rüben Creme Suppe	4,50

Salate

Grüner Salat	3,90
Gemischter Salat	4,40
Backhendlsalat mit Kernöl	12,20



Zum Weißen Ross

Gasthof | Klagenfurt

Weißer Ross Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute mit Petersilienerdäpfel	13,50
Cordon Bleu vom Schwein oder Pute mit Pommes	14,40
Grillteller „Weißer Ross“ mit Grillgemüse und Pommes (Hühnerfilet, Schweineschopf und Rumpsteak)	18,90
Filet vom österreichischen Rind mit Grillgemüse und Kartoffel dazu Kräuterbutter	31,40
Hirschragout mit Spätzlen	16,80
Käsespätzle mit Salat	11,50



Zum Weissen Ross

Gasthof | Klagenfurt

Fisch & CO

Calamari mit Mangold und Salzkartoffel

Gegrillt 15,70

Gebacken 16,80

Gebratenes Lachsfilet

auf Kapernrisotto und Honig Zitronensauce 17,80

Black Tiger Garnelen

auf Bandnudeln mit Weißweinsauce 16,80

Vegetarisch

Penne Pesto 12,30

Avocado im Blätterteig

mit Ziegenkäse auf Gemüseragout 14,60

Sandwich Turm mit Grillpaprika

(Feta, Rote Paprika, Grüner Salat, Zwiebel) 12,60



Zum Weissen Ross

Gasthof | Klagenfurt

Dessert

Cheesecake mit Beeren	5,40
Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlag	4,50
mit Vanillesauce	4,80
Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Schlag	4,50
Schoko Brownie mit Nougat und Beeren	5,90

EIS ZEIT

Bounty Becher	
Schokoladen, Kokos und Vanilleeis	
Mit Schlagobers und Bounty	6,80
Nuss mit Schuss	
Haselnuss und Schokoladeneis mit gerösteten Nüssen	
Mit einem Schuss verfeinert	7,20
Joghurt Beeren Becher	
Joghurt-Beeren, Joghurt, Vanilleeis mit frischen Beeren	7,10



Zum Weißen Ross

Gasthof | Klagenfurt

Neu & Beliebt

Lammkoteletts mit Kartoffelgratin und Demi Glace	23,90
ROSStica (Rinderfiletstreifen auf Rucola, Cherrytomaten Bratkartoffeln dazu Rotweinsauce und Parmesan)	17,20
Rumpsteak mit Grillgemüse und frittierten Kartoffeln und Demi Glace Sauce	27,40
Hühnerfilet mit Pesto Pilzrisotto und Parmesan	15,70



Zum Weissen Ross

Gasthof | Klagenfurt

„Wissen ums Genießen“

Die 14 deklarationspflichtigen Hauptallergene (Quelle: <https://www.wko.at>):

- A Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse,
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1)
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1)
 - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis
 - d) Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtsch. Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird
 - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1)
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen
 - c) aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester
 - d) aus Pflanzenölen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
 - a) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
 - b) Lactit
- H Schalenfrüchte, d. h. Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pekannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg(l), ausgedrückt als SO₂
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse