



WRANN

<b>salatschüssel</b> avocado - kirschtomaten	€ 13,90
<b>burrata - zweierlei paradeiser</b>	€ 16,90
<b>sashimi yellowfin tuna</b> wasabi - ingwer - sojasauce	€ 16,90
<b>beef tatar „klassik“</b> rindsfilet - kapern - gurkerl - zwiebel	€ 21,90
<b>thai-currysuppe</b> hühner-saté	€ 8,90
<b>halbes dutzend schnecken</b> knoblauchbutter - kräuter	€ 16,90
<b>„wrannsinn“ vorspeise für 2 personen</b> garnelen piri piri - calamari fritti - tuna sashimi- pimentos ... oder so ähnlich ☺	€ 35,00

<b>kärntner kasnudeln</b> salatteller	€ 18,90
<b>spaghettini „renate“</b> knoblauch - kirschtomate - peperoncini - rucola basilikum - grana padano mit garnelen	€ 17,90 € 27,90
<b>forelle, saibling oder kärntner lax´n</b> aus eigenem gewässer - tomaten- petersilkkartoffel zitronen - tomaten - kapernbutter - salat	€ 27,90
<b>goldbrassenfilet</b> mascarponespinat - trüffelpüree	€ 34,90
<b>wolfsbarsch</b> rosmarinerdäpfel - gemüse	€ 34,90
<b>wolfsbarsch für 2 gäste im salz</b>	€ 79,00
<b>calamari fritti</b> aioli - weißbrot	€ 26,90
<b>miesmuscheln im sud</b>	€ 26,90
<b>riesengarnelen</b> knoblauch bruschetta - salat	€ 37,90
<b>wrannburger</b> entrecôte - speck - ei - tomate - gurke - salat - zwiebel trüffelmayonnaise - süßkartoffelpommes	€ 32,90
<b>kalbskotelett</b>	€ 34,90
<b>lammkoteletts</b>	€ 34,90
<b>rib eye steak 300 g</b>	€ 38,90

**filetsteak 250 g** € 39,90

**porterhouse steak per kg** € 89,00

**tomahawk steak per kg** € 89,00

**zu unseren steaks servieren wir grillgemüse, steakfries,  
kräuterbutter und bbq sauce**

**bitte fragen sie nach unseren tagesspezialitäten!**

**abendgedeck** pro person € 3,00

unser gemüse und obst beziehen wir vom bauer mischkulnig aus rosegg und bauer konrad aus feldbach. die henderln liefert die firma tschiltsch aus pölfing-brunn (stmk). die süßwasserfische stammen aus der fischzucht hofer aus feld am see und wachsen in unserem bach (damschacherbach) auf. unser fleisch liefert großteils die firma frierrs aus villach sowie die firma a la carte, die darauf bedacht sind, heimisches fleisch zu verarbeiten (kärntner kalb - almoachsen usw.) die firma gourmet express sowie firma transgourmet beliefern uns mit trockenware und spezialitäten. unsere teigwaren beziehen wir von familie gregori - nudelfabrik finkenstein und unsere kärntner kasnudel liefert familie kassel aus guttaring. bezüglich inhaltsstoffe unserer speisen fragen sie bitte unser geschultes team.

wir sagen danke, dass sie unsere gäste sind und freuen uns auf ein wiedersehen. danke für ihre weiterempfehlung!

ihre gastgeber aus leidenschaft  
renate & jakob wrann

liebe gäste.  
unser geschultes team informiert sie gerne  
über allergene zutaten in unseren speisen.

