

SCHÖN, DASS DU DA BIST



A BEAUTIFUL PLACE TO BE

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo - Do : 17.00 - 23.00 Uhr
Fr : 17.00 - 00.00 Uhr
Sa : 09.00 - 14.00 & 17.00 - 00.00 Uhr
So : 09.00 - 14.00

RESERVIEREN@LENDRING.AT

alle Preis in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer
über etwaige Inhaltsstoffe und Allergene informiert Sie bei Bedarf
unser geschultes Personal

STARTER

OLIVEN VARIATION LENDRING

3,90

TOMATEN SEMI SECCHI, BASILIKUM

3,90

GEGRILLTES, MARINIERTES GEMÜSE MIT FRISCHEN KRÄUTERN

6,80

GEFLÄMMTER ZIEGENFRISCHKÄSE

Trüffelhonig, Thymian

7,90

HAUSGEMACHTE AUFSTRICHE

frische Kräuter, Topfen
cremiger Hummus mit Olivenöl, Petersilie
Avocado, Limette, Chili
je 2,50

PARMESAN & PECORINO

6,90

BROT VARIATION LENDRING

3,50

TISCHLEIN DECK DICH „STARTER“

einmal alles ab 2 Personen
inkl. Brotvariation
19,80 p.P.

„LENDRING METER“

KALTE SPEZIALITÄTEN SERVIERT AM HOLZBRETT

Prosciutto Castello vom Duroc

Trüffel-Salami

Trüffel-Mortadella

Parmesan & Pecorino

eingelegte Oliven, gegrilltes Gemüse

hausgemachter Aufstrich, Butter, Grissini, Brotvariation

24,80

SUPPE & VORSPEISEN

KALTE GURKENSUPPE

Joghurt, Dill, Walnussöl
Tapa-Süppchen 4,90 | norm. 7,90

ADD-ON ZUR SUPPE

Räucherlachs
3,00

CREMIGE FRÜHLINGS BURRATA

frische Tomaten-Salsa, Frühlingssalat
eingelegte Pfeffer-Melone, Chiabatta Chips, Sprossen
15,80

BEEF TATAR AUS ÖSTERREICHISCHEM BIO RINDFLEISCH

Trüffelcreme, Senfkaviar, Senfchip
Butter, Toastbrot
Tapa (60g) 10,80 | norm. (120g) 19,60

VEGANER / VEGETARISCHER LENDRING WRAP

Bulgur, Tomate, Paprika, Jungzwiebel, Kräuter, Zitrone, Minze,
mit Sauerrahm oder veganem Dip
Tapa 8,90 | norm. 15,90

GEMISCHTER LENDRING SALAT

bunter Salat mit Wildkräutern, Apfel, Spargel
Gurke, Granatapfel, Tomate, Bärlauch
Tapa 4,90 | norm. 8,90

GEMISCHTER LENDRING SALAT MIT KARAMELLISIERTEN ZIEGENKÄSEBÄLLCHEN

Tapa 3 Stk. - 8,90 | norm. 6 Stk. - 16,50

THUNFISCH TATAR

gebratener Sushireis-Taler, Limette, Sesam, gegrillter Broccoli
Tapa 9,80 | norm. 18,60

„LANGSAMER“ WEINBERGSCHNECKEN DREIER

knuspriges Weinbergschnecken-Reisbällchen mit Trüffelcreme
Bruschetta mit Weinbergschnecke in Parmesan-Kräuterkruste
Cornetto mit Selleriepüree und gebratener Weinbergschnecke
12,50

KAVIAR - IMPERIAL NO.1

vom Huso Dauricus - Acipenser Schrenckii Stör
mit Blinis und Sauerrahm
50g | 150

FISCH

JAKOBSMUSCHEL MIT PARMESAN-KRÄUTER KRUSTE

Jungzwiebel, Tomate, Petersilie
5,90 | Stk.

GEBRATENES KÄRNTNER FISCHFILET

knackiges Gemüse, Safranrisotto
Limonen-Olivenöl
kleine Portion 9,80 | norm. Portion 24,70

FLEISCH

TAGLIATA VOM RINDERRÜCKEN

Parmesan, gebratene Tomate, Rucola, Olivenöl
kleine Portion 14,50 | norm. Portion 28,50

ROSA GEBRATENE LAMMRACKS / LAMMKARREE

UNTER DER RAUCHGLOCKE SERVIERT
Frühlingsgemüse, cremige Polenta, Rosmarinsauce
33,60

STEAKS

RINDERFILET STEAK

knackiges Gemüse, Bratkartoffel, Whiskeysauce, Kräuterbutter
200g - 39,00 | 300g - 54,00

DRY AGED TOMAHAWK STEAK (AUF VORBESTELLUNG)

Whiskeysauce, Kräuterbutter, knackiges Gemüse, Kartoffeln
ab 850g (inkl. Knochen) | 13,00 pro 100g

HEIßER STEIN

diese Spezialitäten werden roh und mit einem heißen Stein zum Braten am Tisch serviert. Als Beilagen gibt es knackiges Gemüse und Kartoffeln.

FEINSTES RINDER BEIRIED

Tranchen vom Kärntner Rind mit Whiskeysauce
150g - 28,50 | 200g - 36,50

THUNFISCHFILET

mit Lemon-Chili Sauce
100g - 20,80 | 150g - 28,50

WILDFANG GARNELEN

mit Lemon-Chili Sauce
6 Stk. - 18,60 | 9 Stk. 25,80

ORIGINAL THAI-CURRY

ROTES THAI-CURRY

frisches, saisonales Gemüse, Kokosmilch, feiner Basmatireis
mit 4 Wildfang Garnelen 21,80 | mit 100g Rinderbeiried 22,60

PASTA & RISOTTO

PASTA AL TARTUFO

Linguine, Parmesan, leichte Trüffel-Prosecco-Sahne Sauce
Pangrattato, am Tisch frisch gehobelter schwarzer Trüffel
kleine Portion- 12,60 | norm. Portion - 20,40

SAFRANRISOTTO MIT GEBRATENEN JAKOBSMUSCHELN

Spinat, Tomate, Jungzwiebel
kleine Portion mit 2 Muscheln 14,80 | norm. Portion mit 4 Muscheln 27,80

SÜßE TAPAS

CHEESE-CAKE „KLAGENFORNICATION“

Beeren, Haselnuss-Krokant
7,50

KOKOS PANNA COTTA BRULEE

Himbeersorbet, Minz-Crumbles, Baiser, Beeren
8,90

HAUSGEMACHTE MILCHSCHNITTE

Pfirsich Baiser
6,50

AFFOGATO AL CAFE

4,60

CROFFLE „SWEET & SALTY“

Erdnussbutter, Lotus Kekse, Mascarpone Creme, salty Karamell
9,80

CROFFLE „OREO LOVE“

Oreo Kekse, Crumbles, Mascarpone Creme
9,80

TISCHLEIN DECK DICH „SÜßE TAPAS“

für 2, 4 oder 6 Pers. - pro 2 Pers. inkl. 1 Croffle nach Wahl
16,90 p.P.

KÄSE

FOUGERUS

französischer Weichkäse aus Kuhmilch mit Außenschimmel

BLAUER NEPOMUK

rahmiger/zart-würziger Kärntner Edelschimmelkäse
aus pasteurisierter Kuhmilch

CHEVRE PAVÉ GEASCHT

würziger Ziegenkäse - von außen mit Pflanzenasche bestäubt

PECORINO AL TARTUFO

Schafskäse mit schwarzem Trüffel

LÄNDLE ROTWEINKÄSE

Schnittkäse aus pasteurisierter Alpenkuhmilch
während der Reife zweimal wöchentlich mit Rotwein behandelt

serviert mit süßen Oliven, Trauben, Brotkorb, Pesto
hausgemachtem Chutney & Feigensenf
Variation aus allen Sorten - 16,90 | Käsesorten einzeln - 7,50