

„und so fängt man bei uns an“

Antipasto Kärntnerisch

€ 7,90

Lesachtaler Speck, Gailtaler Almkäse, Jauntaler Salami mit Kren und Schwarzbrot

aus den Genuss Regionen: Gailtaler Almkäse und Jauntaler Salami

Speck, formaggio di malga, salame con cren e pane nero – speck, mountain cheese, salami, horse-radish and bread

Kärntner GENUSSLAND-Jause Produkte aus den Kärntner Genussregionen € 12,90

Speck aus dem Lesachtal und ein hochwertiges Produkt aus Osttirol - vom Rindfleisch, das „Osttiroler Henkele“ Serviert mit geraspeltetem Kren und hausgebackenem Schwarzbrot

Aus der Genuss Regionen: Jauntaler Salami, Gurktaler Luftgetrockneter und Gailtaler Almkäse

2 tipi di Speck, formaggio di malga, salame, un tipo di bresaola con cren e pane nero – 2 sorts of speck, mountain cheese, salame, air-dried meat, horse-radish and bread

Hirtensalat oder Salat mit gegrillten Putenstreifen € 12,50 klein € 12,00

Verschiedene Blattsalate und Rohkost wie, Tomaten, Gurke, Paprika, Weißkraut und gekochtes Ei, serviert mit cremigen Frischschafskäse und Oliven **ODER** mit gegrillten Putenstreifen

*Insalata al pastore: verdure miste con pecorino e olives – Shepherd salad with feta and olives

*verdure miste con fette di tacchino arrostito e ananas – mixed salad with grilled turkey slices and pineapple

Pfeffermühlen – Supp'n

kräftige Rindssuppe

€ 3,90

nehmen Sie Frittaten, Nudel oder Leberknödel, ganz nach Ihrem Gusto!

brodo con frittatine, pasta o canederli di fegato - consommé with pancake slices, noodles or liver dumpling

Gemischte Knödelsuppe Große Schüssel kräftige Rindssuppe mit je, 1

€ 7,60

Leber-, Tiroler-, Käsknödel brodo con canederli di fegato, speck e formaggio –

consommé with liver, speck and cheese dumpling

Nudelsuppe mit Würstl große Schüssel

€ 7,60

Pastina in brodo con wurstel – consommé with noodles and sausages

Salat aus der Salatbar Insalata dal buffet – saladbar selfservice

€ 4,80

Knoblauchbrot Baguette all'aglio - garlic bread

€ 2,50

Portion Ketchup, Mayonnaise oder Senf

€ 0,30

Portion Preiselbeeren

€ 0,70



g'LUStig auf

Kärntner und Osttiroler Hausmannskost?

Krapfen oder aber auch Nudeln nennt man in Kärnten und Osttirol kleine gefüllte Taschen aus Nudelteig

Kärntner Kasnudeln

€ 11,20

4 Stück, mit Topfen, Erdäpfel und diversen Kräutern gefüllt, serviert mit etwas geriebenem Gailtaler Almkäse und brauner Butter. Dazu holen Sie sich einen Salat aus der Salatbar.

cjälzòns con patate e ricotta, formaggio di malga e burro strutto - ravioli filled with potatoes, white cheese and brown butter

Fleischkrapfen 3 Kärntner Nudel, gefüllt mit faschiertem Geselchten,

€ 11,20

serviert mit Sauerkraut und Grammeln Ripieno con carne affumicato su crauti,

filled with smoked minced meat and serves with sauerkraut

Käsespätzle

€ 11,10 klein € 10,60

Mit hausgemachten Eierspätzlen, würzigem Reibkäse sowie hausgemachten Röstzwiebeln, im Pfandl serviert. Dazu holen Sie sich einen Salat aus der Salatbar Tipo di pasta (gnocchi) fatta in casa gratinata con formaggio e anelli di cipolla arrosto – Spetzli grand mother style with cheese and onion rings

Gailtaler Bauerngröstl

€ 11,90 klein € 11,40

mit gekochten, in Scheiben geschnittenen Erdäpfeln, Zwiebeln, Geselchtem, Speck und darüber ein Spiegelei - Patate lesse arrostate con cipolla, carne affumicata, Speck e uovo al tegamino - roasted potatoe slices with onions, smoked meat, bacon and fried egg

3 Osttiroler Speckknödel oder

€ 9,20 klein € 8,70

3 Kaspressknödel mit geriebenem Almkas

Serviert auf Kärntner Sauerkraut Aus der Genuss Region: Gailtaler Almkäse canederli di speck o formaggio con crauti – speck or cheese dumplings with sauerkraut

Kärntner Wirtshauspfandl

Eierspätzle und Rahmragout, € 13,90 klein € 13,40

mit Gailtaler Almkäse überbacken, serviert mit gegrillten Scheiben vom Lesachtaler Speck, dazu einen Salat aus der Salatbar - spezzatino con spätzle, gratinato con formaggio di malga e speck alla griglia – stew with spetzli gratinated with alp cheese and served with grilled bacon

Schweineschnitzel „Wiener Art“

€ 10,60 klein € 10,10

das Österreichische Traditionsgericht mit einer Beilage nach Wahl. (Salzkartoffeln, Salat, Reis oder Pommes frites)

Costoletta di maiale impanata con un contorno a scelta – scallop “Viennese” with a sidedish of your choice

Cordon bleu

€ 11,90 klein € 11,40

Mit Schinken und reichlich Käse gefülltes Schweineschnitzel, gebacken.

Dazu eine Beilage nach Wahl.

Costoletta di maiale ripieno con formaggio e prosciutto, impanata, con un contorno a scelta – scallop “Viennese” filled with ham an cheese, served with a sidedish of your choice

Grillteller - Steakteller

€ 16,80 klein € 16,30

Drei verschiedene Steaksorten (mind. 200g) gegrillt, belegt mit gegrillten Speckscheiben und Grillwürstel. Dazu Pommes frites, Grillsaucen und einen Salat vom Buffet.

2 etti di tenero carne alla griglia, con fette di speck, wurstel, salsine, patatine fritte e insalata dal buffet – mixed grill with 200g of different meat, French fries, barbecue sauces and salad from the buffet

Familienplatte für 2 Erwachsene (Kinder gratis)

€ 36,50 3Pers. € 54,00

Verschiedene Fleischsorten gegrillt, gebackene Hendlbrust, Grillwürstel, buntes Gemüse, verschiedene Beilagen und Grillsaucen sowie Rohkostsalat - für die ganze Familie.

Diversi tipi di carne alla griglia, carne impanata e wurstel. Inoltre ci sono diversi tipi di verdure, salse fredde e vari contorni - grilled beef and pork scallop, grilled sausages, bread crumbed and fried scallop, vegetables, fries, salad and different salsas

Zum Schluss noch etwas Süßes

Topfenpalatschinken

eine Alt Wiener Süßspeise, serviert mit flaumiger Vanillecreme

1 Stück € 3,50
2 Stück € 5,50

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Sahne € 3,00
mit flaumiger Vanillecreme € 3,60
mit Vanilleeis + Sahne € 4,20
€ 4,20

Hausgemachter Topfenstrudel

mit Sahne € 3,20
mit Vanillecreme € 3,80
mit Vanilleeis + Sahne € 4,50
€ 4,50

Germknödel

mit Mohn und brauner Butter € 5,90
oder Vanillecreme € 5,90

Hausgemachte Kuchen aus der Naturküche

kein Zucker – nur mit Vollmehl, Honig Eier und Nüsse zubereitet

Apfel-Mohnkuchen € 3,20
Karottenkuchen (glutenfrei) € 3,20

Mohr im Hemd

€ 4,20
Feiner Schokoladepfannkuchen mit Nüssen serviert mit Schokoladesauce und Schlagrahm

Eismohr

€ 4,90
Der Mohr schmeckt aber auch herrlich mit etwas Vanilleeis und Schlagsahne

Kärntner Eisreindling

€ 4,40
Eine süße Spezialität aus Kärnten – mit Grant'nschleck

Kärntner Mohnnudel

mit feiner Mohnfülle gefüllte € 5,30
Kärntner Teigtaschen, serviert mit Zimt und Honigbutter

Spezialitäten des Hauses!

Cremeschnitte, Schoko-Bananen-Schnitte, Sachertorte, Topfentorte oder ganz was anderes?

wechselnde **Torte des Tages** € 3,30

Wir bringen Ihnen gerne unsere Dessertkarte!

*Eisspezialitäten wählen Sie bitte aus unserer Eiskarte.
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen
Aufenthalt!*