

# Lieber Gast!

Genuss Wirt

**KÄRNTEN**

Genussland  
Kärnten

Einzigartig in Österreich!

Als Genuss Wirt Kärnten **bekennen und verpflichten** wir uns, aufbauend auf dem AMA Gastrosiegel, in unserer Küche besonderen Wert auf Genussland Kärnten Produkte und österreichische Spezialitäten zu legen. **Hohe Qualität** und **transparente Herkunft** der Produkte sind bei uns oberstes Gebot. So veredeln wir für Sie Milch, Butter, Topfen, Schlagobers, Eier, Obst, Gemüse, Süßwasserfisch, Rind- und Schweinefleisch von:

Rind	aus Österreich von Karnerta
Schwein	aus Kärnten von BVG Kärntner Fleisch
Huhn und Pute	aus Österreich von Geflügel Wech
Milch, Schlagobers, Butter, Topfen, Sauerrahm und Joghurt	Kärntnermilch, Spittal/Drau
Eier aus Kärntner Bodenhaltung	Eierring Herzogstuhl
Erdäpfel sowie saisonales Obst und Gemüse	aus Österreich bzw. saisonal aus Kärnten über Obst- und Gemüsehandel Robitsch
Diverse Süßwasserfische	Fischzucht Andreas Hofer, Feld am See
Kärntner Kasnudeln	Norische Nudelwerkstatt, Guttaring
Kärntner Weinbrand XO „Extra Old“ aus der Roesler Traube	Weinbau Köck, Feldkirchen



GENUSS REGION Kärntna Låxn  
Kärnten Fisch Andreas Hofer, Feld am See



GENUSS REGION Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
Estryia Naturprodukte, St. Ruprecht a.d. Raab



GENUSS REGION Steirischer Kren g.g.A.  
Feldbacher Fruit Partners, Feldbach

Für die frische Speisenzubereitung und die Verwendung regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.





## Vorspeisen...

<b>Geeistes Rindercarpaccio mit Basilikum Pesto (A/G)</b> angerichtet auf mariniertem Rucola mit Parmesanspänen und Gebäck	€ 14,50
<b>Mozzarella-Caprese (A/G)</b> Büffelmozzarella auf Tomaten und Rucola mit Basilikum Pesto und Gebäck	€ 8,80
<b>Saures Rindfleisch vom Kärntner Rind (A)</b> fein garniert mit Essig-Öl und Steirischem Kernöl dazu Gebäck	€ 9,50
<b>Kleine Portion</b>	€ 7,00
<b>Schinken Käse Toast (A/G)</b> mit kleiner Salatgarnitur	€ 4,80
<b>Knoblauchbrot (A)</b>	€ 2,50

## Aus dem Suppentopf...

<b>Klare Rindsuppe mit Einlage (A/C/G/L)</b> hausgemachte Frittaten oder Leberknödel	€ 3,20
<b>Knoblauchcremesuppe (A/G)</b> mit Sahnehäubchen	€ 4,20

Für jede Beilagen Änderung wird ein Aufpreis von € 1,50 verrechnet





## Salatvariationen...

<b>Gemischter Salatteller</b>	€ 3,80
<b>Blattsalatteller</b>	€ 3,20
<b>Bunter Salatteller</b> gemischte Salatvariation mit gegrilltem Hühnerfilet	€ 10,50
<b>Haussalat (A/C/E/H/N)</b> gemischte Salatvariation mit Hühnerfiletstreifen in Körndelkruste (Sesam, Leinsamen, Kürbiskerne, Mandeln und Cornflakes)	€ 11,50

Unsere Salate werden mit einem Essig-Öl Dressing mariniert, auf Wunsch auch gerne mit Hausdressing (Senf-Sauerrahm)

## Aus heimischen Gewässern...

<b>Kärntner Lax 'n (Seeforelle) (D/G)</b> im Ofen gebraten mit Kräuter, Knoblauch und Kräuterbutter dazu Kartoffel	€ 16,80
<b>Variation von heimischen Fischfilets (D/G)</b> Saibling, Forelle und Kärntner Lax 'n mit Kräuterbutter und Salat	€ 18,80

Für jede Beilagen Änderung wird ein Aufpreis von € 1,50 verrechnet







## Fleischgerichte...

<b>Minutensteak (G)</b> kurz gebratene Scheibe vom Rinderrücken an Salatgarnitur mit Kräuterbutter	€ 16,50
<b>Zwiebelrostbraten (A)</b> kurz gebraten, leicht gedünstet mit Bratkartoffel und Salat	€ 15,50
<b>Hauspfand'l (A/C/G/)</b> Hühnerfiletspitzen in Champignonrahmsauce mit Spätzle und buntem Marktgemüse	€ 13,60
<b>Gebackenes Schweineschnitzel (A/C)</b> mit Pommes frites	€ 13,50
<b>Spaghetti Bolognese (A/C)</b> mit hausgemachten Rindfleischsugo und Parmesan	€ 9,80

## Polentagerichte (Sterz)...

<b>Naturpolenta mit Rinderrückensteak</b> vom Kärntner Almochsen auf Tomatensauce	€ 17,80
<b>Naturpolenta mit gegrillten Fischfilets (D)</b> aus heimischen Gewässern auf Tomatensauce	€ 17,80
<b>Naturpolenta mit Ratatouille Gemüse</b> auf Tomatensauce	€ 12,50

(Eine kleine Portion von unseren Polentagerichten ist leider nicht möglich)  
Für jede Beilagen Änderung wird ein Aufpreis von € 1,50 verrechnet





## Und wer kein Fleisch mag...

<b>Handgekrenzelte Kärntner Kasnudeln (A/C/G)</b> mit zerlassener Butter und Salat	€ 12,50
<b>Nudel Misch Masch (A/C/G)</b> dreierlei Nudel (je nach Saison) mit zerlassener Butter und Salat	€ 12,50
<b>Käsespätzle „nach Art des Hauses“ (A/C/G)</b> mit Wurzelgemüse, dreierlei Käse und Salat	€ 11,50

## Der süße Ausklang...

<b>Kärntner Kletzennudel (A/C/G)</b> in Zimt Honig Butter	€ 7,80
<b>Himbeer-Mohn-Ricottanudel (A/C/G)</b>	€ 7,80
<b>Apfel-Topfennudel (A/C/G)</b>	€ 7,80
<b>Süßer Nudelmisch (A/C/G)</b>	€ 7,80
<b>Eis Palatschinken (A/C/E/G)</b> mit frischem Obst und Schlagobers	€ 6,80
<b>Mohr im Hemd (A/C/E/G)</b> mit Vanilleeis, frischem Obst und Schlagobers	€ 6,80
<b>Heiße Liebe (A/C/G)</b> Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers	€ 6,50
<b>Coupé Dänemark (A/C/G)</b> Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagobers	€ 6,50
<b>Gemischtes Eis (A/C/G)</b> ohne Schlagobers	€ 3,70 € 3,20





# Allergen-Kennzeichnung

Getreide	A	Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose b) Maltodextrine auf Weizenbasis c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis d) Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Eier	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	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
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnen Öl und –fett b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolazetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen c) pflanzliche Öle aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytosanolester von Sojabohnenquellen
Milch oder Laktose	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
Schalenfrüchte	H	Schalenfrüchte d.h. Mandeln ( <i>Amygdalus communis</i> ), Haselnüsse ( <i>Corylus avellana</i> ), Walnüsse ( <i>Juglans regia</i> ), Cashewnüsse ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Pekannüsse ( <i>Carya illinoensis</i> ), Paranüsse ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistazien ( <i>Pistacia vera</i> ), Makadamianüsse und Queenslandnüsse ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) und daraus gewonnene Erzeugnisse außer a) Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l ausgedrückt als SO
Lupinen	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie Krebse, Schnecken, Muscheln, Austern und daraus gewonnene Erzeugnisse



## Kaffee/Tee...

Espresso	€ 2,50
Doppelter Espresso	€ 3,80
Kleiner Brauner	€ 2,60
Grosser Brauner ( doppelter Espresso mit Milch)	€ 3,90
Verlängerter schwarz oder mit Milch	€ 3,00
Melange	€ 3,10
Cappuccino mit Milchschaum (Espresso mit Milchschaum)	€ 3,20
Cappuccino mit Schlagobers	€ 3,40
Häferkaffee	€ 3,60
Latte Macchiatto	€ 3,60
Affogato al caffè (Espresso mit Vanilleeis)	€ 3,60
Kakao mit Schlagobers	€ 3,50
Kakao ohne Schlagobers	€ 3,20
Verschiedene Tee´s	€ 3,00
Schwarzer, Grüner, Kräuter, Pfefferminze Früchte oder Kamillentee	
Jumbo Tasse	€ 3,30





## Alkoholfreie Getränke...

Frucade, Almdudler, Mezzo Mix Sprite, Coca Cola, Cola zero	0,33	€ 3,30
Fuzetea-Pfirsich, Zitrone oder grüner Tee	0,25	€ 3,10
Holunder oder Himbeer Soda	0,50 0,30	€ 2,90 € 2,60
Holunder oder Himbeer Wasser	0,50 0,30	€ 2,60 € 2,20
Soda Zitrone, frisch gepresst	0,50 0,30	€ 2,70 € 2,30
Grant'n Wasser (Preiselbeerwasser)	0,50 0,30	€ 2,80 € 2,40
Bitter Lemon, Tonic Water	0,20	€ 3,30

## Sei eins mit der Natur...

Apfelsaft naturtrüb aus Kärntner Äpfel	0,50 0,30	€ 4,30 € 3,50
Apfelsaft naturtrüb mit Soda	0,50 0,30	€ 4,00 € 3,60
Apfelsaft naturtrüb mit Wasser	0,50 0,30	€ 3,80 € 3,50
Granatapfel	0,30	€ 3,30
Mineral prickelnd oder still	0,33 0,75	€ 2,90 € 4,30
Pago Säfte div. Sorten	0,20	€ 3,30
Pago mit Soda	0,50 0,30	€ 4,00 € 3,70
Pago mit Wasser	0,50 0,30	€ 3,50 € 3,30
Kärntnermilch Joghurtdrink	0,33	€ 3,10







## Aperitif...

Campari Soda	4 cl	€ 3,40
Campari Orange	4 cl	€ 3,90
Prosecco Fili extra dry	0,10	€ 3,60
mit Juice oder Aperol		€ 3,80

## Schnäpse...

Averna	2 cl	€ 3,20
Ramazotti	4 cl	€ 3,90
Nockberge „Zirbele“ Zirbenschnaps	2 cl	€ 2,20
Grappa di Chardonnay	2 cl	€ 3,00
Edelbrände von Adenberger, Seeboden		
Obstreigen	2 cl	€ 2,90
Birnen Schnaps	2 cl	€ 3,90
Marillen Schnaps	2 cl	€ 4,60
Weinbrand aus Kärnten, Köck (Feldkirchen)	2 cl	€ 3,60





## Unsere Spritzer Variationen...

Gspritzter Weiss 0,25 € 3,10

Badehaus Spritzer 0,50 € 4,00  
(1/8 Wein gespritzt auf 0,5)

### Spritzer mit MONIN Sirup

Veilchen Spritzer 0,25 € 3,60

Kokos Spritzer 0,25 € 3,60

Pfirsich Spritzer 0,25 € 3,60

Mango Spritzer 0,25 € 3,60

Erdbeer Spritzer 0,25 € 3,60

Kiwi Spritzer 0,25 € 3,60

auf Wunsch mit Prosecco 0,25 € 4,20

auf Wunsch mit alkoholfreien Wein 0,25 € 3,40

### „SPEZIAL SPRITZER“

Brombeer Spritzer „Beerlerl“ 0,25 € 4,50

Melonen Spritzer „Meloni“ 0,25 € 4,50

Grant´n Spritzer mit Wein 0,25 € 3,90

Grant´n Spritzer mit Prosecco 0,25 € 4,50

Aperol Spritzer mit Wein 0,25 € 3,90

Aperol Spritzer mit Prosecco 0,25 € 4,50

Crodino (alkoholfrei) 0,25 € 3,90

Hugo Spritzer mit Wein 0,25 € 3,90

Hugo Spritzer mit Prosecco 0,25 € 4,50





## Biere...

Villacher Pfiff	0,20	€ 2,80
Villacher Märzen	0,50	€ 4,10
	0,30	€ 3,40
Villacher Hausbier	0,50	€ 4,20
	0,30	€ 3,50
Villacher Radler	0,50	€ 4,10
	0,30	€ 3,40
Villacher Soda Radler	0,50	€ 3,80
	0,30	€ 3,20
Franziskaner Hefeweizen	0,50	€ 4,10
	0,30	€ 3,40
Schleppe NO.1	0,30	€ 4,30
Villacher Freilich (alkoholfrei)	0,50	€ 4,10
Becks blue (alkoholfrei)	0,30	€ 3,40
Franziskaner Alkoholfrei	0,50	€ 4,10

Alle unsere Biersorten enthalten glutenhaltiges Getreide (A)







## Weißweine (offen)

Grüner Veltliner Kreuzgang Niederösterreich	1/8	€ 2,90
Wiener gemischter Satz Weingut Mayer am Pfarrplatz	1/8	€ 3,90
Sommerfrische Cuvée weiß oder rosé Winzer Krems, Niederösterreich	1/8	€ 3,60
Salzl Chardonnay Seewinkelhof Illmitz, Burgenland	1/8	€ 3,90
Sauvignon Blanc Polz, Südsteiermark	1/8	€ 3,90
Gelber Muskateller Hack-Gebell, Steiermark	1/8	€ 3,90

## Rotweine (offen)

Blauer Zweigelt Rothügel, Burgenland	1/8	€ 3,00
Blaufränkisch Lehrner, Burgenland	1/8	€ 3,60
Classic Cuvée Aumann, NÖ	1/8	€ 4,00
Salzl Zweigelt Seewinkelhof Illmitz	1/8	€ 3,30





## Weißweine...

### Grüner Veltliner Federspiel

0,75 € 29,00

Stein am Rain, Weingut Josef Jamek  
Joching/Wachau  
feinpeffriger, fruchtiger Veltliner mit hohem Extrakt  
und erfrischender Säure

### Grüner Veltliner Donauschotter

0,75 € 29,00

Niederösterreich/Wagram  
Granny Smith, Ananas und Quitte vereinen sich in der  
Nase mit der Würze von geriebenen Pfeffer zu einem  
aromatischen Ganzen, das sich am Gaumen saftig und  
in voller Länge offenbart

### Riesling

0,75 € 28,00

Zöbing Kamptal DAC, Weingut Hirsch  
Kammern/Langenlois  
helles gelbgrün, in der Nase feiner Marillen Duft gepaart  
mit zarter Mineralität, saftig, frische Struktur, klar  
und frisch am Gaumen

### Sauvignon Blanc

0,75 € 23,00

Weingut Hack Gebell  
Südsteiermark  
gelbgrün, in der Nase fruchtig mit schwarzer  
Ribisel, Quitte, Limone und Wiesenkräutern, feine Säure,  
aromatisch, am Gaumen toll strukturiert, schön fruchtig

### Welschriesling

0,75 € 23,00

Hannes Sabathi Gamlitz  
Steirische Klassik/Südsteiermark  
helles gelb mit Grünschimmer, in der Nase würzig nach  
frischen Äpfeln, am Gaumen floral, saftige und animierende  
Stilistik mit pikanter Säure und erfrischenden Abgang.





## Rotweine...

### Das Phantom

0,75 € 42,00

Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah  
Weingut K&K Kirnbauer, Deutschkreutz/Mittelburgenland  
dunkles granatrot, leichter Vanilletouch, Minze,  
finessenreich und vollmundig mit langem Abgang

### Vulcano

0,75 € 40,00

Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Zweigelt  
Weingut Hans Iglar, Deutschkreutz/Mittelburgenland  
dunkelrubinrot mit Granatreflexen, harmonisch,  
Zimt und Nelkenfacetten, kräftig in seiner Struktur, feine  
Fruchtaromen im Abgang, gutes Potenzial

### Heideboden

0,75 € 25,00

Weingut Robert Goldenits  
Burgenland/Neusiedler See  
Rubin Granat mit violetten Reflexen, am Gaumen sehr  
engmaschig mit guter Struktur, dunkle Beeren  
im langen Abgang

### Hochäcker

0,75 € 25,00

Blaufränkisch, Mittelburgenland DAC  
Franz Weninger, Horitschon  
rubinrot, kräftig im Geschmack, lebhaft und am Gaumen  
lange anhaltend

### Classic Cuvée

0,75 € 23,00

Weingut Leo Aumann, Tribuswinkel/Niederösterreich  
der aus diesen reifen Trauben gewonnene Wein hat eine  
schöne leuchtende rubinrote Farbe und ist  
fruchtig – würzig in der Nase

Alle Weine enthalten Sulfite

