



*Sehr geehrte Gäste!*

Genuss Wirt

**KÄRNTEN**

Genussland  
Kärnten

*Wir freuen uns, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen!  
Unsere Speisen werden stets frisch und mit größter Sorgfalt  
zubereitet. Wir bitten Sie deshalb um etwas Geduld.*

*Als Genuss Wirt Kärnten bekennen und verpflichten wir uns 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  
aus Kärnten und Österreich.*

Schwein: aus Kärnten von Fa. Frierss und Eurogast Klg.

Rind: aus Österreich über Eurogast, Klagenfurt und von Fa. Frierss, Villach

Huhn: aus Österreich über Wech Geflügel, St. Andrä

Milch, Schlagobers, Sauerrahm, Joghurt: Kärntnermilch, Spittal/Drau

Butter und Topfen: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Reibkäse: „Kaslab'n Nockberge“, Radenthein

Eier aus Bodenhaltung: Eierhof Krenn, Ottmanach

Erdäpfel: Fam. Kofler / Irgelehof, St. Egyden

Obst und Gemüse der Saison: aus Österreich bzw. saisonal aus Kärnten

Diverse Süßwasserfische: Fischzucht Payr, Sirmitz

Holundersirup: Brigitte Fischer / Watzenighof, Velden

Most: Lagerhaus Lavanttal, Wolfsberg

Kürbiskernöl: Markus Tschischej, Grafenstein

*„Die Gaumen sind gar verschieden  
und alles recht zu tun, ist schwer.  
Denn was den Einen stellt zufrieden,  
darüber zürnt der and're sehr!“*

**Guten Appetit**

*und viel Vergnügen wünscht Ihnen,  
Ihre Familie Schaschl mit Team*





## Was Kleines zu Beginn

**Büffel-Mozzarella mit Tomaten** € 9,50

A, F, G, H, M, O

**Rindscarpaccio** € 13,-

A, E, G, F, H, O

**Geräuchertes Saiblingsfilet  
mit Oberskren** € 10,-

A, D, G

## Aus unserem Suppentopf

**Rindsuppe mit Fritatten** € 3,10

A, C, G, L

**Rindsuppe mit Leberknödel** € 3,30

A, C, L

**Knoblauchrahmsuppe** € 3,70

A, C, G, L

## Bunte Blattsalate

**Grüner Salat** € 3,-

L, M, O

**Gemischter Salat** € 3,80

C, E, F, L, M, O

**Fitness-Salat** € 10,50  
*mit gebackenen Hühnerstreifen auf Blattsalat*

A, C, G, L, M, O

**Haussalat** € 10,50  
*gebackener Camembert auf Blattsalat*

A, L, M, O, G





## Spezialitäten nach Art des Hauses

**Grillteller „Karawankenblick“** € 14,50  
*Gebackenes und Gegrilltes vom Schwein und Rind mit Speckbohnen und Pommes frites*  
A, C, G, L, M

**Hühnerspieß mit Reis** € 12,-  
A, C, G, L

**Hauspfandl mit Spätzle** € 19,50  
*Schweinsfilet in Pilzsauce*  
A, C, G, L, M

**Kärntner Schnitzel mit Reis** € 14,50  
A, C, G, M

Vom  
Kärntner  
Schwein

**Zwiebelrostbraten (marmorierter Beiried)** € 16,-  
*mit Röstzwiebeln und Kartoffelrösti*  
A, L, M, O



## Unser Fischangebot

**Kärntner Lax' n Filet (Seeforelle)** € 19,-  
*natur gebraten mit Krenkartoffeln*  
A, D, G

**Kärntner Natursaibling (Sirnitz)** € 18,-  
*gebraten mit Kartoffeln*  
A, D, G





## Steaks zur Auswahl

**Filetsteak** (Rinderfilet) € 27,-  
mit Ofenkartoffel  
C, G, L, M

**Putensteak in Currysauce** € 14,50  
mit Reis  
A, C, E, G, L

**Pfeffersteak** (Rinderfilet in Pfeffersauce) € 29,-  
mit Kroketten  
A, C, F, G, L, M

## Knusprig und frittiert

**Wiener Schnitzel** mit Pommes frites € 11,-  
A, C, G

Vom  
Kärntner  
Schwein

**Cordon -Bleu** mit Kartoffeln € 14,-  
A, C, G

vom  
Kärntner  
Schwein





## Kärntner Küche

**Kärntner Kasnudel** *mit Salat* € 10,-  
A, C, G, L, M, O

**Fleischnudeln** € 10,-  
*mit Sauerkraut und Grammerln*  
A, C, G, L, M, O

**Mozzarella-Nudeln** *mit Salat* € 10,-  
*mit Parmesanbutter*  
A, C, G, L, M, O



**Maischerl** € 9,50  
*mit Kartoffeln und Sauerkraut*  
A, C, L, M, O

**Beuschel** *mit Semmelknödel* € 9,50  
*(Herz und Lunge) gekocht in Rahmsauce*  
A, C, D, G, L, M, O

**Käsespätzle** *mit Röstzwiebeln* € 10,-  
*und Salat*  
A, C, G, L, M, O

### KARAWANKENBLICK GUTSCHEINE:

*Immer eine „schmackhafte“  
Geschenksidee zu jedem Anlaß!  
Unser Servicepersonal hilft  
Ihnen gerne weiter!*





## *Darf es noch ein Dessert sein?*

**Kaiserschmarren** *mit Zwetschkenröster  
oder Apfelmuss* € 10,50  
A, C, G, O

**Apfel- oder Topfenstrudel** € 3,40  
*mit Vanillesauce* € 5,20  
*mit Schlag* € 4,-  
*mit Eis* € 5,20  
A, C, E, G, H, O

**2 Stück Marmelade-Palatschinken** € 3,80  
A, C, E, F, G, H

**2 Stück Nutella-Palatschinken** € 5,-  
A, C, E, F, G, H

**Eispalatschinke** € 6,90  
A, C, E, F, G, H

**Mohr im Hemd** *mit Eis* € 5,50  
A, C, E, F, G, H

### **Veranstaltungen:**

*Sie können Ihre Firmenfeiern,  
Hochzeiten, Taufen oder Familienfeste bei  
uns im Restaurant veranstalten -  
Dekoration , Menüfolge und Service  
richten sich nach Ihren Wünschen,  
damit Ihr Fest ein Erfolg wird!*





## Kaffee-Spezialitäten

Kaffee beinhaltet die Allergene A, C, G

Kaffee	€ 3,-
Kaffee Haag	€ 3,-
Cafe Latte	€ 3,40
Häferlkaffee	€ 3,40
Kaffee mit Milchschaum	€ 3,-
kleiner Brauner	€ 2,30
großer Brauner	€ 4,60
Kaffee mit Schlag	€ 3,20
Heiße Schokolade	€ 3,20
Tee mit Zitrone oder Milch	€ 2,40



# Getränke

## ALKOHOLFREI

Coca Cola, Coca Cola Zero, Spezi Almdudler, Fanta, Sprite, Eistee	0.33 l	€ 3,20
Tonic Water oder Bitter Lemon	0.2 l	€ 2,90
Mineral Mit oder Ohne Gas	0.35 l	€ 2,90
Mineral"Emotion " + Geschmack	0.35 l	€ 3,20
Mineral Mit oder Ohne Gas	0.75 l	€ 4,80
Coca Cola, Spezi Almdudler, Fanta, Sprite, Eistee	0.5 l	€ 4,90
Red Bull	0.25 l	€ 3,70

## JUGENDGETRÄNKE

Fanta, Coca Cola, Almdudler oder Sprite gespritzt mit Soda	0.3 l	€ 3,10
	0.5 l	€ 3,50
gespritzt mit Leitungswasser	0.3 l	€ 2,80
	0.5 l	€ 2,80

## PAGO FRUCHTSÄFTE

Orangensaft	0.25 l	€ 2,90
Bio-naturtrüber Apfelsaft	0.25 l	€ 2,90
Pago Johannisbeer, Mango, ACE, Marille, Birne, Erdbeer...	0.2 l	€ 3,20
gespritzt mit Soda	0.3 l	€ 3,50
	0.5 l	€ 3,90





## Weine ... rot und weiß

Weine enthalten Sulfite; O

Grüner Veltliner aus dem Kamptal	1/8 l	€ 2,40
	1/4 l	€ 4,80
Weißer Spritzer		€ 2,90
Weißes Mezzo		€ 3,30
Blauer Zweigelt aus dem Kamptal	1/8 l	€ 2,40
	1/4 l	€ 4,80
Roter Spritzer		€ 2,90
Rotes Mezzo		€ 3,30
Aperol- oder Holunderspritzer	1/4 l	€ 4,80

### FLASCHENWEINE

Chardonnay Weingut Bauer, Gamlitz, Südsteiermark	0,75 l	€ 25,-
	1/8 l	€ 4,30
Riesling Weingut ETZ, Kamptal, Niederösterreich	0,75 l	€ 25,-
	1/8 l	€ 4,30
Cabernet Sauvignon Weingut Bauer, Gamlitz, Südsteiermark	0,75 l	€ 28,-
	1/8 l	€ 4,80
Umathum Zweigelt Weingut Umathum, Frauenkirchen, Burgenland	0,75 l	€ 28,-
	1/8 l	€ 4,80





## Aperitif und Bier

Unsere Biere beinhalten die Allergene A

### APERITIF

Prosecco 0,1l	€ 3,60
Campari Soda	€ 3,90
Campari Orange	€ 5,20

### BIER

Villacher Märzen, Villacher Dunkel,  
Schleppe Hausbier oder Mischbier

vom Faß	0.3 l	€ 3,30
vom Faß	0.5 l	€ 3,90
Weizen Bier (Franziskaner)	0.5 l	€ 4,20
Freilich (alkoholfreies Bier)	0.5 l	€ 3,90
Alkoholfreies Weizenbier Fl.	0.5 l	€ 4,20
Radler (Almdudler)	0.3 l	€ 3,30
	0.5 l	€ 3,90





## Schnäpse und Liköre

### SCHNÄPSE

Obstler 2 cl.	€ 2,50
Marillenschnaps, Himbeer 2 cl.	€ 2,90
Williams, Kirsch 2 cl	€ 2,90
Slivowitz, Vogelbeere 2 cl.	€ 2,90
Grappa Riserva 5 Jährig 2cl.	€ 3,90

### LIKÖRE

Baileys 2 cl.	€ 3,40
Amaretto 2 cl.	€ 3,40

### COGNAC

Remy Martin 2 cl.	€ 3,90
-------------------	--------

### WEINBRAND

Asbach 2 cl.	€ 3,20
Scharlachberg 2 cl.	€ 2,-

### MAGENBITTER

Rosbacher 2 cl.	€ 2,90
Fernet 2 cl.	€ 3,20
Underberg 2 cl.	€ 3,20
Gurktaler Alpenkräuter 2 cl.	€ 2,90



## Restaurant Karawankenblick von 1957 bis jetzt



Das Restaurant Karawankenblick ist ein Familienbetrieb mit Tradition. Bereits 1957 eröffneten unsere Eltern die Pension und das Café ´´ Karawankenblick ´´.

Zahlreiche Um- und Neubauten bis zum heutigen Tag waren notwendig, um den jeweiligen Ansprüchen gerecht zu werden. Den ersten Um- bzw. Neubau nahmen die Eltern von Christian, Hilde und Josef Schaschl im Jahr 1967 vor. Der Speisesaal wurde erbaut um allen Gästen genügend Platz zu bieten und dabei wurde auch die Küche zum ersten Mal vergrößert.



1977 wurde der Speisesaal renoviert und der Rohbau für das Wohnhaus wurde errichtet. 1988 habe Ich, Christian Schaschl, das Lokal ´´ Karawankenblick ´´ von meinen Eltern übernommen und seit damals ist viel passiert. 1992 wurde der Rohbau von uns ausgebaut. Mit der Unterstützung der Bergler- Eisschützen im Jahr 1995 ist die Kunsteishalle entstanden und 2000 wurde die Küche zum zweiten Mal auf den neuesten Stand gebracht.



Weitere Umbauten waren notwendig und so kam es 2006 zum Spatenstich für die Errichtung unseres neuen Speisesaals sowie Thekenraums. Beim Neubau wurde besonders auf die Barrierefreiheit geachtet. Nun haben wir 2 Speisesäle, und seit 2015 ein neu gestaltetes Bauernstüberl (alles Nichtraucherbereiche). 2010 wurde nun zum dritten Mal die Küche auf neuesten Stand gebracht. Durch Induktionskochfelder, Grillfeld, Konvektomaten, Salamander und vielem mehr, haben Wir jetzt eine Küche von den man träumen kann.



Zu diesen Umbau wurde auch ein Notstromaggregat angekauft damit Wir auch bei Stromausfällen Ihren Gaumen verwöhnen können.



2015 wurde wieder vieles erneuert um auch bei Licht und Strom zu sparen, und ´´ Kokinos ´´ Spielewelt wurde ausgebaut sodass auch die jüngsten Gäste des Hauses Spaß beim Koke haben.

Heute führen wir das Restaurant Karawankenblick als Jahresbetrieb mit ganztägig warmer Küche.

Wir freuen Uns jedes Mal bekannte aber auch neue Gesichter im Hause Karawankenblick begrüßen zu dürfen und freuen Uns schon auf deinen nächsten Besuch.



Wir möchten uns auf diesem Weg bei unseren zahlreichen Stammgästen, Berglern, Freunden, Mitarbeiter/innen und all unseren anderen Gästen bedanken

Danke Fam. Schaschl