

„und so fängt man bei uns an“

Antipasto Kärntnerisch

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 und Osttiroler

Genussregionen. Speck aus dem Lesachtal und ein hochwertiges Produkt aus Osttirol - vom Rindfleisch,
das „Osttiroler Henkele“, Salchers Rohwurst, Gurktaler Luftgetrockneter und Gailtaler Almkäs.

Serviert mit geraspelmtem Kren und hausgebackenem Schwarzbrot

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

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 | salad with feta and olives,

oppure con fette di tacchino arrostito e ananas | mixed salad with grilled turkey slices and pineapple

Pfeffermühlen – Supp'n

Hausgemachte kräftige Rindssuppe

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

großer „Altwiener Suppentopf“

mit Rindfleisch, Suppennudeln, Wurzelgemüse und hausgemachtem Nussbrot

minestra alla viennese con pastina, manzo e verdure con pane fatto in casa | viennese soup pot
with vegetables, noodles and beef served with homemade bread

Gemischte Knödelsuppe Große Schüssel kräftige Rindssuppe mit

je 1 Leber-, Tiroler-, Käsknödel | brodo con canederli di fegato, speck e formaggio |
consommé with liver, speck and cheese dumpling

Nudelsuppe mit Würstl große Schüssel

Pastina in brodo con wurstel – consommé with noodles and sausages

Salat aus der Salatbar Insalata dal buffet – saladbar selfservice

Knoblauchbrot Baguette all'aglio - garlic bread

Portion Ketchup, Mayonnaise oder Senf

Portion Preiselbeeren



g'LUSTig auf Kärntner und Osttiroler Hausmannskost?

Käsespätzle

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 Bauerngrösti

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

Krapfen oder aber auch Nudeln nennt man in Kärnten und Osttirol kleine gefüllte Nudelteigtaschen

Kärntner Kasnudeln

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.

cjalezons 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, serviert mit Sauerkraut und Grammel. Ripieno con carne affumicato su crauti, filled with smoked minced meat and serves with sauerkraut*

Kärntner Tomaten-Mozzarella-Nudel *Mandel-Basilikumbutter*

Salat aus der Salatbar – cjalezons con pomodoro-mozzarella, burro al mandorle e basilico, insalata dal buffet – Carinthian ravioli filled with tomato and mozzarella, almond-basil butter, salad from the buffet

Traditionelle Fleischgerichte

3 Osttiroler Speckknödel oder

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,*

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“

das Österreichische Traditionsgericht mit einer Beilage nach Wahl.

(Salzkartoffeln, Salat oder Pommes frites)

Costoletta di maiale impanata con un contorno a scelta –

scallop "Viennese" with a sidedish of your choice

Cordon bleu *Mit Schinken und Käse, reichlich 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 and cheese, served with a sidedish of your choice

*Aufpreis bei Schnitzel und Cordon für **PUTENFLEISCH** /AMA zertifiziert 100% Österreich*

Zwiebelrostbraten

Rosa gebratene Lesachtaler Huft, knusprige Röstzwiebel, Speckbohnen, Salzkartoffeln -

Arrosto di manzo con sala cipolla, fagiolini allo speck, patate lesse – roasted beef in onionsauce, crispy onions, bacon beans and potatoes

Grillteller - Steakteller

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, patate fritte e insalata dal buffet – mixed grill with 200g of different meat, French fries, barbecue sauces and salad from the buffet

Selbstverständlich servieren wir die meisten Gerichte auch in kleineren Portionen – Abzug € 0,50

Zum Schluss noch etwas Süßes nach hauseigenen Rezepten....

Topfenpalatschinken

eine Alt Wiener Süßspeise, serviert mit flaumiger Vanillecreme

1 Stück

2 Stück

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel

mit Sahne

mit flaumiger Vanillecreme

mit Vanilleeis + Sahne

Germknödel

mit Mohn und brauner Butter

oder Vanillecreme

Hausgemachte Kuchen aus der Naturküche

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

Apfel-Mohnkuchen *(aus glutenfreiem Mehl)*

Karottenkuchen *(aus glutenfreiem Mehl)*

Mohr im Hemd

Feiner Schokoladeauflauf mit Nüssen serviert mit Schokoladesauce und Schlagrahm

Eismohr

Der Mohr schmeckt aber auch herrlich mit etwas Vanilleeis und Schlagsahne

Kärntner Eisreindling

Eine süße Spezialität aus Kärnten – mit Grant'schleck

Kärntner Mohnnudel *mit feiner Mohnfülle gefüllte*

Kärntner Teigtaschen, serviert mit Zimt und Honigbutter

Spezialitäten des Hauses!

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

Fragen Sie danach!

wechselnde Torte des Tages

Wir bringen Ihnen gerne unsere Dessertkarte!

Eisspezialitäten wählen Sie bitte aus unserer Eiskarte.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt!