



Mit ausgewählten Zutaten aus der Region und aus eigener Produktion, gepaart mit einer ordentlichen Portion Liebe, geben unseren Gerichten die Natürlichkeit und den Geschmack Kärntens. Zu den typischen Spezialitäten gesellt sich auch ein Multikulti mit ausgesuchten Besonderheiten.

Öffnungszeiten:

Mo, Di, Fr ab 8.00 Uhr

Warme Küche von 11:30 bis 14:00 und 17:00 bis 19:30

Sa, So ab 11:00 Uhr

Warme Küche von 11.00 bis 14.00 und 17.00 bis 20.00

Mittwoch & Donnerstag Ruhetag

Liebe Gäste,

Wir erlauben uns an dieser Stelle Sie darauf hinzuweisen, dass wir seit Dezember 2014 laut Verordnung über Allergene Inhaltstoffe in unseren Speisen und Getränke informieren müssen. Gerne geben wir ihnen dazu mündlich Auskunft.



Davor oder dazwischen:

Rindscarpaccio klassisch vom Filet mit Rucola, Parmesan und Olivenöl	10,50
Herzhafter Vogersalat mit Speckwürfel, Kartoffelscheiben und Kernöl	8,80
Gebackener Emmentaler dazu Salatbouquet und Preiselbeer	8,50

Löffelweise:

Rindssuppe mit Frittaten	4,90
Kaspressknödel	4,90
Leberknödel	4,90
Cremesuppe des Tages	5,50

Frisch & knackig:

Backhendlsalat – Gebackene Hendlstreifen in Kürbiskernpanier auf gemischter Salatplatte, mariniert mit steirischem Kernöl	13,50
Fitness-Salat – gegrillte Putenstreifen auf gemischter Salatplatte, mariniert mit Joghurtdressing	12,90
Italia Salat – gemischte Salatschüssel darauf Thunfisch, Oliven, Zwiebelringe und Kapern, mariniert mit Balsamico Dressing	10,50
Großer gemischter Salat	6,50
Kleiner gemischter Salat	4,90
Grüner Blattsalat	4,50



Gebraten, gegrillt, gut und reichlich...

Wiener Schnitzel vom Schwein/von der Pute mit Zitronen-Preiselbeergarnitur dazu gibt's Pommes frites	13,50 / 14,50
Cordon bleu vom Schwein/von der Pute gefüllt mit Drautaler Käse und Schinken mit Zitronen-Preiselbeergarnitur dazu gibt's Pommes frites	14,50 / 15,50
Bauern Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit hauseigenem Schinkenspeck, Drautaler Käse und Zwiebel dazu Zitronen-Preiselbeergarnitur und Pommes frites	15,50
Holzfallersteak – gegrilltes Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Röstkartoffel und Grillgemüse	14,90
Grillteller – gegrillte Pute, Schwein und Rind, Grillgemüse dazu Pommes, und Grillsaucen	16,50
Hauspfandl – Schweinemsdaillons mit würziger Pfeffersauce dazu Kroketten und Grillgemüse	15,90
Putensteak mit würziger Pfeffersauce dazu Potato wedges und Grillgemüse	15,90
Tiroler Gröstl – geröstete Kartoffelscheiben mit Speck, Schinken, Zwiebel und obendrauf ein Spiegelei von unseren Freilandhühnern mit grünem Salat	13,90

Etwaige Speiseänderungen kosten 1,00 €!

JEDES WOCHENENDE GIBT'S FRISCHE BACKHENDLN!!!



Kärntner Nudelvariationen...

Kärntner Käsnudel mit Butterschmalz und grünem Blattsalat	13,90
Gemischter Nudelteller mit Tomaten-, Spinat-, Fleisch-, Knoblauch- und Käsnudel dazu grüner Blattsalat	14,50
Fleischnudel mit Speckgrammerl und grünem Blattsalat	14,50
Süße Kletzennudel mit Zimt- Honigbutter und Kompott	13,90

Fragen Sie nach unseren Nudeln der Saison!

Petri heil!

Saiblingsfilet vom Payr mit Müllerinnen Art gebraten mit Petersillkartoffel und Gemüse, fein mariniert	18,50
Gebackenes Forellenfilet mit Petersillkartoffel und Gemüse dazu Schnittlauchsoße	18,50

Für unsere kleinen Gäste...

Kinder-Wiener Schnitzel mit Pommes und süßer Überraschung	6,90
Fischstäbchen mit Pommes und süßer Überraschung	6,90
Kinder-Käsnudel mit Butterschmalz und süßer Überraschung	6,90
Portion Pommes	4,50



Süß, Süßer am Süßesten

Hausgemachter Kärntner Eisreindling – Eisparfait gesüßt mit Bienenhonig, gefüllt mit karamellisierter Walnuß, Rumrosinen, Schokoflocken. Garniert mit Karamellsauce und Schlagobers	5,90
Eispalatschinken gefüllt mit Vanilleeis garniert mit Schokosauce und Früchten	6,50
Palatschinken 2 Stk. mit Marmelade oder Nutella mit Früchten	5,20
Mohr im Hemd — warmer Schokokuchen mit Vanilleeis garniert mit Schokosauce, Schlagobers und Früchten	6,20

Fragen Sie nach unseren hausgemachten Kuchen und Torten!



Aus dem Pizzaofen....

Margherita Tomatensauce, Käse, Oregano	8,90
Regina Tomatensauce, Käse, Champignon, Oregano	9,00
Tonno Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebel, Oregano	11,20
Prosciutto Tomatensauce, Käse, Schinken, Oregano	10,50
Funghi Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignon, Oregano	10,90
Capriciosa Tomatensauce, Käse, Schinken, Artischocken, Oregano	10,90
Gigante Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Champignon, Oregano	11,20
Toskana Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Thunfisch, Pilze	11,20
Prosa Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Oregano	10,70
Hauspizza Tomatensauce, Käse, Speck, Mais, Schinken, Pilze, Oregano	11,20
Diavolo Tomatensauce, Käse Schinken, Pfefferoni, Oregano	10,90
Italia Tomatensauce, Käse, Schinken, Thunfisch, Oliven, Oregano	10,90
Salami Tomatensauce, Käse, Salami, Oregano	10,70
Garlica Tomatensauce, Käse, Salami, Pfefferoni, Knoblauch, Oregano	10,90
Rucola Tomatensauce, Käse, Rucola, Schinkenspeck, Oregano	11,20

Alle Pizzen auch zum Mitnehmen! Zuschlag für Karton 0,80 €



Biere:	0,5l	0,3l	0,25l
Puntigamer Märzen	4,30	3,90	3,20
Wimitzer Märzen	4,60	4,00	3,50
Radler	4,30	3,90	3,20
Wimitzer Lemisch	4,80	4,10	
Gösser Natur alkoholfrei	4,80		
Edelweiss Weizen	4,80		
Edelweiss Weizen alkoholfrei	4,80		
Sodaradler	4,10	3,70	3,00
Alkoholfreie Getränke:			
Coca Cola, light, Almdudler, Fanta, Sprite	5,60	3,20	2,90
Pago Fruchtsäfte, div. Sorten 0,2l	3,80	3,80	
Pago Orange	5,50	3,20	3,00
Pago Apfelsaft	5,50	3,20	3,00
Gasteiner Mineral	4,00	3,00	2,80
Mit Zitrone	+ 0,20		
Soda	3,30	2,50	2,50
Mit Zitrone	+ 0,20		
Rauch Eistee	4,80	3,50	3,00
Red Bull			3,80
Himbeersoda	3,00		2,50
Holundersoda	3,00		2,50
Mit Wasser	2,50		2,00
Bitter Lemon, Tonic Water, Gingerale	3,50		3,20



Weine:	1/8	1/4	0,75l	1l
Weingut Engelbrecht, Kamptal				
Grüner Veltliner	2,80	5,60		22,00
Zweigelt	2,80	5,60		22,00
Chardonnay	3,80	7,60	26,50	
Weißburgunder	3,80	7,60	26,50	
Sauvignon Blanc	3,80	7,60	26,50	
Grüner Veltliner „Stein“	3,80	7,60	26,50	
Gelber Muskatteller	3,80	7,60	26,50	
Zweigelt exklusiv	3,90	7,80	27,00	
Zweigelt Hengst	3,90	7,80	27,00	
Pinot Noir	3,90	7,80	27,00	
Cuvee Rubin	4,00	8,00	27,50	
Spritzer weiß od. rot		3,40		
Sommerspritzer		3,20		
Tiroler, Mezzo		3,80		
Hugo-Spritzer		4,20		
Aperol-Spritzer		4,90		
Kaiser-Spritzer		3,80		
Lillet-Spritzer		5,80		
Apfelmost hausgemacht		3,00		
Gespritzt 0,5		3,50		



	1/4	1l
Aperitif:		
Prosecco „Vinsecco 0,75	4,20	28,00
Prosecco Orange Holler, Erdbeer	4,20	
Campari Orange	4,50	
Campari Soda	4,20	
Spirituosen:	2 cl	4 cl
Obstler	3,00	6,00
Marille	3,00	6,00
Williams	3,00	6,00
Haselnuss	3,00	6,00
Weichsel	3,00	6,00
Zirbe	3,00	6,00
Gurktaler Alpenkräuter	3,00	6,00
Fernet	3,50	7,00
Ramazotti	3,50	7,00
Averna	3,50	7,00
Whiskey	5,00	7,50
Diverse Rum	5,00	
Mixgetränke:		
Bacardi Cola, Puskin bull, Wodka-Orange, Malibu-Orange, Captain Morrgan		4,00



Kaffee und Tee:

Verlängerter schwarz	3,10	kl. Brauner	3,10
Verlängerter mit Milch	3,40	Latte macchiato	3,60
Cappuccino mit Milchschaum	3,60	Häferlkaffee	3,60
Cappuccino mit Schlagobers	3,80	Kakao	3,60
Espresso	3,00	Kakao mit Schlag	3,80
Tee Früchte, Kräuter, Pfefferminz ohne	2,80		
Tee mit Zitrone	3,00		
Tee mit Rum	5,20		
Tee mit Obstler	4,90		