

Aus dem Suppentopf

Die Tagessuppe je nach Saison € 6,80

frisch zubereitet aus den Produkten der Region vom Wochenmarkt

soup of the day / minestra del giorno

Feurige Gulaschsuppe € 7,60

hausgemacht, feurig, nach Omas Rezept

Spicy goulash soup

Minestra „Gulasch“ piccante, fatta in casa secondo la ricetta della nonna

Schau eini in Omas Supp'nkuchl € 6,30

kräftige Rindssuppe mit Einlage nach Wahl

Clear soup with thinly sliced pancakes, fried butter drops, profiteroles or liver dumplings

Brodo di manzo con polpette di fegato o profiterole

Suppenkasper-Teller € 11,40

mit Leber-, Kaspres- und Speckknödel

Soup with one liver dumpling, one cheese dumpling and one dumpling filled with bacon

Piatto del minestra con polpette di fegato, di formaggio e di speck



Omas großer Suppenteller € 13,20

mit Leberknödel, Nudeln, Wurzelgemüwestreifen und gekochten Rindfleischstückchen

Soup with noodles, liver dumpling, vegetables and cooked beef

Minestrone nel grande piatto della Nonna, con polpette di fegato, pasta, verduro e pezzi di carne di manzo lessa



Von unserem Vorspeisen- & Salatbuffet

Wählen Sie nach Lust und Laune von unseren täglich frisch zubereiteten Marktsalaten.

Kleiner Salatvorspeisenteller *small / piccolo*

Mittelgroßer Salatvorspeisenteller *medium / medio*

Großer Salatvorspeisenteller *big / grande*

Mini € 7,60

Mittelklasse € 11,20

Limousine € 16,70

Das Salatangebot vom reichhaltigen Salat- & Vorspeisenbuffet gilt pro Person und Teller.



**Beilagensalatteller
gemischt mit
Essig-Ölmarinade
serviert € 6,50**

*A plate of mixed salad with
vinegar and oil*

*Piatto misto di insalata
condito con aceto e olio*



Kalte Schmankerl

**Rindfleischsalat und
Käferbohnsensalat
auf Blattsalat
mit Kernöl € 13,70**
garniert mit roten Zwiebelringen

*Cold-cut beef and beans salad with green
salad, vinegar and pumpkin-seed-oil,
garnished with red onions*

*Insalata di manzo e fagioli con insalata mista
e olio di semi di zucca, guarnito con anelli di
cipolla rossa*



Salatschmaus € 14,20

auf „kärntnerisch & steirische Art“
gebackene und gegrillte
Hendlfiletstreifen auf Blattsalat
in Kernölmarinade, mit
gerösteten Kürbiskernen

*Fried and grilled pieces of chicken,
with green salad (pumpkin-seed-oil dressing)
garnished with roasted pumpkin seeds*

*Grande piatto di insalate verde con filetti
di pollo fritte alla griglia, condita con olio
di semi di zucca*



Burger & Snacks für Zwischendurch

Langschläfer-Burger € 9,90

mit gegrilltem Schinken und Spiegelei, Paprika und Tomatenscheibe, dazu Sauerrahmdip

Toasted roll filled with grilled ham and fried egg, pepper, tomato and sour cream dip

Panino del dormiglione: panino tostato con prosciutto alla griglia e uovo all'occhio di bue, con pomodori e peperoni verdi affettati



Chicken-Burger € 17,50

mit gegrilltem Hendlfilet, Speckscheiben, Gurken- und Tomatenscheibe, dazu Pommes frites und Cocktailsauce

Toasted roll filled with grilled chicken fillet, bacon, cucumber and tomato, french fries and cocktail sauce

Chicken-Burger con pollo grigliata, con Speck, cetriolo e pomodoro, patate fritte e salsa



Schinken-Käse-Toast o.Abb. € 6,90

Toasted sandwich filled with ham and cheese

Toast con prosciutto e formaggio

Frankfurter Würstl o.Abb.

mit Senf und Kren € 6,60

Frankfurter sausages with mustard and horseradish

Würstel con senape e crenno

mit Gulaschsaft € 8,90

Frankfurter sausages with goulash sauce / Würstel con sugo di gulasch

Kornspitz & Coole Burger

Kornspitz mit Rindfleisch € 8,50

frischem Kren, Ei & Gurkerl, Blattsalat

Corn pastry with beef, fresh horseradish, leaf salad, hard-boiled egg and gherkin

Pane con manzo, crenno, uovo e cocomero, insalata

Cooler-Burger mit Mozzarella o. Abb. € 8,50

Tomatenscheiben, Basilikumpesto, Ruccolasalat

Burger pastry with mozzarella, tomatoes, basil pesto, rocket salad

Pane con mozzarella, affettata pomodora, pesto basilico, rucola

Cooler-Burger mit Lachs € 9,20

geräuchert od. gebeizt, Gurken, Paprika, Eischeiben, Schnittlauchrahm, Kren, Blattsalate

Burger pastry with salmon, cucumber, pepper, hard-boiled egg, chive sour cream sauce, horseradish, leaf salad

Pane con salmone, cocomero, paprica, uovo, salsa di cipollina, crenno, insalata



Warme Hitgerichte



Schnäppchenteller € 14,50

gegrillte ausgelöste Schweinskotelettschnitte, Grillwurst, Pommes frites, Kräuterbutter, Estragonsenf und Ketchup

Pork-cutlet, grilled sausage, french fries, herb butter, mustard and tomato ketchup

Piatto d'occasione cotoletta disossata di maiale, salsiccia alla griglia, patate fritte, burro con erbe aromatiche, senape e ketchup

„Oldy“ Burger € 17,50

Gebratenes Rindsfaschirtes, Blattsalat, Tomaten, knuspriger Speck, Cheddar-Käse, Röstzwiebel, Gurkerl und Barbecuesoße im Burger Weckerl mit Pommes frites

Burger pastry with roasted minced beef, leaf salad, tomatoes, bacon, cheddar cheese, fried onions, gherkins and barbecuesauce served with french fries

Manzo mista arrosto, insalata, pomodora, Speck, cheddar-formaggio, cipolla arrosto, cocomero e barbecuesauce in burger pane



Warme Schmankerl

Geröstetes Knödelpfandl mit Ei, Schinkenstreifen, Rahmtupf und gerösteten Kürbiskernen € 13,50

Small pieces of bread dumplings sauted with egg, ham and sauted pumpkin seeds

Piccoli pezzi di canederli di pane saltato con uova e prosciutto e semi di zucca



Kleines Biersaftgulasch € 12,80 mit Gurkerl und Pfefferoni

Small goulash with gherkin and green pepper

Piccolo gulasch con sottaceti e peperoni



2 Stk. Metzger- Schweinsgrillwürstel € 12,90 mit Sauerkraut und Senf

*2 pieces of grilled butchers-sausage
of pork with sauerkraut and mustard*

*2 salsicce di maiale alla griglia con
crauti e senape*

Vom Nudelbrett

Spaghetti „Knoblauch-Pesto“ Spaghetti mit frischem Knoblauch und Basilikum € 13,50

Spaghetti with garlic and basil pesto / Spaghetti al pesto alla genovese



Spaghetti „Bolognese“ al dente gekochte Spaghetti mit würziger Fleischsauce € 13,50

Spaghetti bolognese / Spaghetti alla bolognese



Vom Nudelbrett

Meraner Spinatspätzle € 15,30

hausgemachte Spinatspätzle mit Schinken in Obersrahmsauce, in der Pfanne serviert

Small spinach dumplings with ham and cream sauce / Gnocchi ai spinaci fatti in casa con prosciutto e panna



Kärntner Nudeln mit Blattsalaten und frischem Schnittlauch € 15,30

nach Originalrezept mit Krümeltopfen, Erdäpfeln, Krausminze und Kerbelkraut gefüllt, serviert mit zerlassener Butter

Noodles stuffed with curd, potatoes, chervil and mint, served with melted butter and green salad (on request fried in butter)

Pasta alla Carinzia Ravioli ripieni di ricotta, patate, erbe aromatiche, serviti con burro fuso e insalata

(su richiesta ripassati nel burro)

Empfehlung:
Auf Wunsch in
Butter gebraten!



Ofen - Pfandl - Grill - die großen Soch'n



Rumpsteak vom Kärntner Jungrind € 35,90

dazu Fisolen mit Speck, Zwiebeln und Champignons,
serviert mit Kräuterbutter, Pfeffersauce und Ofenkartoffel mit Schnittlauchrahm

rumpsteak with green beans and bacon, onions, mushrooms, herb butter, pepper sauce and baked potato with chive sauce
Bistecca di vitella locale con contorni fagiolini con speck, cipolla, funghi, burro speziato,
salsa di pepe e patate dal forno con crema cipollina



Zwiebelrostbraten € 25,90

nach Omas Lieblingsrezept mit knusprigem Röstzwiebel,
serviert mit Serviettenschnitten und Gurkerl in Zwiebelsauce

Roast beef with fried onions served with white bread dumplings and gherkin
Bistecca di manzo con cipolle arrostate secondo la ricetta preferita della nonna,
servito con fette di polpettone di pane, cetriolini e salsa alla cipolla

Qualitäts-
fleisch aus
der bäuerlichen
Vermarktung aus
den Regionen
Kärntens



Grillteller

€ 23,90

Grillteller mit Hühnerfilet, Schweinsmedaillon, Beiried und Grillwürstchen dazu Gemüse, Pommes frites und Kräuterbutter

Grilled plate with chicken fillet, pork medallion, sirloin and grilled sausage with vegetables, french fries and herb butter.

Filetto di pollo, medaglione di maiale, controfiletto e salsicce alla griglia con verdure, patatine fritte e burro all'erba

**Das
Lieblings-
gericht
unserer
Gäste!**



Frisch gebacken - gern gegessen!

Gebackenes Schweinsschnitzel

€ 17,90

mit Petersilerdäpfel oder Pommes frites

Viennese schnitzel with parsley potatoes or french fries (on request with lingonberries or ketchup)

*„Schnitzel“ Cotoletta di maiale impanata con patate al prezzemolo oppure patate fritte
(su richiesta con mirtilli rossi o ketchup)*

Auf Wunsch mit
Preiselbeeren
oder Ketchup!



Hühner Cordon Bleu

€ 21,90

mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Reis oder Pommes frites

*Chicken fillet filled with ham and cheese, served either with french fries or rice
(on request with lingonberries or ketchup)*

*Pollo „Cordon Bleu“, Ripieno di prosciutto e formaggio servito con riso oppure patate
(su richiesta con mirtilli rossi o ketchup)*

Auf Wunsch mit
Preiselbeeren
oder Ketchup!



Rindersaftgulasch € 16,20

vom österreichischen Qualitätsrind mit Serviettenschnitten serviert

Beef goulash with bread dumpling

Gulasch di manzo servito con polpettone di pane



Rindfleisch Gustoteller € 17,50

gekochtes österreichisches Jungrindfleisch mit Wurzelgemüse, Krensaucе, Zwiebel-Röstkartoffeln und frischem Kren

Boiled beef with vegetables, horseradish sauce, roasted potatoes with onions and fresh grated horseradish

Carne lessa di manzo giovane, spezie di radici, patate a fette ripassate in padella con cipolla, salsa di creno e creno fresco



Jetzt geht's los ... Fisch und Gemüse!



**Ofenkartoffel
mit gegrillten
Lachsfiletstreifen** € 19,90
dazu viel Schnittlauchrahm

*Baked potato with grilled salmon
Patate al forno con salmone grigliato*

**Gebackenes
Zanderfilet** € 20,90

dazu Kartoffelsalat mit rotem Zwiebel
und hausgemachter Sauce Tartare

*Baked pike-perch fillet with potato salad and
homemade tartar sauce*

*Filetto di luccioperca fritta con insalata di
patate e salsa tartara*



**ASIA-Gemüse-
Nudelteller** € 16,50
Gegrilltes Saisongemüse
mit Nudeln, Pinienkernen
und Currysauce

*Grilled vegetables with noodles,
pine nuts and curry sauce
Pasta con verdure di stagione
grigliate, pinoli e salsa di curry*



Palatschinkenküche

2 Stück Topfen-

Palatschinken € 10,90

mit Vanillesauce und Schlagobers,
nach dem Rezept der süßen Rosi

*2 pancakes filled with curds,
served with vanilla sauce and whipped cream*
*2 crepes con ricotta e panna alla vaniglia
secondo la ricetta della dolce Rosi*

2 Stück Heidelbeer-

Palatschinken o.Abb. € 10,90

mit feiner Nussfülle, Schlagobers
und viel Heidelbeersauce

*2 pancakes filled with nut cream, served with
whipped cream and blueberry sauce*
*2 crepe riempito con crema di noci, panna e
salsa di mirtilli nero*



3 Stück

Marillenmarmelade- palatschinken € 9,50

3 pancakes filled with apricot-jam
3 crepes con marmellata di albicocche

Rot & Schwarz

2 Stück

Eispalatschinken € 11,50

mit Vanilleeiscreme gefüllt, dazu
Schlagobers, Schokosauce und
heiße Himbeeren

*„Red and Black“ 2 pancakes filled with
vanilla ice-cream, served with hot raspberries,
chocolate sauce and whipped cream*
*„Rosso & Nero“ 2 crepes con gelato alla
vaniglia guarnite con panna, cioccolato liquido
e dei lamponi caldi*



Eisspezialitäten

Nuss-Kuss-Schokoeisbecher € 11,20

Viele gehackte Nüsse mit Haselnuss-, Schokolade- und Vanilleeis, Schlagobers, Vanillecreme und Schokosauce

Hazelnut ice cream, chocolate ice cream and vanilla ice cream with chopped nuts, whipped cream, vanilla cream and chocolate sauce

Noci tritate con gelato di nocciola, cioccolato e vaniglia, crema di vaniglia, salsa al cioccolato e panna

Der Kleine € 9,10



Joghurt-Früchtebecher € 11,20

Viele frische Früchte mit Naturjoghurt, Schlagobers, Erdbeereis, Vanilleeis und Frutti di bosco Eis

Fresh fruits with natural yogurt, whipped cream, strawberry ice cream, vanilla ice cream and frutti di bosco ice cream

Tanta frutta fresca con yogurt naturale, gelati fragola, vaniglia e frutti di bosco

Der Kleine € 9,10



„Erdbeertraum“ € 11,20

viele frische Erdbeeren mit Vanilleeis, Erdbeereis, Erdbeersauce und Schlagobers

ice-cream vanilla and strawberry, with strawberries, strawberry sauce and whipped cream

Molti fragole fresca con gelato alla vaniglia, gelato alla fragola, liquido di fragole e panna

Der Kleine € 9,10



Eisspezialitäten

Die große Heiße Liebe! € 11,20

Viele heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Schlagobers

Hot raspberries with ice-cream vanilla and whipped cream

Gelato alla vaniglia con molti lamponi caldi e panna

Die Kleine € 9,10



„Bananenpost“ € 11,20

Der Bananensplit, der aus der Flasche kommt. Vanilleeis, Schokoladeeis, sonnenreife Banane, Schokoladesauce, Schlagobers und Mandelsplitter

Ice-cream vanilla and chocolate, with banana, chocolate sauce, whipped cream and almond slivers

„Barcabanana“ Gelato alla vaniglia, gelato al cioccolato con banana e cioccolato liquido, panna e pezzettini di mandorle



Eiskaffee € 9,50

Kaffee mit viel Vanilleeiscrème und Schlagobers

Coffee with ice-cream vanilla and whipped cream
Gelato al Caffè

Eisschokolade o. Abb. € 9,50

Schokolade mit Vanilleeiscrème und Schokoladeeiscrème, dazu Schlagobers

Chocolate with ice-cream vanilla and chocolate, served with whipped cream

Ciocolata freddo con gelato alla vaniglia, gelato al cioccolato e panna

Eiskaffee oder Eisschoko to go o. Abb. € 8,90

Kaffeespezialitäten



Kleiner Espresso € 4,30
Kleiner ital. Espresso € 4,70



Großer ital. Espresso € 6,10
Großer Espresso o. Abb. € 5,70
Verlängerter Espresso € 5,10
Ital. Verlängerter € 5,30



Ital. Cappuccino mit Milchschaum € 5,30
Melange mit Milchschaum o. Abb. € 5,10



Espresso „Vanilla“ € 7,00
mit Vanillesirup, Schlagobers und Schokoflocken
Espresso „Caramello“ € 7,00
mit Karamellsirup, Schlagobers und Kürbiskrokant



Fiaker-Cappuccino € 5,70
Espresso mit viel Schlagobers



Caffè Latte € 5,50
Espresso mit viel Milch



Coffee to go
Alle Kaffee auch zum Mitnehmen
20 Cent günstiger!



Frühstückskaffee € 4,80
Filterkaffee mit Milch



Öldtimer-Kaffee oder Kakao € 5,90
mit einem großen Tupfen Schlagobers
Öldtimer-Häferl gratis!



Eiskaffee to go € 8,90
oder Eisschoko to go



Caffè Americano € 5,70
Kännchen Kaffe 0,3 l = 2 Tassen

Öldtimer-Spezial € 7,60
der mit dem richtigen Schuss Weinbrand
Öldtimer-Schoko Husar € 7,60
der Herzerwärmer mit Rum

Zu allen Öldtimer Kaffee und Kakao
das original Öldtimer-Häferl gratis!

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Cola, Cola light	0,25 l	€ 4,50
Cola mit Zitrone	0,25 l	€ 5,20
Orangenlimonade	0,25 l	€ 4,50
Zitronenlimonade	0,25 l	€ 4,50
Kräuterlimonade	0,25 l	€ 4,50
Eistee	0,25 l	€ 4,50
Eistee	0,50 l	€ 5,90
Limonaden	0,50 l	€ 5,90
Limonade gespritzt	0,50 l	€ 5,60
Apfelsaft	0,25 l	€ 4,50
Apfelsaft gespritzt	0,25 l	€ 4,30
Orangennektar	0,25 l	€ 4,50
Orangennektar gespritzt	0,25 l	€ 4,30

Jugendgetränk

Holunderlimonade	0,25 l	€ 3,90
Holunderlimonde gespritzt	0,50 l	€ 4,70



RAUCH Fruchtsäfte	0,20 l	€ 5,30
ACE / Marille / Mango / Erdbeere / schwarze Johannisbeere		

Mineralwasser		
mit Kohlensäure	Flasche 0,33 l	€ 4,90
ohne Kohlensäure	Flasche 0,33 l	€ 4,90
mit Zitrone	Flasche 0,33 l	€ 5,60
Mineralwasser	Flasche 0,75 l	€ 8,90
Leitungswasser	0,25 l	€ 1,20
Leitungswasser	0,50 l	€ 1,80

ORGANICS Tonic 0,25l	Flasche	€ 5,80
ORGANICS Bitter Lemon 0,25l	Flasche	€ 5,80

Red Bull Energy 0,25l	Dose	€ 6,20
Red Bull Sugarfree 0,25l	Dose	€ 6,20

	CARPE DIEM KOMBUCHA CLASSIC	
	CARPE DIEM	
	0,50 l	€ 6,20

Naturtrüber Apfelsaft



von Lavantaler Obst

	0,25 l	€ 5,00
gespritzt	0,25 l	€ 4,80
	0,50 l	€ 6,40
gespritzt	0,50 l	€ 6,00

Vitaminspender vom Frischsaftbuffet

Orangensaft	0,25 l	€ 6,50
Karotten-Orangensaft	0,25 l	€ 6,50



Bier

Villacher Märzen	0,50 l	€ 6,50
Villacher Märzen	0,30 l	€ 5,40
Villacher Märzen Pfiff	0,20 l	€ 4,70

BIER DES MONATS

frisch von der Brauerei die Bierspezialität

Spezialbier	0,30 l	€ 5,70
Spezialbier	0,50 l	€ 6,70



Naturgold Alkoholfrei

Gösser Naturgold Alkoholfrei	FL/0,33 l	€ 5,40
Gösser Naturgold Alkoholfrei	FL/0,50 l	€ 6,50



Natur Radler

Gösser Natur Radler Zitrone	FL/0,33 l	€ 5,40
Gösser Natur Radler Zitrone	FL/0,50 l	€ 6,50

Weine aus Österreich

WEINGUT BURGER AUS GOBELSBURG

Grüner Veltliner	1/8 l	€ 4,50
trocken und leicht		
Gobelsburger Messwein	1/8 l	€ 4,50
süffig und spritzig		
Roter Weinberg Cuvée	1/8 l	€ 4,50
mild, fruchtig, samtig, trocken		
gespritzt Weiß oder Rot	1/4 l	€ 5,40
Rosé Cuvée	1/8 l	€ 4,70
Zweigelt - Cabernet Sauvignon		

Sommelierweine

WEINE DES MONATS: unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne!



Chardonnay Weingut Burger	1/8 l	€ 5,70
zarte Würze, samtiger, voller Geschmack		
Zweigelt Classic	1/8 l	€ 5,70
aus dem Kamptal Weingut Burger		
fruchtig, vollmundig, trocken		
FÜR SIE auserwählte		
SOMMELIERWEINE	1/8 l	€ 5,70

Auserwählte Flaschenweine

Chardonnay	0,75 l	€ 33,90
Weingut Burger, zarte Würze, samtiger, voller Geschmack		
Blauer Zweigelt Classic	0,75 l	€ 33,90
Weingut Burger, dunkelrubingranat, voller Rotwein		

MOST aus dem Lavanttal

Eine Halbe Apfelmost	0,50 l	€ 6,20
Ein Glas'l Apfelmost	0,25 l	€ 4,80



Sekt

Schlumberger Sparkling	0,2 l	€ 15,90
Schlumberger Sparkling	0,75 l	€ 44,90
Schlumberger White Secco	0,2 l	€ 15,90
Schlumberger White Secco	0,75 l	€ 44,90

Aperitifs - Harte Brocken - Digestifs

Grappa italienischer Tresterbrand	2 cl	€ 4,70
Obstler	2 cl	€ 4,70
Marillenbrand	2 cl	€ 5,00
Baileys Likör	2 cl	€ 5,90
Vodka	2 cl	€ 4,90
Underberg	2 cl	€ 5,30
Ballantines	2 cl	€ 6,30
Hennessy VSOP	2 cl	€ 6,60
Weinbrand	2 cl	€ 5,50
Rum	2 cl	€ 4,50
Campari Soda od. Orange		€ 6,60
Bacardi & Cola / Wodka & Orange		€ 6,60

Teespezialitäten



Große Jumbotasse Tee	€ 4,70
Früchte-Tee	
Grün-Tee	
Kräuter-Tee	
Hagebutten-Tee	
Pfefferminz-Tee	
Schwarz-Tee	
Kamillen-Tee	

Spezialtees von der Teebar	€ 5,90
(1 Kanne = 2 Tassen)	

Haustee mit Rum oder Obstler	0,25 l	€ 7,10
Heiße Milch	0,25 l	€ 3,90