

Unsere regionalen Lieferanten

Brunnwirthof

Weißbriach

Gailtaler Almkäse, Speck

Fischzucht Jobst

Greifenburg

Lachsforelle, Regenbogenforelle,
dry aged Lachsforelle & Saibling

Eis-Greissler

Krumbach

Eis

Michael Stocker

Greifenburg

Almlamm, Almkalb

Stadtbäckerei Pietschnigg

Gmünd

Kärntner Nudel, Fleisch- und
Kletzenkrapfen

Kuenzhof

Dölsach

Edelbrände, Liköre

Obergasser

Weißensee

Edelbrände, Liköre

Bio Hof Jakober

Weißensee

Joghurt, Frischkäse

Bäckerei Holzer

Weißensee

Brot & Gebäck

Bäckerei Moritz

St. Lorenzen im Gitschtal

Brot & Gebäck

Weißenseer und Drautaler Jäger

Wildfleisch

Eine Vorspeise zum Starten

Kartoffeldippers (Spezial-Pommes, für 2 Personen)
3 verschiedene Dips
€ 9,50

Vitello Tonnato
Tafelspitz vom Oberkärntner Almkalb, Thunfisch, Kapern, rote Zwiebeln
€ 18,50

Beef Tartar vom österreichischen Rind (80g, handgeschnitten)
eingelegtes Gemüse, Butter, Gebäck
€ 19,90

Salate für Gesundheitsbewusste und die, die es noch werden wollen

gemischter oder grüner Salatteller
€ 7,90

Wirtmoser's Haussalat
Blattsalate, gegrillte Camembert-Ecken, Apfel, Feige
hausgemachtes Dressing, Preiselbeeren, Toast
€ 18,90

Salat Lacus
Lachsforelle von der Fischzucht Jobst, Blattsalate, Joghurt Dressing, buntes
Gemüse, Toast
€ 19,90

Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti

Sauce Bolognese oder Tomatensauce

€ 8,50

Frankfurter vom Grill

Pommes Frites

€ 8,90

Mini-Schnitzelteller

kleine Schnitzel, Dippers

€ 11,50

Gutes aus dem Suppentopf

Rindssuppe wahlweise mit

Frittaten

gebackenem Tiroler Knödel

gebackenem Leberknödel

Kaspressknödel

€ 7,90

Fischsuppe

Süßwasserfische, Gemüse, Toast

€ 11,90

Geflügel aus Österreich

gebackene & ausgelöste Hühnerkeule

Kartoffel-Vogerlsalat, Kernöl

€ 21,70

Nudeln & Pastagerichte

Käsespätzle

Röstzwiebel, Schnittlauch

€ 18,20

Penne al arrabiata

Parmesan

€ 16,90

Lasagne al forno

Tomatensauce

€ 16,90

Tagliatelle Bolognese

Sauce Bolognese, Parmesan

€ 18,10

Tagliatelle Lachsforelle

Prosciutto Crudo, getrocknete Tomaten, Basilikum Pesto

€ 26,90

Fische vom Jobst in Greifenburg

Lachsforelle vom Grill

rote Linsen, Sellerie Creme, Balsamico-Cherry Tomaten

€ 29,30

Regenbogenforelle Müllerin Art

im Ganzen gebraten, Petersilkartoffeln

€ 30,50

Kalbfleisch vom Stockerbauer in Greifenburg

Kalbsrahmgulasch

Spätzle

€ 22,50

Kalbs-Tafelspitz

Apfelkren, Röstkartoffeln, Blattspinat, Gemüse-Julienne

€ 30,80

Ossobuco vom Oberkärntner Almkalb

Risotto Milanese, Wurzelgemüsesauce und Parmesan

€ 26,90

Wir freuen uns, Ihnen Produkte unserer regionalen Produzenten zubereiten zu dürfen. Auf unserer Homepage unter Regionalität finden Sie weitere Informationen zu unseren Partnern.

Wild aus den Weißenseer & Drautaler Wäldern

Burgunder-Schmorbraten vom Hirsch

Rotkrautpüree, Kroketten, Rotweinbirne

€ 28,90

Hirschrücken im Pistazienmantel

Selleriepüree, Kroketten, Rotweinbirne, Wacholderbeerensauce

€ 34,90

Steaks vom Schwein & Rind

Holzhackersteak (160g)

Schweinenacken, Grillgemüse, Spiegelei, Speck, Kroketten, Zwiebelringe

€ 24,90

Huftsteak (180g)

Rinderhuft, gebackene Speckbohnen, Kartoffeln, Champignon-Pfeffersauce

€ 27,90

Lady's Steak (160g)

Rinderfilet, Grillgemüse, Dippers, BBQ Sauce

€ 36,90

Pfeffer Steak (200g)

Rinderfilet, Grillgemüse, Dippers

€ 45,90

Unsere Schnitzelkarte

Schnitzel Pariser Art (vom österreichischen Schwein)
€ 21,70

Schnitzel Wiener Art (vom österreichischen Schwein)
€ 21,70

Wienerschnitzel (vom Oberkärntner Almkalb)
€ 32,50

paniertes Rehschnitzel (vom Weißenseer & Drautaler Reh)
€ 33,60

Beilagen wahlweise:

Pommes Frites

oder

Petersilkartoffeln & Preiselbeeren

oder

Kartoffelsalat & Preiselbeeren

oder

Erbsenreis & Preiselbeeren

*Unsere Schnitzel werden in Butterschmalz
in der Pfanne gebacken.*

Etwas Süßes zum Abschluss geht immer

Salzburger Nockerl (für 2 Personen)

Preiselbeermarmelade, Rum

Wartezeit ca. 20 Minuten

€ 22,50

Lava Tarte

warmes Schoko-Soufflé mit flüssigem Kern, Vanilleeis

€ 12,50

Eispalatschinke

Vanilleeis

€ 9,10

Palatschinken (2 Stk.)

Marillenmarmelade

€ 7,90

Pinzgauer Moosbeernock'n (Heidelbeerlaibchen, 4 Stk.)

Wartezeit ca. 20 Minuten

€ 15,90

Kaiserschmarrn

Apfelmus und Zwetschenröster, Rosinen, in Rum flambiert

Wartezeit ca. 20 Minuten

€ 17,70

hausgemachte Kuchen aus unserer Vitrine

€ 4,80