

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

Caprese Burrata
Büffelburrata, Tomaten, Basilikumpesto, Toast
€ 15,90

Gebeizte Lachsforelle von der Fischzucht Jobst
Dill-Senf-Mayonnaise, eingelegtes Gemüse
€ 17,60

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

Darf es etwas Besonderes sein?

dry aged Lachsforelle & Sabiling
Sashimi & Parfait von der Fischzucht Jobst
€ 30,90

Die Lachsforelle wächst rund 5 Jahre langsam im glasklaren Quellwasser auf. Die Schlachtung der extra großen Fische (4-6 kg) erfolgt mittels „Ikejime-Methode“ (geringe Milchsäureausschüttung, dadurch zarter Geschmack & längere Haltbarkeit). Die 2 bis 3-wöchige Reifung im Dry Ager sorgt für einen unvergleichbar feinen Geschmack und einen butterweichen Fisch.

Salate für Gesundheitsbewusste und die, die es noch werden wollen

Salat vom Buffet

€ 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

Quinoa Salat

geräucherte Forellenfilets von der Fischzucht Jobst, Quinoa, Rucola, Avocado

€ 19,90

Salat Tagliata

Beiried vom österreichischen Rind, Rucola, Tomaten

€ 23,50

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

Kärntnernudel (3 Stk.)

kleiner grüner Salat, zerlassene Butter, Schnittlauch
€ 19,90

Fleischkrapfen (3 Stk.)

Sauerkraut, zerlassene Butter
€ 19,90

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

Räucherlachs auf Pappardelle

Spinat-Rahmsauce
€ 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, Petersilkkartoffeln

€ 30,50

Kalbfleisch vom Stockerbauer in Greifenburg

Kalbsbeuschel

Semmelknödel

€ 22,60

Kalbsleber

Polenta, hausgemachte rote-Zwiebel-Marmelade, Zwiebelsauce

€ 24,70

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.

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam

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.*

Pizza aus dem Steinofen

Margerita

Tomatensauce, Mozzarella

€ 12,80

Salami

Tomatensauce, Mozzarella, Salami

€ 14,80

Wirtmoser

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Speck, Zwiebel, Mais

€ 15,90

Lacus

Tomatensauce, Mozzarella, Räucherlachs, Rucola

€ 16,60

Vis a Vis

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons, Speck, Zwiebel, Paprika

€ 18,60

Burrata

Tomatensauce, Mozzarella, Büffel-Burrata, Basilikum

€ 18,60

Girasole

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Mais

€ 14,60

Parma

Tomatensauce, Mozzarella, Parma-Schinken, Grana

€ 15,70

Pizzabrot mit Käse oder Rosmarin

€ 8,90

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam

Diavolo

Tomatensauce, Mozzarella, italienische scharfe Salami, Pfefferoni
€ 14,80

Capricciosa

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven
€ 16,50

Montagna

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Zwiebel, Pfefferoni, Gorgonzola, Knoblauchpesto
€ 17,50

Quattro Formaggi

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Bergkäse
€ 16,50

Hawaii

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas
€ 15,30

Rucola e Grana

Tomatensauce, Mozzarella, Parma Schinken, Rucola, Grana
€ 16,50

Roma

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern
€ 15,30

Tonno

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel
€ 16,50

Gerne können Sie sich Ihre Pizza mit extra Beilagen verfeinern.
Je Zutat € 1,50

Wir bitten Sie um Verständnis, dass Pizza und andere Hauptgerichte nicht zeitgleich serviert werden können.

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam

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 Zwetschkenröster, Rosinen, in Rum flambiert

Wartezeit ca. 20 Minuten

€ 17,70

hausgemachter Germknödel

Vanillesauce, Mohn

Wartezeit ca. 20 Minuten

€ 16,30

hausgemachte Kuchen aus unserer Vitrine

€ 4,80

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam