

ein Auszug aus unseren regionalen Lieferanten

Brunnwirthof

Weißbriach

Gailtaler Almkäse, Speck

Fischzucht Jobst

Greifenburg

Lachsforelle, Regenbogenforelle,
dry aged Lachsforelle & Saibling

Eis-Greissler

Krumbach

Eis & Sorbet

Michael Stocker

Greifenburg

Almlamm, Almkalb, Wildfleisch

Stadtbäckerei Pietschnigg

Gmünd

Kärntner Nudel, Fleischkrapfen

Binterhof

Berg im Drautal

Topfen, Hofkäse

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
€ 11,00

Caprese Burrata
Büffelburrata, Rucola, Tomaten, Basilikum-Pesto, Gebäck
€ 17,50

Beef Tartar vom österreichischen Rind (100g, handgeschnitten)
eingelegtes Gemüse, Butter, Gebäck
€ 19,90

Tartar vom Räucherlachs (handgeschnitten)
eingelegtes Gemüse, Butter, Gebäck
€ 18,70

ein Korb Gebäck
€ 3,50

Wirtmoser's Hausmannskost *gschmackige Schmankerl für den kleinen Hunger*

Saure Essigwurst
hartgekochtes Ei, Zwiebel, Balsamico-Essig, Gebäck
€ 13,50

Haussulze
hartgekochtes Ei, Zwiebel, Balsamico-Essig, Gebäck
€ 14,80

Gutes aus dem Suppentopf

Rindssuppe wahlweise mit
Frittaten
gebackenem Tiroler Knödel
gebackenem Leberknödel
Kaspressknödel
€ 8,20

Fischsuppe
Süßwasserfische von der Fischzucht Jobst, Gemüse
€ 12,50

Alt Wiener Suppentopf (Hauptgericht)
Kalbfleisch, Nudeln, Gemüse-Julienne
€ 14,80

Kürbiscremesuppe
vom eigenen Acker
€ 9,50

Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti mit Tomatensauce oder Sauce Bolognese
€ 8,50

Frankfurter vom Grill
Pommes Frites
€ 8,90

Mini-Schnitzelteller mit Steakhouse Pommes
€ 12,70

Portion Pommes
€ 5,50

knackige und frische Salate

Salate, Antipasti, Obst & Käse von unserem Buffet (ab 18:00 Uhr)

€ 12,50

grüner Salat

€ 7,50

gemischter Salat

€ 9,50

Wirtmoser's Haussalat

Blattsalate, gegrillte Camembert-Ecken, Apfel, Feige
hausgemachtes Dressing, Preiselbeeren, Gebäck

€ 19,80

Salat Lacus

Lachsforelle von der Fischzucht Jobst, Blattsalate, Joghurt Dressing, buntes
Gemüse, Gebäck

€ 21,00

Geflügel aus Österreich

gebackene & ausgelöste Hühnerkeule

Kartoffel-Vogerlsalat, Kernöl

€ 22,50

Nudeln & Pastagerichte

Fleischkrapfen (3 Stk.)

Sauerkraut, gebratene Speckwürfel

€ 21,50

Käsespätzle

Röstzwiebel, Schnittlauch

€ 19,50

Penne al arrabiata (scharf)

Parmesan

€ 16,90

Spaghetti Bolognese

Parmesan

€ 18,10

Spaghetti Aglio e Olio (pikant)

Chilliflocken, Parmesan

€ 16,90

Spaghetti mit Tomatensauce

Parmesan

€ 16,90

Lasagne al forno

Tomatensauce, Grana Padano

€ 17,50

Fische von der Fischzucht Jobst in Greifenburg

Lachsforelle vom Grill

rote Linsen, Sellerie Creme, Balsamico-Cherry Tomaten
€ 30,50

Regenbogenforelle Müllerin Art

im Ganzen gebraten, Petersilkkartoffeln, Mandelbutter
€ 32,80

Kalb und Lamm vom Stockerbauer in Greifenburg

Ossobuco vom Almkalb

Polenta, Wurzelgemüsesauce
€ 27,40

Zweierlei vom Almlamm

Blattspinat, Parmesan-Polenta
€ 27,80

Geschnetztes Stroganoff vom Kalb

nach Art des Hauses mit Spätzle
€ 23,50

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

Feines vom Schwein & Rind

Rindbraten

Spätzle, Speckbohnen, Preiselbeerbirne
€ 24,70

Holzhackersteak (160g)

Schweinenacken, Grillgemüse, Spiegelei, Speck, Kroketten, Röstzwiebel
€ 26,50

Beiriedsteak (200g)

vom Rinderrücken, Speckbohnen, Mini-Kartoffeln, Pfeffersauce, Kräuterbutter
€ 28,10

Lady's Steak (160g)

Rinderfilet, Grillgemüse, Dippers, BBQ Sauce
€ 37,50

Pfeffer Steak (200g)

Rinderfilet, Grillgemüse, Dippers, Pfeffersauce
€ 46,90

Unser Schweine- und Rindfleisch stammt ausschließlich von
Österreichischen Bauern.

Unsere Schnitzelkarte

Schnitzel Pariser Art (vom österreichischen Schwein)
€ 21,50

Schnitzel Wiener Art (vom österreichischen Schwein)
€ 21,50

Wienerschnitzel (vom Oberkärntner Almkalb)
€ 29,00

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

€ 22,90

Kaiserschmarrn

Apfelmus und Zwetschenröster, Rosinen, in Rum flambiert

Wartezeit ca. 20 Minuten

€ 18,10

Pinzgauer Moosbeernock'n (Heidelbeerlaibchen, 4 Stk.)

Wartezeit ca. 20 Minuten

€ 16,30

Eispalatschinke

Vanilleeis

€ 9,40

Palatschinken (2 Stk.)

Marillenmarmelade

€ 7,90

