ERNTE.Dankam Weissense

28. Aug. bis 19. Okt. 2025

Auszeit am Weißensee in Kärnten - KLARE Berg- und Seenlandschaft erleben. Aufgeladen mit BELEBENDEN Angeboten und vermittelt durch professionelle Gastgeber!

Diese besonderen kulinarischen Momente ermöglichen das allgemeine Wohlbefinden bereits im Urlaub ganz NATÜRLICH zu steigern und in den Alltag mit nach Hause zu nehmen.

Donnerstag, 28.08. - Montag, 08.09.

Wald & Wild traditionelle Wildwochen im Gasthof Messner

Samstag, 06.09. - Freitag, 12.09.

Das Beste von der Alm beim Wirtmoser

Sonntag, 07.09.

Naturpark Frühschoppen im Restaurant Schuler

Samstag, 13.09.

Kobas Fest`l bei der Seewiese

Wine and Dine im Hotel zum Weissensee

Sonntag, 21.09.

Herbstbrunch im Hotel Lipeter

Freitag, 03.10.

Sans Merde im Biohotel Gralhof

Samstag, 04.10.

Jubiläum - 50 Jahre Die Forelle

Sonntag, 05.10.

Ernte Dank Gottesdienst in der evang. Kirche Ernte.Dank Frühschoppen im Neusacherhof

Samstag, 11.10.

"Von der Alm auf den Tisch" im Hotel Arlbergerhof

Sonntag, 12.10. - Sonntag, 19.10.

ErnteDank im Wirtshaus - Die Weissenseerin beim Zimmermann

Nähere Infos unter www.weissenseekulinarik.at



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

Gmiind

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 € 10,20

Caprese Burrata

Büffelburrata, Rucola, Tomaten, Basilikum-Pesto, Gebäck € 16,10

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

> Tartar vom Räucherlachs (handgeschnitten) eingelegtes Gemüse, Butter, Gebäck € 18,20

> > ein Korb Gebäck € 3,50

Wirtmoser's Hausmannskost

gschmackige Schmankerl für den kleinen Hunger

Saure Essigwurst

hartgekochtes Ei, Zwiebel, Balsamico-Essig, Gebäck € 13,20

Haussulze

hartgekochtes Ei, Zwiebel, Balsamico-Essig, Gebäck € 14,50

knackige und frische Salate

Salate & Antipasti vom Buffet (ab 18:00 Uhr) € 10,70

> gemischter oder grüner Salatteller € 7,90

Wirtmoser's Haussalat

Blattsalate, gegrillte Camembert-Ecken, Apfel, Feige hausgemachtes Dressing, Preiselbeeren, Gebäck € 19,50

Salat Lacus

Lachsforelle von der Fischzucht Jobst, Blattsalate, Joghurt Dressing, buntes Gemüse, Gebäck € 20,10

Gutes aus dem Suppentopf

Rindssuppe wahlweise mit

Frittaten gebackenem Tiroler Knödel gebackenem Leberknödel Kaspressknödel € 7,90

Fischsuppe

Süßwasserfische, Gemüse € 11,90

Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti

Sauce Bolognese oder Tomatensauce € 8,50

Frankfurter vom Grill

Pommes Frites € 8,90

Mini-Schnitzelteller

kleine Schnitzel, Dippers € 12,70

Portion Pommes

Ketchup, Mayonnaise € 3.80

Geflügel aus Österreich

gebackene & ausgelöste Hühnerkeule

Kartoffel-Vogerlsalat, Kernöl € 21,70

Nudeln & Pastagerichte

Fleischkrapfen (3 Stk.) Sauerkraut, gebratene Speckwürfel € 20,50

Käsespätzle

Röstzwiebel, Schnittlauch € 18,60

Penne al arrabiata (scharf)

Parmesan € 16,90

Spaghetti Bolognese

Parmesan € 18,10

Spaghetti Aglio e Olio (pikant) Chilliflocken, Parmesan € 16,90

Lasagne al forno

Tomatensauce, Grana Padano € 17,20

Fische von der Fischzucht Jobst in Greifenburg

Lachsforelle vom Grill

rote Linsen, Sellerie Creme, Balsamico-Cherry Tomaten € 29,60

Regenbogenforelle Müllerin Art

im Ganzen gebraten, Petersilkartoffeln, Mandelbutter € 30,70

Wild & Kalb aus der Region

Ossobuco vom Almkalb

Polenta, Wurzelgemüsesauce € 27,10

Tagliatelle al ragù vom Hirsch € 19,50

Gutes vom Schwein & Rind

pikantes Geschnetzeltes nach Art "Stroganoff" vom Rind Spätzle € 19,80

Burgunderschmorbraten vom Almochsen Rotkraut, Kroketten € 23,70

Holzhackersteak (160g) Schweinenacken, Grillgemüse, Spiegelei, Speck, Kroketten, Zwiebelringe € 24,90

Huftsteak (180g, sous-vide-medium)
Rinderhuft, gebackene Speckbohnen, Mini-Kartoffeln, Pfeffersauce
€ 28.10

Lady's Steak (160g) Rinderfilet, Grillgemüse, Dippers, BBQ Sauce € 37,20

Pfeffer Steak (200g) Rinderfilet, Grillgemüse, Dippers, Pfeffersauce € 45,90

Unser Schweine- und Rindfleisch stammt ausschließlich aus Oberösterreich und wird von den Öberio-Hofgenau Bauern produziert.

Nähere Infos hierzu finden Sie auf www.öberio.at

Unsere Schnitzelkarte

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

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

Wienerschnitzel (vom Oberkärntner Almkalb) € 32,50

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 Zwetschkenröster, Rosinen, in Rum flambiert Wartezeit ca. 20 Minuten € 18,10

Pinzgauer Moosbeernock'n (Heidelbeerlaibchen, 4 Stk.) Wartezeit ca. 20 Minuten € 16,30

Germknödel

wahlweise mit Vanillesauce und Mohn oder Butter und Mohn € 10,20

Eispalatschinke

Vanilleeis € 9,40

Palatschinken (2 Stk.) Marillenmarmelade € 7,90

hausgemachte Kuchen aus unserer Vitrine € 4.80

für eine Kugel Eis fragen Sie gerne unser Serviceteam nach den verfügbaren Sorten € 2,00 pro Kugel, Schlag € 1,50



