

ERNTE.Dank am Weissensee

28. Aug. bis 19. Okt. 2025

Auszeit am Weißensee in Kärnten - KLARE Berg- und Seen-
landschaft 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

Lieferantenportrait: Michael Stocker vom Stockerbauer in Greifenburg



Der Stockerbauer ist ein traditioneller Bergbauernhof inmitten der idyllischen Landschaft von Oberkärnten. Der Familienbetrieb produziert hochwertige Lebensmittel am eigenen Hof, wie Almkalb, Wild aus dem heimischen Jagdgebiet, Bauernhof-Hühner und Lammfleisch vom Kärntner Brillenschaf.

Es wird großer Wert auf artgerechte Haltung und Fütterung der Tiere sowie auf die Nachhaltigkeit und Regionalität gelegt. Die Tiere pflegen die Landschaft – und Michael und seine Familie kümmern sich liebevoll um ihre Tiere.

Ihre Hassleralm liegt nördlich von Steinfeld am Fuße des Grakofels. Hier auf 1.500m bis 2.500m Seehöhe verbringen die Rinder und Schafe über ein halbes Jahr ihren Urlaub. Umgeben von den Bergen der Kreuzeckgruppe finden sie hier beste Gräser und Kräuter. Dadurch sind die Produkte von einer besonderen Qualität, welche man auch am Teller schmeckt!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit im Wirtmoser!

Das Beste von der Alm

pikantes Geschnetzeltes nach Art „Stroganoff“ vom Almochsen

Spätzle

€ 19,80

Burgunderschmorbraten vom Almochsen

Rotkraut, Kroketten

€ 23,70

Kalbsrahmgulasch vom Almkalb

hausgemachte Spätzle

€ 22,80

Ossobuco vom Almkalb

Polenta, Wurzelgemüsesauce

€ 27,10

Kalbsbeuschel vom Almkalb

Semmelknödel

€ 23,50

Kalbsleber vom Almkalb

Polenta, Zwiebelsauce, Röstzwiebel

€ 24,70

Dreierlei vom Almlamm

Polentaschnitte, Speckbohnen, Thymianjus

€ 27,50

Tagliatelle al ragù vom Hirsch

€ 19,50

Hirschbraten aus den heimischen Wäldern

gebackener Semmelknödel, Speckbohnen, Senfsauce

€ 26,30

Wienerschnitzel vom Reh

wahlweise mit

Kartoffelsalat & Preiselbeeren

oder

Petersilkartoffeln & Preiselbeeren

oder

Erbsenreis & Preiselbeeren

oder

Pommes

€ 29,50

*Vielen Dank an die heimischen Bauern und Jäger
für diese hervorragenden Lebensmittel.*

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und
einen angenehmen Aufenthalt bei uns!*

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

Salat vom Buffet

€ 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-Vogersalat, Kernöl

€ 21,70

Nudeln & Pastagerichte

Kärntnernudel (3 Stk.)

zerlassene Butter, Schnittlauch, grüner Salat
€ 20,50

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, Petersilkkartoffeln, Mandelbutter

€ 30,70

Gutes vom Schwein & Rind

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.oberio.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.*

Pizza aus dem Steinofen

Margerita

Tomatensauce, Mozzarella

€ 14,10

Salami

Tomatensauce, Mozzarella, Salami

€ 16,10

Wirtmoser

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Speck, Zwiebel, Mais

€ 17,30

Lacus

Tomatensauce, Mozzarella, Räucherlachs, Rucola

€ 18,10

Vis a Vis

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

€ 20,10

Burrata

Tomatensauce, Mozzarella, Büffel-Burrata, Basilikum

€ 20,60

Girasole

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Mais

€ 16,10

Parma

Tomatensauce, Mozzarella, Parma-Schinken, Grana

€ 17,10

Pizzabrot mit Käse oder Rosmarin

€ 10,50

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

Diavolo

Tomatensauce, Mozzarella, italienische scharfe Salami, Pfefferoni
€ 16,30

Capricciosa

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven
€ 18,10

Montagna

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Zwiebel, Pfefferoni, Gorgonzola, Knoblauchpesto
€ 18,90

Quattro Formaggi

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Bergkäse
€ 18,20

Hawaii

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas
€ 16,50

Rucola e Grana

Tomatensauce, Mozzarella, Parma Schinken, Rucola, Grana
€ 18,10

Roma

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern
€ 16,90

Tonno

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel
€ 18,10

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

€ 22,90

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

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

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

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