



Mit ausgewählten Zutaten aus der Region und aus eigener Produktion, gepaart mit einer ordentlichen Portion Liebe, geben unseren Gerichten die Natürlichkeit und den Geschmack Kärntens. Zu den typischen Spezialitäten gesellt sich auch ein Multikulti mit ausgesuchten Besonderheiten.

Öffnungszeiten: Mo, Di, Mi, Fr ab 8.00, Sa, So ab 11.00

Warme Küche von 11.00- 14.00 und 17.00- 20.00

Lassen Sie es sich schmecken...

Ihre Familie Fabbro

Liebe Gäste,

Wir erlauben uns an dieser Stelle Sie darauf hinzuweisen, dass wir seit Dezember 2014 laut Verordnung über Allergene-Inhaltsstoffe in unseren Speisen und Getränke informieren müssen. Gerne geben wir ihnen dazu mündlich Auskunft.



Davor oder dazwischen:

Rindscarpaccio klassisch vom Filet mit Rucola, Parmesan und Olivenöl	9,50
Herzhafter Vogersalat mit Speckwürfel, Kartoffelscheiben und Kernöl	7,50
Gebackener Emmentaler dazu Salatbouquet und Preiselbeer	7,50

Löffelweise:

Rindssuppe mit Frittaten	4,50
Kaspressknödel	4,90
Leberknödel	4,90
Tagescremesuppe mit Brotwürfeln	5,40

Frisch & knackig:

Backhendlsalat – Gebackene Hendlstreifen in Kürbiskernpanier auf gemischter Salatplatte, mariniert mit steirischem Kernöl	12,80
Fitness– Salat – gegrillte Putenstreifen auf gemischter Salatplatte, mariniert mit Joghurtdressing	11,80
Italia Salat – gemischte Salatschüssel darauf Thunfisch, Oliven, Zwiebelringe und Kapern, mariniert mit Balsamico Dressing	9,50
Großer gemischter Salat	6,20
Kleiner gemischter Salat	4,90
Grüner Blattsalat	4,20



Gebraten, gegrillt, gut und reichlich...

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute mit Zitronen– Preiselbeergarnitur dazu gibt´s Pommes frites	12,90
Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Drautaler Käse und Schinken dazu Zitronen–Preiselbeergarnitur dazu gibt´s Pommes frites	13,90
Bauern– Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit hauseigenem Schinkenspeck, Drautaler Käse und Zwiebeln dazu Zitronen–Preiselbeergarnitur und Pommes frites	14,40
Holzfüllersteak – gegrilltes Schweinrückensteak mit Kräuterbutter, Röstkartoffel und Grillgemüse	13,90
Grillteller – mit dreierlei Fleisch, Grillgemüse dazu Pommes, gemischter Salat und Grillsaucen	17,50
Hauspfandl- Schweinsmedaillons mit würziger Pfeffersauce oder Champignonrahmsauce dazu Kroketten und Grillgemüse	14,90
Putensteak mit würziger Pfeffersauce dazu Potato wedges und Grillgemüse	13,90
Tiroler Gröstl – geröstete Kartoffelscheiben mit Speck und Schinken, Zwiebel und obendrauf ein Spiegelei von unseren Freilandhühnern mit grünem Salat	11,90

JEDES WOCHENENDE GIBT'S FRISCHE BACKHENDLN!!!



Kärntner Nudelvariationen.....

Kärntner Käsnudel mit Butterschmalz und grünem Blattsalat	12,50
Gemischter Nudelteller mit Tomaten-, Spinat-, Fleisch-, Knoblauch- und Käsnudel dazu grüner Blattsalat	13,50
Fleischnudel mit Speckgrammerl und grünem Blattsalat	13,50
Süße Kletzennudel mit Zimt- Honigbutter und Kompott	11,50

Fragen sie nach unseren Nudeln der Saison!

Petri heil!

	17,50
Saiblingsfilet vom Payr mit Müllerinnen Art gebraten mit Petersillkartoffel und Gemüse, fein mariniert	
Gebackenes Forellenfilet mit Petersillkartoffel und Gemüse dazu Schnittlauchsoße	17,50

Für unsere kleinen Gäste

Kinder– Wiener Schnitzel mit Pommes und süßer Überraschung	6,50
Fischstäbchen mit Pommes und süßer Überraschung	6,50
Kinder– Käsnudel mit Butterschmalz und süßer Überraschung	6,50
Portion Pommes	4,00



Süß, Süßer am Süßesten

Hausgemachter Kärntner Eisreindling– Eisparfait gesüßt mit Bienenhonig, gefüllt mit karamellisierter Walnuß, Rumrosinen, Schokoflocken garniert mit Karamellsauce und Schlagobers 4,90

Eispalatschinken
gefüllt mit Vanilleeis garniert mit Schokosauce und Früchte 5,40

Palatschinken 2 Stk. mit Marmelade oder Nutella mit Früchten 3,50

Mohr im Hemd—warmer Schokokuchen mit Vanilleeis garniert mit Schokosauce, Schlagobers und Früchte 5,20

Fragen die nach unseren hausgemachten Kuchen und Torten!



Aus dem Pizzaofen....

Magaritha Tomatensauce, Käse, Oregano	8,00
Regina Tomatensauce, Käse, Champignon, Oregano	8,50
Tonno Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebel, Oregano	9,50
Prosciutto Tomatensauce, Käse, Schinken, Oregano	8,70
Funghi Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignon, Oregano	9,10
Capriciosa Tomatensauce, Käse, Schinken, Artischocken, Oregano	9,10
Gigante Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Champignon, Oregano	9,50
Toskana Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Thunfisch, Pilze	9,50
Prosa Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Oregano	8,90
Hauspizza Tomatensauce, Käse, Speck, Mais, Schinken, Pilze, Oregano	9,50
Diavolo Tomatensauce, Käse Schinken, Pfefferoni, Oregano	9,10
Italia Tomatensauce, Käse, Schinken, Thunfisch, Oliven, Oregano	9,50
Salami Tomatensauce, Käse, Salami, Oregano	8,90
Garlica Tomatensauce, Käse, Salami, Pfefferoni, Knoblauch, Oregano	9,10
Rucola Tomatensauce, Käse, Rucola, Schinkenspeck, Oregano	9,50

Alle Pizzen auch zum Mitnehmen! Zuschlag für Karton 0,60 €



Biere:	0,5l	0,3l	0,25l
Puntigamer Märzen	4,10	3,70	3,20
Wimitzer Märzen	4,20	3,90	3,60
Radler	4,10	3,70	3,20
Wimitzer Lemisch	4,20	3,90	
Gösser Natur alkoholfrei	4,20		
Edelweiss Weizen	4,50		
Edelweiss Weizen alkoholfrei	4,50		
Sodaradler	3,90	3,50	3,20
Alkoholfreie Getränke:			
Coca Cola, light, Almdudler, Fanta, Sprite	5,60	3,20	2,80
Pago Fruchtsäfte, div. Sorten	3,50	3,50	3,50
Pago Orange	5,00	3,50	3,50
Pago Apfelsaft	5,00	3,20	2,50
Gasteiner Mineral	5,00	2,50	2,20
Mit Zitrone	+ 0,20		
Soda	3,00	2,50	2,10
Mit Zitrone	+ 0,20		
Eistee	5,00	3,00	
Red Bull			3,20
Himbeersoda	2,80		2,20
Holundersoda	2,80		2,20
Mit Wasser	2,40		2,00



Weine:	1/8	1/4	0,75l	1l
Grüner Veltliner 1l				
Engelbrecht, Kamptal	2,50	5,00		19,50
Zweigelt 1l				
Engelbrecht, Kamptal	2,50	5,00		19,50
Chardonnay 0,7				
Engelbrecht Kamptal	3,50	7,00		20,50
Weißburgunder 0,7				
Engelbrecht, Kamptal	3,50	7,00		20,50
Grüner Veltliner „Stein“	3,50	7,00		20,50
Weingut Engelbrecht, Kamptal,				
Gelber Muskatteller	3,50	7,00		20,50
Zweigelt exklusiv 0,7				
Weingut Engelbrecht	3,50	7,00		20,50
Spritzer weiß od. Rot		3,20		
Tiroler, Mezzo		3,50		
Hugo –Spritzer		3,80		
Aperol-Spritzer		4,50		
Kaiser– Spritzer		3,50		
Cider—Apfelwein		3,50		
Lillet- Spritzer		4,80		
Apfelmost hausgemacht 0,5		3,00		
Gespritzt 0,5		3,50		
Aperitiv:				
Prosecco „Vinsecco 0,75		4,00		22,50
Prosecco Orange Holler, Erdbeer		4,00		
Campari Orange		4,50		
Campari Soda		4,00		



Spirituosen:

		2 cl	4 cl
Obstler	0,2 cl	3,00	6,00
Marille	0,2 cl		
Williams	0,2 cl		
Haselnuss	0,2 cl		
Weichsel	0,2 cl		
Zirbe	0,2 cl		
Gurktaler Alpenkräuter	0,2 cl		
Fernet	0,2 cl	3,50	7,00
Ramazotti	0,2 cl		
Averna	0,2 cl	3,50	7,00
Whiskey	0,2 cl	4,00	8,00

Mixgetränke:

Bacardi Cola, Puskin bull, Wodka orange,
Malibu orange, Captain morgan, 4,50

Kaffee und Tee:

Verlängerter schwarz	2,90	kl. Brauner	2,70
Verlängerter mit Milch	3,20	Latte macchiato	3,50
Cappuccino mit Milchschaum	3,40	Häferlkaffee	3,50
Cappuccino mit Schlagobers	3,50	Kakao	3,20
Espresso	2,60	Kakao mit Schlag	3,50
Tee Früchte, Kräuter,			
Pfefferminz ohne	2,50		
Tee mit Zitrone	2,80		
Tee mit Rum	4,80		
Tee mit Obstler	4,50		