

Unsere Küchenzeiten sind täglich:

von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr
from 11:30 a.m. to 3:00 p.m.

-  **Vegan**
-  **Vegetarisch** / Vegetarian
-  **Glutenfrei erhältlich** / Gluten-free available
Unsere Küche verfügt jedoch über keinen eigenen abgetrennten Bereich dafür / Our kitchen does not have a separate area for this

Genuss aus der Region

- Feinstes vom Maltataler
- Goaszeit Bio Bauernhof Sima
- Nudelmanufaktur Bettina Lastin
- Nockberge Bauernhof-Eis
- Bäckerei Jury

Aus der Suppenkuchl

Rindssuppe mit Frittaten ^(A,C,G,L) Beef broth with pan cake stripes	€ 6,00
Rindssuppe mit Mölltaler Kaspressknödel ^(A,C,G,L) Beef broth with bread cheese dumplings	€ 7,20
Rindssuppe mit Kärntner Fleischnudel ^(A,C,G,L) Beef broth with pastry dumplings stuffed with smoked minced meat	€ 7,50
Pikante Gulaschsuppe , Semmel ^(A,G,L) Goulash-soup with bread roll	€ 7,50
Rote Rübencremesuppe , Kren ^(L) Cream of beetroot, horseradish	€ 7,20

Wirtshauskuchl

Wiener Schnitzel vom Kärntner Schwein, Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren ^(A,C,G) Wiener Schnitzel from Carinthian pork with parsley potatoes and cranberry jam	€ 18,00
„ Maltataler Bauerngröstl “, Spiegelei ^(C,G) Pan-fried potatoes and meat from the Maltatal region, served with a fried egg	€ 16,50
 Käsespätzle mit Röstzwiebel ^(A,C,G) Traditional austrian cheesy spaetzle with roasted onions	€ 16,00
Bauernselcher mit Röstkartoffel & Sauerkraut ^(A,C,G) Smoked pork sausages, served with roasted potatoes and sauerkraut	€ 12,50
 Kärntner Kasnudl mit brauner Butter ^(A,C,G) Stuffed pastry dumplings with curd cheese, herbs	€ 16,00
Kärntner Fleischnudel mit Sauerkraut ^(A,C,G,M) Pastry dumplings stuffed with smoked minced meat, pickled cabbage	€ 16,50
 Spaghetti „Bolognaise Art“ mit roten Linsen ^(A,C,D,G)  Spaghetti with tomato sauce & lentils	€ 15,00
Sacher Würstl , Senf, Kren, Semmel ^(A,M) Sausages Sacher-style with mustard, horseradish, bread roll	€ 7,50
Leberkäsemmel mit Senf oder Ketchup ^(A,M,O) Leberkäse roll with mustard or ketchup	€ 5,20

Salate, einfach was gsund's

Marinierte Blattsalate mit / Marinated lettuce with	
- gebackene Hühnerfiletspitzen, steirischem Kürbiskernöl, Käferbohnen ^(A,C,M) fried chicken stripes, pumpkin seed oil, broad beans	€ 17,50
- gegrillten Hühnerfiletstreifen, Kirschtomaten ^(M) grilled chicken stripes, cherry tomatoes	€ 17,50
Salat vom Buffet / Salad from the buffet	€ 6,00

Was Süßes

Apfelstrudel ^(A,G,H) mit Vanillesauce & Schlagobers Apple strudel with vanilla sauce and whipped cream	€ 7,50
Topfenstrudel ^(A,C,G,H) mit Vanillesauce & Schlagobers Curd cheese strudel with vanilla sauce and whipped cream	€ 7,50
Bauernkrapfen mit Marillenröster und Butterkekseis ^(A,C,G) Doughnut with apricot roast and butter biscuit ice cream	€ 8,50
Gemischtes Bergbauernhofeis ^(A,C,G) mit Sahne Mixed ice cream with whipped cream	€ 6,80
Früchte Eisbecher Berghotel ^(A,C,G) Ice cream with fruits	€ 9,80
Gerührter Eiscafe ^(A,C,G) Iced coffee vienna style	€ 8,20
Kuchenangebot aus unserer Vitrine! Cake offer from our showcase!	

Kaffee

Espresso / Espresso Macchiato	€ 3,20
Doppelter Espresso / Großer Brauner	€ 4,90
Verlängerter / Americano	€ 4,00
Cappuccino & Melange ^(G)	€ 4,40
Alm-Café (Häferl) ^(G)	€ 4,80
Heiße Schokolade ^(F,G) / Hot chocolate	€ 5,20

Kanne Tee

Sonnenor BIO Teespezialitäten	€ 4,20
Earl Grey, English Breakfast, China Grüntee, Pfefferminze, Früchte, Kamille, Taufrisch Kräuter, Ingwer Genuss	
Earl Grey, English Breakfast, berry, camomile, peppermint, herbs, green tea	