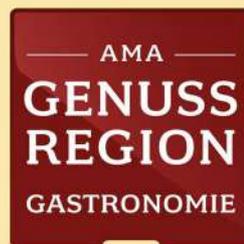




Sehr geehrte Gäste!



Wir freuen uns, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen!
Unsere Speisen werden stets frisch und mit größter Sorgfalt zubereitet.

Wir bitten Sie deshalb um etwas Geduld.

Als Genuss Wirt Kärnten bekennen und verpflichten wir uns in unserer Küche besonderen Wert auf Genussland Kärnten Produkte und Österreichische Spezialitäten zu legen. Hohe Qualität und transparente Herkunft der Produkte sind bei uns oberstes Gebot. So veredeln wir für Sie Milch, Butter, Topfen, Schlagobers, Eier, Obst, Gemüse, Süßwasserfisch, Rind- und Schweinefleisch aus Kärnten und Österreich.

Schwein:	aus Kärnten von Fa. Frierss; Eurogast Klg und Karnerta
Rind:	aus Österreich über Eurogast, Klg. und von Fa. Frierss, Villach
Huhn:	aus Kärnten über Wech Geflügel, St. Andrä
Milchprodukte:	Kärntnermilch, Spittal an der Drau
Butter und Topfen:	aus Österreich, mit dem AMA-Gütesiegel
Eier aus Bodenhaltung:	Eierhof Krenn, Ottmanach
Erdäpfel:	Fam. Kofler, Irgelehof, St. Egyden
Obst & Gemüse:	aus Österreich bzw. saisonal aus Kärnten
Diverse Süßwasserfische:	Fischzucht Payr, Sirnitz
Lavendelsirup:	Brigitte Fischer, Watzenighof, Velden (saisonal)
Most:	Lagerhaus Lavanttal, Wolfsberg
Kürbiskernöl:	Markus Tschischej, Grafenstein
Gin:	Firma Carginthia Gin aus Kärnten, Feldkirchen
Weine:	Weingut Tagenbrunn, Weingut Köck

*„Die Gaumen sind gar verschieden und alles recht zu tun,
ist schwer. Denn was den Einen stellt zufrieden,
darüber zürnt der and´re sehr!“*

Guten Appetit

und viel Vergnügen wünscht Ihnen, Ihre Familie Schaschl mit Team

Was Kleines zu Beginn

Büffel-Mozzarella mit Tomaten A, F, G, H, M, O	€ 14,00
Rindscarpaccio fein garniert A, E, G, F, H, O	€ 17,50
gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Salatbouquet A, L, M, O, G	€ 9,50

Aus dem Suppentopf

Rindsuppe mit Frittaten A, C, G, L	€ 4,10
Rindsuppe mit Leberknödel A, C, L	€ 4,40
Knoblauchrahmsuppe A, C, G, L	€ 4,80

Bunte Blattsalate

Grüner Salat L, M, O	€ 5,50
Gemischter Salat C, E, F, L, M, O	€ 6,50
Fitness- Salat mit gebackenen Hühnerstreifen auf Blattsalat A, C, G, L, M, O	€ 15,50
Beilagenänderungen auf Salat Aufpreis	€ 2,50



Spezialitäten nach Art des Hauses

Grillteller "Karawankenblick"

gebackenes und gegrilltes vom Schwein und Rind
mit gebratenen Maiskolben und Pommes frites
A, C, G, L, M

€ 21,50



Hühnerspieß auf Reis

A, C, G, L

€ 15,50

Hauspfandl mit Spätzle

Schweinsfilet in Pilzrahmsauce
A, C, G, L, M

€ 24,50

Kärntner Schnitzel mit Reis

A, C, G, M

€ 19,00

vom Kärntner
Schwein

Zwiebelrostbraten (marmorierte Beiried)

mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln
A, L, M, O

€ 22,00

Unser Fischangebot

Kärntner Lax´n Filet (Seeforelle aus der Sarnitz)

natur gebraten auf Gemüse und Kartoffeln
A, D, G

€ 24,00

Kärntner Natursaibling (aus der Sarnitz)

gebraten mit Krenkartoffeln
A, D, G

€ 24,00

Steaks zur Auswahl

Filetsteak (Rinderfilet) mit Ofenkartoffel und Maiskolben C, G, L, M	€ 36,50
Putenschnitzel in Currysauce mit Reis und Gemüse A, C, E, G, L	€ 19,00
Pfeffersteak (Rinderfilet in Pfeffersauce) mit Krokette und Gemüse A, C, F, G, L, M	€ 39,50

Knusprig und frittiert

Wiener Schnitzel mit Pommes frites A, D, G vom Kärntner Schwein	€ 15,50
Gordon Bleu mit Kartoffeln A, D, G vom Kärntner Schwein	€ 17,00



Kärntner Küche & Nudelgerichte

Kärntner Kasnudeln mit grünen Salat

€ 15,50

A, C, G, L, M, O

Fleischnudeln

€ 15,50

mit Sauerkraut und Grammerln

A, C, G, L, M, O

Maischerl

€ 15,50

mit Kartoffeln und Sauerkraut

A, C, L, M, O

Beuschel mit Semmelknödel

€ 15,00

(Herz und Lunge) gekocht in Rahmsauce

A, C, D, G, L, M, O

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

€ 16,50

und grünen Salat

A, C, G, L, M, O

Penne all arrabiatta (vegetarisch)

€ 12,00

A, C, G, L, M, O

KARAWANKENBLICK GUTSCHEINE:

Immer eine „schmackhafte“
Geschenksidee zu jedem Anlaß!
Unser Mitarbeiter/innen helfen
Ihnen gerne weiter!

Darf es noch ein Dessert sein?

hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster oder Apfelmus A, C, G, O	€ 15,50
Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesauce mit Schlag mit Eis und Schlag A, C, E, G, L, H, O	€ 4,40 € 7,00 € 5,80 € 7,00
2 Stück Marmelade- Palatschinken A, C, E, F, G, H	€ 5,40
Eispalatschinke mit Schokosauce und Schlag A, C, E, F, G, H	€ 8,40
Mohr im Hemd mit Eis A, C, E, F, G, H	€ 7,20

Veranstaltungen:

Sie können Ihre Firmenfeier,
Hochzeiten, Taufen oder jegliche
Familienfeste bei uns im
Restaurant veranstalten

Dekoration,
Menüfolge,
Service richten
sich nach Ihren
Wünschen.
Damit Ihr Fest
ein Erfolg wird!

Kaffee- Spezialitäten

Kaffee beinhaltet die Allergene A, C, G

Verlängerter	€ 3,70
Kaffee Haag	€ 3,70
Cafe Latte	€ 4,40
Häferlkaffee	€ 4,30
Kaffee mit Milchschaum (Cappuccino)	€ 3,80
kleiner Brauner	€ 2,90
großer Brauner	€ 5,20
Kaffee mit Schlag	€ 4,20
Heiße Schokolade	€ 4,30
Tee verschiedene Sorten	€ 2,90

Jugendgetränke

Coca Cola, Fanta, Almdudler, Spezi, Sprite

gespritzt mit Soda	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,30
gespritzt mit Leitungswasser	0,3l	€ 3,60
	0,5l	€ 3,60

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola Zero, Spezi, Almdudler, Fanta, Sprite	0,33l	€ 3,90
Eistee Pfirsich oder Zitrone	0,33l	€ 3,90
Red Bull Organic Tonic oder Bitter Lemon	0,2l	€ 4,20
Mineral Mit oder Ohne Gas	0,35l	€ 3,60
Mineral Mit oder Ohne Gas	0,75l	€ 5,90
Coca Cola, Spezi, Almdudler, Fanta, Sprite	0,5l	€ 5,60
Red Bull	0,25l	€ 4,20

Pago Fruchtsäfte

Orangensaft	0,25l	€ 3,60
Bio Naturtrüber Apfelsaft	0,25l	€ 3,90
Pago Johannisbeer, Mango, ACE, Marille, Birne, Erdbeer, Zwetschke, Honigmelone...	0,2l	€ 3,90
Pago Fruchtsäfte gespritzt mit Soda	0,3l	€ 4,20
	0,5l	€ 4,60
Pago Fruchtsäfte mit Leitungswasser	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 3,90

Weine... rot und weiß

Weine enthalten Sulfite, O

Grüner Veltliner aus dem Kamptal	1/8l	€ 3,00
	1/4l	€ 6,00
	1/8l	€ 3,00
Roter Zweigelt aus dem Kamptal	1/4l	€ 6,00
Weißer oder Roter Spritzer		€ 3,70
Weißes oder Rotes Mezzo		€ 4,20
Aperol- oder Holunderspritzer mit Wein	0,3l	€ 5,90
Aperol- oder Holunderspritzer mit Prosecco	0,3l	€ 6,40

Flaschenweine (mehr Auswahl in der Weinkarte)

Chardonnay	0,75l	€ 28,00
Weingut Bauer, Gamlitz, Südsteiermark	1/8l	€ 4,80
gemischter Satz	0,75l	€ 31,00
Weingut Tagenbrunn, Kärnten	1/8l	€ 5,30
Cabernet Sauvignon	0,75l	€ 31,00
Weingut Bauer, Gamlitz, Südsteiermark	1/8l	€ 5,30
Umathum Zweigelt	0,75l	€ 31,00
Weingut Umathum, Frauenkirchen, Bgld.	1/8l	€ 5,30

Ein Aperitif davor??

Prosecco	0,1cl	€ 4,30
Campari Soda	4cl	€ 5,40
Campari Orange	4cl	€ 6,80
Carginthia Gin mit	2cl	€ 7,50
1 Flasche Red Bull Organics Tonic	4cl	€ 10,80
Averna Sour	2cl	€ 4,30
gelber Muskateller Weingut Taggenbrunn	1/8l	€ 5,10
Lilletspritzer nach Art des Hauses	1/4l	€ 6,40

Unsere Bierauswahl

Unsere Biere beinhalten die Allergene A

Villacher Märzen oder	0,3l	€ 3,90
Schleppe Hausbier vom Faß	0,5l	€ 4,90
Weizen Bier (Franziskaner)	0,5l	€ 5,30
Flasche Freilich (alkoholfreies Bier)	0,5l	€ 4,30
Flasche alkoholfreies Weizenbier	0,5l	€ 5,30
Radler (Almdudler)	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,90
Flaschenbier Villacher, Puntigamer	0,5l	€ 4,30

Schnäpse und Liköre

Schnäpse

Obstler	2cl.	€ 3,00
Marillen, Himbeer, Williams, Kirsch, Slivowitz, Vogelbeere	2cl.	€ 3,40
Grappa Riserva 5 Jährig aus dem Eichenfaß	2cl.	€ 4,50

Liköre

Baileys	2cl.	€ 3,90
Amaretto	2cl.	€ 3,90

Cognac

Remy Martin	2cl.	€ 4,60
-------------	------	--------

Weinbrand

Asbach	2cl.	€ 3,70
Scharlachberg	2cl.	€ 2,00

Magenbitter

Rosbacher	2cl.	€ 3,40
Fernet	2cl.	€ 3,70
Underberg	2cl.	€ 3,70
Gurktaler Alpenkräuter	2cl.	€ 3,40

Das Restaurant Karawankenblick von 1957 bis jetzt



Das Restaurant „Karawankenblick“ ist ein Familienbetrieb mit Tradition. Bereits 1957 eröffneten Christian Schaschls Eltern, Hilde und Josef, die Pension und das Café „Karawankenblick“. Zahlreiche Um- und Neubauten bis zum heutigen Tag waren notwendig, um den jeweiligen Ansprüchen gerecht zu werden – der erste davon im Jahr 1967.

Dabei wurde ein Speisesaal erbaut um allen Gästen genügend Platz zu bieten, aber auch die Küche wurde zum ersten Mal vergrößert.



1977 wurde der Speisesaal renoviert und der Rohbau für das Wohnhaus errichtet. 1988 hat dann Christian Schaschl den Betrieb übernommen. Seit damals ist viel passiert. 1992 wurde der Rohbau ausgebaut. Mit der Unterstützung der Bergler- Eisschützen im Jahr 1995 ist die Kunsteishalle entstanden und 2000 wurde die Küche zum zweiten Mal auf den neuesten Stand gebracht. Weitere Umbauten waren notwendig und so kam es 2006 zum Spatenstich für die Errichtung eines neuen Speisesaals und Barbereiches.



Beim Neubau wurde besonders auf die Barrierefreiheit geachtet. Nun besitzt das Restaurant zwei Speisesäle und ein neu gestaltetes Bauernstüberl das 2015 entstand (alles Nichtraucherbereiche).



2010 wurde nun zum dritten Mal die Küche auf den neuesten Stand gebracht. Durch Induktionskochfelder, einem Grillfeld, den Konvektomaten, den Salamander und vielem mehr, lassen sich viele kulinarische Schmankerln zaubern. Bei diesem Umbau wurde auch in ein Notstromaggregat investiert damit auch bei Stromausfällen noch viele Gaumen verwöhnt werden können.



2015 wurde wieder vieles erneuert um auch bei Licht und Strom zu sparen. „Kokinos“ Spielwelt wurde ausgebaut, sodass auch die jüngsten Gäste des Hauses Spaß „beim Koke“ haben.

Heute wird das Restaurant Karawankenblick als Jahresbetrieb mit ganztägig warmer Küche geführt.



2020 wurde nun der Betrieb an Christoph Schaschl übergeben und nun in dritter Generation geführt. Die neuesten Umbauarbeiten sind in unsere Terrasse geflossen damit wir eine wettergeschützte Terrasse haben.



2022 wurden wieder größere Instandhaltungsarbeiten durchgeführt damit die Sicherheit aller gegeben ist.

Wir freuen Uns jedes Mal die bekannten, aber auch neue Gesichter im Hause Karawankenblick begrüßen zu dürfen und freuen Uns schon auf Deinen nächsten Besuch.

Wir möchten uns auf diesem Weg bei unseren zahlreichen Stammgästen, Berglern, Freunden, Mitarbeiter/innen und all unseren anderen Gästen bedanken

Danke Familie Schaschl