

Aperitif oda einfach lei soooo

Martini 6cl dry oder bianco € 5,00

Campari Orange 4cl € 6,90

Campari Soda 4cl € 5,50

ROSE Aperol € 5,70

Hugo € 5,90

Aperol Spritzer € 7,50



Vorspeisen – Anti Pasti – Starters

Feines Carpaccio vom Nockrind

mit Ruccola, feinem Olivenöl, Cherrytomaten
und Parmesanspänen (G,D,C) € 14,10

Carpaccio dal manzo „Nockrind“

con rucola, olio d'oliva,
pomodorini e parmigiano € 14,10

Beef Carpaccio from our „Nockrind“

with rucola, tasty olive oil,
cherry tomatoes, parmesan cheese € 14,10



Aus dem dampfenden Suppentopf
Dalla terrina
Soups from the stock pot

A Frittatensupp'n (A,C,G,L) € 5,10
Frittatine in brodo € 5,10
Clear beef broth with finely sliced pancakes € 5,10



**Unsa hausgmochte
Grießnockerlsuppe** € 5,10
Zuppa di gnocchi di semolino € 5,10
Soup with fluffy semolina dumplings € 5,10



Ofenfrisches Gebäck (A,N,F,C,E,P,O) € 2,40
Unser Gebäck beziehen wir von der Firma Resch & Frisch,
die ihre Backzutaten zum Teil aus kontrolliertem Anbau bezieht.
Pane al forno € 2,40
Fresh baker's goods € 2,40



Thunfisch Salat mit Zwiebel und Ei € 14,90
Insalata mista con tonno, cipolla e uovo € 14,90
Mixed salad with tuna, onion and egg € 14,90



**Kleiner bunt gemischter Salat
mit Hausdressing** € 7,90
Insalata mista piccola € 7,90
Small mixed salad € 7,90



Knackig und feurig
Croccante e piccante
Crunchy and spicy

Fruchtiges Hendlcurry serviert im Pfandl

Zarte Hendlfiletspitzen in feurig-fruchtiger
Currysauce mit Basmatireis € 18,70

Strizze di pollo con salsa di curry

e riso di Basmati € 18,70

Tender slices of chicken in a creamy-spicy-currysauce

and Basmati rice € 18,70



Kärntner Backhendl

mit Pommes oder Kartoffel (A,C,G,E,M) € 16,10

Pollo di Carinzia al fritti (in panata)

con patate fritte oppure patate € 16,10

Carinthian baked chicken

with fries or potatoes € 16,10



Aus unserer Nudelmanufaktur
Ravioli Carinziani fatto a casa
Homemade Carinthian pasta pockets

Heimatverbunden sind unsere Wirtsleit und um diese Verbundenheit kulinarisch auszudrücken gibts bei uns verschiedene Kärntner Nudelvariationen. Selbstverständlich hausgemacht und mit viel Liebe zubereitet!



Hausgemachte handgekrendelte Kärntner Kasnudeln

Zwa hausgemachte Faustnudeln g'füllt mit an Kärntner Bauerntopfn, ane Erdäpfel, Minze, Zwiebel, Kerbl, Knoblauch, Kräutlan, ana braunen Butter und dabei is a Salatteller (A.C.G) € 15,70

Ravioli con ricotta alla „Carinziana“ farciti

Ripieni con ricotta contadina, patate, menta, aglio, cipolla, cerfoglio, altre erbe, burro rosolato e un'insalata mista € 15,70

Carinthian „Kasnudeln“

Pasta pockets filled with curd cheese, potatoes, onions, garlic and herbs with a mixed salad € 15,70

Wir kochen frisch - daher gibts für unsere Kasnudel eine Wartezeit von bis zu 20 Minuten!
Cuciniamo fresco - quindi può essere un tempo di attesa di 20 minuti per questo pasto!
We prepare everything freshly - so there might be a waiting time of up to 20 minutes for this dish!

Anfoch gschmackig und g'sund!
Piatti gustosi e sani
Tasteful & healthy



Buntes Gemüsepfandl mit knackigem
Gemüse, an Erdäpfel
mit an Joghurtdip und
ane Sesamkörndl (A,G,N) € 16,10

La padellata di verdure cotte
con patate e sesamo € 16,10

Colourful pan of vegetables
with potatoes, yoghurt
dip and sesame € 16,10



Spaghetti „Bolognese“ mit Parmesan (A,G,O,PC) € 12,10

Spaghetti all ragout e parmigiano € 12,10

Spaghetti " Bolognese" and parmesan € 12,10



Gegrilltes Zanderfilet

mit Petersilkartoffeln € 22,10

Filetto di luccio perca alla griglia

con patate al prezzemolo € 22,10

Grilled pike-perch fillet

with parsley potatoes € 22,10



Bodenständige "Landhaus-Kuchl" Cucina locale Local dishes

„Landhausklassiker seit 35 Jahren“ unser Holzknechtpfandl

Zarte Stücke vom Schweinerücken, gegrillt in ana deftign Schwammerlsauce mit hausgemachten Spätzle und an gebratenen Speck (A,C,G) € 20,10



La padellata del boscaiolo

Pezzi di maiale, ai ferro in sostanziosa salsa cremosa di funghi, con gnocchetti fatto alla casa e speck arrostito € 20,10

Lumberjack pan

Tender pieces of pork fillet in a tasty mushroom cream sauce with home-made noodles and a piece of fried bacon € 20,10



Kaslab'n Käsespätzle

Zubereitet mit unserem köstlichen regionalen Kaslabn Kas, im Pfandl serviert mit ane Röstzwiebel und an Salat (A,C,G) € 14,10

ODA a Senna Pfandl mit an gebratenen Speck drüber € 15,10

Pasta „Spätzle“ con formaggio della nostra caseificio Kaslabn

Preparato con il nostro delizioso formaggio della Kaslabn servito in padella con cipolla arrostita e insalata € 14,10

OPPURE con pancetta frita sopra € 15,10

Traditional „Cheese Spaetzle“

delicious regional cheese from the „Kaslabn“ cheese dairy served in a pan with roasted onion and salad € 14,10

OR topped with fried bacon € 15,10



Für Poeten, Künstler und Genießer
Per poeti, artisti e buongustai
For poets, artists and connoisseurs

Bauernspieß

Zarte Putenfilets am Spieß mit Knoblauch und Speck gebraten,
Braterdäpfel und pikanten Saucen (A,G,L,H,M) € 20,10

Spiedo alla contadina

Delicati filetti di tacchino, aglio, speck,
patate arrosto e salsa picante € 20,10

Spit-Roast

Tender turkey filets, garlic, roasted bacon,
roast potatoes and spicy sauces € 20,10



Wiener Schnitzel

vom Schwein mit pommes frites (A,C) € 16,10

Cotoletta alla viennese di maiale

con patate fritte € 16,10

Breaded and deep fried pork escalope

served with french fries € 16,10



Unser Hausteller

Gegrilltes von der Pute, vom Schwein und
vom Rind, Grillwürstchen (A,C,E,G)
(ca. 300 Gramm) mit pommes frites
und pikanten Saucen € 20,10

Piatto della casa

Carne alla griglia di maiale, tacchino e manzo,
salsicce alla griglia (circa 300 grammi) con
patatine fritte e salse piccanti € 20,10

Special house plate

From the grill: pork, turkey and grilled beef,
grilled sausages (about 300 grams)
with french fries and sauces € 20,10



Für unsere "Noschkotz'n"!
Per gli amanti del dolce! For those who like sweets!

Hausgemachter warmer Schokoladekuchen

im Schokoladebad, mit ana Kugel Vanilleeis
und an Schlagrahm (A,C,E,H,F,G) € 9,70

Torta caldo al cioccolato

con panna montata nel bagno
di cioccolato e una pallina di
gelato alla vaniglia € 9,70

Warm chocolate sponge pudding

coated with warm chocolate sauce,
served with vanilla ice cream and
topped with whipped cream € 9,70



Unsere köstliche Landhaus-Palatschinke

mit ane haßn Himbeern, Vanilleeis und an Schlagrahm (A,C,G,H,F,E) € 10,70

Crepe farcite con lamponi caldi, gelato di vaniglia e panna montata € 10,70

"Landhaus" pancake with hot raspberries, vanilla ice cream,
topped with whipped cream € 10,70

Hausgemachte Topfen-Erdbeer-Knödel mit Bröselbutter und Zucker € 8,90

Gnocchi di ricotta e fragole fatti in casa con burro e zucchero € 8,90

Homemade curd cheese and strawberry dumplings

with breadcrumb butter and sugar € 8,90



Hausgmochter Kaiserschmarren nach Omis Rezept

ohne Rosinen mit an hausgmocht'n Apfelmuas (A,C,G) € 12,10

Frittata dolce sminuzzata con mousse di mele

la ricetta della nonna € 12,10

Shredded sweet pancake-style mixture

with homemade apple sauce € 12,10



Hausgemachte Sachertorte

mit an Schlagrahm (A,C,E,H,F,G) € 5,10

Torta di Sacher con panna € 5,10

Choclote cake with cream € 5,10



Die beste Cremeschnitte in town (A,C,G) € 6,10

Mille foglie € 6,10

Homemade vanilla cream cake € 6,10