



siaß san ma a...

ofenwarmer Apfelstrudel <small>(A,C,H,G)</small>	€ 4,00
mit Schlagsahne <small>(G)</small>	€ 5,10
- mit Vanillesauce <small>(G)</small>	
originaler Kaiserschmarrn <small>(A,C,G)</small>	
mit Apfelmus	€ 8,90
Germknödel	
mit brauner Butter und Mohnzucker <small>(A,C,G,H)</small>	€ 5,80
- mit Vanillesauce und Mohnzucker <small>(A,C,G,H)</small>	€ 6,80

*Leicht leben
Voll genießen*



Frigga: das is kärntnerisch...

Frigga (auch Frigge, Frikka oder Fricka) ist ein original Kärntner Gericht. Traditionell wurde es von Holzfällern in einer Pfanne über offenem Feuer hergestellt.

Zur Zubereitung wird gewürfelter Speck und Zwiebel in reichlich Butterschmalz glasig angebraten. Eier darüberschlagen, Käse hinzufügen und stocken lassen. Frigga wird entweder mit Polenta serviert oder direkt aus der Pfanne mit Brot gegessen.

Mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken... Mahlzeit..



aus dem Pfandl...



Speck-Pfandl (A,C,G,L)

Bauchspeck auf Zwiebelbutter knusprig gebraten mit Spiegelei und 1 Scheibe Pietschnigg's Bauernbrot

€ 7,90



Käsespätzle (A,C,G,L)

mit hausgemachten Spätzle, reichlich Käse und Röstzwiebel

€ 9,--



„Frigga“ - Holzknechtpfandl (A,C,G,L)

Speck, Zwiebel, Eier, Sterz (Polenta) und Käse

€ 9,--

Wildererpfandl (A,C,G,L)

schmackhaftes Wildragout in deftiger Sauce mit Semmelknödel und Preiselbeerapfel

€ 13,30

Die 14 Allergene

- | | | | |
|-----------------------------|----------------|----------------|--------------------------------|
| (A) Glutenhaltiges Getreide | (B) Krebstiere | (C) Eier | (D) Fisch |
| (E) Erdnüsse | (F) Sojabohnen | (G) Milch | (H) Schalenfrüchte |
| (L) Sellerie | (M) Senf | (N) Sesamsamen | (O) Schwefeldioxid und Sulfite |
| (P) Lupinen | (R) Weichtiere | | |

hier erhältlich

0,35 lt - 11,40
Stamperl - 2,70

Zirbenschnaps ...und so geht's

Die rotvioletten Zirbenzapfen werden im Juni – Juli gesammelt und zur Herstellung des begehrten und aromatischen Zirbenschnapses verwendet.

Der größte zusammenhängende Zirbenbestand Europas liegt im Biosphärenpark der Kärntner Nockberge

Man nimmt drei Stück pro Liter und schneidet sie in ca. 1cm dicke Scheiben, gibt sie in ein großes Gefäß aus Glas, Zucker drauf und den Korn, dann mit Deckel schließen, ca. 5 Wochen an einen warmen Ort stellen. Danach durch ein Tuch filtern und in Flaschen füllen. Manche nehmen auch Obstler statt Korn, braunen Zucker, statt weißen oder Kandiszucker. Die Menge des Zuckers ist Geschmackssache.

In den Nockbergen sagt man: *Jeden Tag ein Zirberl und du wirst hundert Jahre alt!*

Der Zirbenschnaps soll herzstärkend, blutreinigend und schleimlösend wirken.





4 ermäßigte Gerichte mit der Kärnten Card !

bitte **unbedingt bei der Bestellung** vorweisen,
kann im Nachhinein nicht mehr umgebucht werden!

1. die "Power - Suppe"
Rindsuppe mit Leberknödel (A,C,G,L) € 3,80
2. "Power Frigga" - Holzknecht Pfandl
Speck, Zwiebel, Eier, Sterz (Polenta) und Käse (A,C,G,L) € 8,10
3. "Power Kasspätzle"
handgemachte Spätzle
reichlich Käse und Röstzwiebel (A,C,G,L)  € 8,10
4. "Power Apfelstrudel"
mit Vanillesauce (G) (A,C,H,G) € 4,60

Diese Gerichte sind mit der Kärnten Card ermäßigt!

Auf da Alm do is lustig..

Klebt der Bauer an der Mauer, war der Stier ein wenig sauer!
Ist der Bauer noch nicht satt, fährt er sich ein Hähnchen platt.
Hat der Bauer kalte Schuhe, steht er in der Tiefkühltruhe.
Kommt die Milch in Würfeln raus, fiel im Stall die Heizung aus.
Dreht der Hahn sich auf dem Grill,
macht das Wetter, was es will.
Melkt der Bauer statt der Kuh die Sau,
ist er mal wieder restlos blau.

Fällt der Bauer schräg vom Dach,
liegt der Hahn vor Lachen flach.

**die Speisekarte
kannst Du
für 1,- mitnehmen!
als Erinnerung...**

Suppen

- feine Kräuterfritattensuppe (A,C,G,L) € 3,60
große Rindsuppe mit hausgemachtem Leberknödel (A,C,G,L) € 4,20

für den kleinen Hunger

- "Riesen" Frankfurter Würstel
- mit Senf und Brot (A) € 5,-
- mit Pommes Frites € 7,-
Pommes Frites € 4,30
Kinder Wienerschnitzel (A,C,G) mit Pommes Frites € 7,30
 Spinatknödel mit brauner Butter, Hartkäseflocken (A,C,G,L) und kleiner Salatschüssel € 9,10
grüner Salat mit Dressing (A,C,G,L,M,O) € 3,80

Die 14 Allergene

- | | | | |
|-----------------------------|----------------|----------------|--------------------------------|
| (A) Glutenhaltiges Getreide | (B) Krebstiere | (C) Eier | (D) Fisch |
| (E) Erdnüsse | (F) Sojabohnen | (G) Milch | (H) Schalenfrüchte |
| (L) Sellerie | (M) Senf | (N) Sesamsamen | (O) Schwefeldioxid und Sulfite |
| (P) Lupinen | (R) Weichtiere | | |

a Jaus'n - Brotzeit



Kärntner Brettljause (A,C,G,M)

mit hausgeräucherten Schinkenspeck, Hauswürstel, Almkäse, Butter, Verhackerts, Salami und Pietschnigg's Bauernbrot

€ 10,30

Almbutter-Brot (A,G)

Pietschnigg's Bauernbrot, Butter, Schnittlauch

€ 3,80

Speckbrot (A,G)

hausgeräucherter Schinkenspeck auf Pietschnigg's Butter-Bauernbrot

€ 7,40



kärntnerisch - Mundart

Pleazn	Blessur (Verletzung), Wunde
nokapazl	geistig unvorbereitet sein
Kernbuam	Polizei
Painhīt'n	Bienenhaus
bet-schwār	müde sein
Pīsgurn	böse, bissige Frau
Wöltschkahaufn	Maulwurfhügel
Werchtågsgwänd	Arbeitskleidung
ochtaeism	Ehering
Windpaitl	Falott, Gauner
Zwutschkale	Baby, kleiner Mensch
a Hazale	Wettrennen machen
urasn	verschwenden (v.a. essbares)
Tschmauke	ständig jammernde, nörgelnde Person
Schnaizzottn	Taschentuch



unsere Liabsten



orig. Kärntner Kasnudl (A,C,G)

handgekrenzelte Topfen-Kartoffel Nudl mit Butterschmalz und kleiner Salatschüssel

€ 9,40

"Ritschert"

Eintopf mit Rollgerste, Bohnen, Selchfleisch und Pietschnigg's Bauernbrot (A,C,G,L,M,O)

€ 6,80

Wiener Schnitzel (A,C,G)

vom Schwein mit Pommes Frites

€ 10,90

Kärntner Nudl

Die Kärntner Nudl ist DAS Kärntner Nationalgericht. Unter der Kärntner Nudel versteht man als gebräuchlichsten Vertreter die Kasnudel – und egal wie viele dieser Nudeln auf dem Teller sind, es gibt sie nur in der sprachlichen Einzahl.

Die Kärntner Nudel kann pikant mit Fleisch, Eierschwammerl, Steinpilzen, Mozzarella oder Erdäpfeln gefüllt sein. Als süße Variante gibt es die Kletzennudel (gefüllt mit getrockneten Birnen).

Der Klassiker ist aber die Kärntner Nudel mit Topfen-Erdäpfel-Fülle.

