



Vorspeisen

Antipasti - Starters

Eine Portion Knoblauchbrot Una porzione di pane all'aglio Garlic bread, one portion	4,20 €
Caprese Mozzarella mit Rucolapesto und Balsamico „Caprese Mozzarella“ con pomodori, pesto e aceto balsamico servito con pane „Caprese Mozzarella“ with vine tomatoes, pesto and balsamic vinegar served with bread	8,90 €
Geräuchertes Lachsforellenfilet mit Oberskren, Butter und Weißbrot Filetto di trota affumicato raffinato con burro e raffano alla panna, servito con pane bianco Smoked salmon trout fillet garnishes with butter and creamed horseradish, served with white bread	10,40 €

Suppe

Zuppa - Soup

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten Brodo di manzo con taglioni di crepes Beef soup with pancake stripes	3,90 €
Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel Brodo di manzo con gnocchetti di fegato Beef soup with liver dumplings	4,20 €
Kaspressknödelsuppe (1 Stück) Brodo di manzo con 1 canderli di formaggio alla salisburghese Beef soup with 1 cheese dumplings	4,80 €
Knoblauchcremesuppe Vellutata di aglio Garlic cream soup	4,20 €



Für den kleinen Hunger von 11:30 bis 17:00 Uhr

Piccolo Spuntino - For a Snack

Schinken - Käse - Toast

Toast classico con prosciutto e fromaggio - Ham and cheese toast 3,90 €

Toast "Hawaii" (Schinken - Käse - Toast mit Ananas und Curry) 5,90 €

Toast con Ananas e curry - Ham and cheese toast with pineapple and curry

Frankfurter Würstel mit Senf und Brot 3,90 €

Wurstel con senape e pane - Frankfurter sausage with mustard and bread

Bratwürstel mit Pommes frites 8,10 €

Salsicce arrosto con patatine - Bratwurst with french fries

Eierpfandl mit Zwiebeln, Kartoffeln, Speck und Brot

Frittata contadina con cipolla, patate, speck e pane 9,80 €

Farmer's omelette with onions, potatoes, bacon and bread

Berner Grillwürstel mit Pommes frites 10,20 €

Salsicce alla griglia ripieni con speck e formaggio con patatine fritte

Grilled sausage filled with cheese and wrapped in bacon with french fries

Schuler's Brettljause mit Brot und einem Stamperl

Schnaps 12,80 €

Merenda tradizionale con pane e grappa

Schuler's traditional snack with bread and Schnaps



Das beste für die Verdauung!
Hausgemachter Enzian oder
Zirbe!



Nudelküche

Cucina di pasta - Pasta Kitchen

Spaghetti Bolognaise mit Fleischsauce und Parmesan 9,40 €
Spaghetti Bolognaise con parmigiano
Spaghetti Bolognaise with meat sauce and Parmesan

Spaghetti mit Tomatensauce und geriebenem Parmesan 8,90 €
Spaghetti con salsa di pomodori con parmigiano
Spaghetti with tomatosauce and Parmesan

Handgemachte Kärntner Kasnudel mit Butter und grünem Salat 10,90 €
Tagliatella di formaggio carinziana fatta a mano con burro e insalata verde
Handmade Carinthian cheese noodle with butter and green salad

Fischgerichte

Pesce - Fish

Lachsforellenfilet (Fam. Jobst) vom Grill serviert auf gebratener Polenta mit Veltlinerschaum 16,90 €
Filetto di trota salmonata servito con polenta, schiuma al vino bianco
Grilled salmon filet served with polenta, white wine sauce

Saiblingsfilet (Fam. Jobst) gebraten, dazu Petersilienkartoffeln, Veltlinerschaum mit Tomaten - Concassée 17,90 €
Filetto fresco di salmerino servito con patate, schiuma al vino bianco, pomodoro
Fresh filet of char served with potatoes, white wine sauce and tomatoes



Unsere Fische beziehen wir
aus der Forellenzucht Jobst
aus Greifenburg



Für unsere kleinen Gäste

Per i nostri mini-tifosi – For our little fans

„Spatzennest“ (eine Portion Pommes frites)	3,60 €
„Nido dei passerotti“ (una porzione di patatine)	
„Bird's nest“ (one portion of French fries)	
„Tatzlwurm“ (Frankfurter mit Pommes frites)	5,60 €
„Drago“ (wurstel con patatine) – „Dragon“ (frankfurter with French fries)	
„Schneewittchen“ (Spaghetti mit Fleischsauce)	5,60 €
„Biancaneve“ (Spaghetti bolognese) – „Snow White“ (Spaghetti with meat sauce)	
„Schlawinerwitzel“ (Wienerschnitzel mit Pommes frites)	
„Birichino“ (cotoletta alla milanese con patatine)	6,80 €
„Little rascal“ (Viennese Schnitzel with French fries)	
„Flossi“ (Fischstäbchen mit Pommes frites)	5,60 €
„Flossi“ (bastoncini di pesce con patatine fritte)	
„Flossi“ (fish fingers with french fries)	

Unsere Salate und Erdäpfel

Le nostre insalate e patate – Our salads and potatoes

Gemischte Salatschüssel mit Essig – Öl Dressing	4,90 €
Insalatiera mista con aceto – olio condimento	
Mixed salad bowl with vinegar – oil dressing	
„Fitnessteller“ (gegrilltes Putenfleisch auf Salat, Gebäck)	
„Piatto fitness“ (tacchino alla griglia con guarnizione d'insalata e pane)	11,90 €
„Fitness Plate“ (grilled turkey with salad garnish and bread)	
Bauernsalat mit Speck, Oliven, Schafkäse und Brot	10,80 €
Insalata contadina con speck, olive, pecorino e pane	
Farmer's salad with bacon, olives, feta cheese and bread	
Chefsalat (zarte Schweinsmedaillons vom Grill auf gemischtem Salat serviert mit Gebäck)	15,90 €
Chefsalat (medaglioni di maiale alla griglia con insalata mista e pane)	
Chefsalat (grilled pork medaillons served with marinated mixed salad and bread)	
Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip und Salatgarnitur	8,10 €
Patata al forno con salsa alla e erbe e insalata Baked potato with sourcreamdip and salad	
mit:	
con with	
 gebratenen Putenstreifen	
strisce di tacchino arrosto roasted turkey strips	12,90 €
 geräucherte Lachsforelle	
trota salmonata affumicata	13,80 €
smoked salmon trout	



„Seeräuberteller“ Zum stehlen
von euren Eltern 0,00 €



SONNTAG GIBT'S
SCHWEINSBRATEN!

Schuler's Klassiker

Il classico di Schuler - Schuler's Classics

- Wienerschnitzel vom Schwein serviert
mit Waldpreiselbeeren und Pommes frites 13,40 €
Cotoletta di maiale alla milanese servita con mirtilli rossi, patatine
Viennese Schnitzel (pork) served with cranberry jam, French fries
- Cordon Bleu vom Schwein serviert mit
Waldpreiselbeeren und Petersilienkartoffeln 13,90 €
Cordon Bleu di maiale servito con mirtilli rossi, patate al prezzemolo
Cordon Bleu (pork) served with cranberry jam, parsley potatoes
- Burger vom Grill mit Zwiebelringen, Burgersauce,
Pommes frites 10,50 €
Hamburger alla griglia con anelli di cipolla, salsa di burger, patatine fritte
Grilled burger with onion rings, burger sauce, French fries
- Gebratene Ripperl mit pikanter Sauce und Kartoffel
Wedges 16,40 €
Costine fritte con salsa piccante e spicchi di patate potato
Fried ribs with spicy sauce and potato wedges
- Grillspieß - Schwein, Pute und Rind vom Grill, 17,90 €
Gemüse, Knoblauchkräuterbutter und Pommes frites
Grillspieß - vari tipi di carne alla griglia serviti con burro all'aglio e alle erbe, patatine
Grillspieß - different sorts of grilled meat served with garlic herbs butter, French fries
- Alt Wiener Zwiebelrostbraten vom Rind
serviert mit Butterspätzle 18,80 €
Arrosto di manzo con cipolle servito con cetrioli, Spätzle
Braised beefsteak from Drautal valley organic beef, medium, spaetzle
- Schuler's Hauspfandl
Schweinefiletmedaillons medium gebraten in 18,50 €
Waldpilzsauce dazu servieren wir Kartoffelrösti
Medaglioni di filetto di maiale fritti in salsa di funghi selvatici serviti con rösti
di patate
Pork tenderloin medallions medium fried in wild mushroom sauce served with
potato rösti

WIR VERSUCHEN TÄGLICH EIN TAGESGERICHT
ANZUBIETEN, BITTE FRAGEN SIE UNSERE
MITARBEITER DANACH!



Du kannst nicht alle glücklich
machen du bist kein Schnitzel



A feines Steak

bistecca - steak

Holzfäller-Steak vom Grill

Schopfschnitte vom Schwein pikant gewürzt 17,80 €
serviert mit Röstzwiebel, Knoblauchkräuterbutter
und Ofenkartoffel

Bistecca di boscaiolo alla griglia Cotoletta croccante di maiale con cipolla
arrosto, burro alle erbe aglio e patate al forno

Grilled Lumberjack Steak Crispy pork cutlet with roasted onion, herb butter,
garlic and potatoe with sour cream dip

Schweinerückensteak vom Grill auf Pfefferrahmsauce
mit saisonalem Gemüse und Kartoffelrösti 17,50 €

Bistecca di lonza di maiale alla griglia su salsa cremosa di peperoni con
verdure di stagione e patate fritte

Grilled pork loin steak on creamy pepper sauce with seasonal vegetables and
hash browns

Zartes Rumpsteak, rosa gebraten, serviert mit 25,50 €
Knoblauchkräuterbutter, Pommes frites und
Speckbohnen

Rumpsteak delicato di manzo a cottura media servita con burro all'aglio e alle erbe,
patatine fritte e fagioli con pancetta

Delicate rump steak from beef, medium, served with garlic herbs butter, French fries and
beans with bacon

Rib eye Steak medium gebraten serviert mit
Maiskolben, Pfefferrahmsauce und Süßkartoffel
Pommes

Costata di manzo fritta media servita con pannocchie, salsa cremosa di peperoni e
patate dolci fritte 26,80 €

Medium fried rib eye steak served with corn on the cob, creamy pepper sauce and
sweet potato fries



Kartoffeln wenn verfügbar aus
Oberkärnten



Gerne bringen wir unsere
Eiskarte!

...danach süße Schlemmereien

e poi i dolci piú golosi - and then some sweet delicacies

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Schlagobers 4,20 €
Strudel di mele con panna montata
Warm apple strudel with whipped cream

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce 4,90 €
Strudel di mele appena sfornato con salsa alla vaniglia oppure gelato alla vaniglia
Warm apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream

Ofenwarmer Topfen-Marillen Strudel mit Schlagobers 4,20 €
Strudel di ricotta e albicocce con panna montata
Warm cheese-apricot strudel with whipped cream

Ofenwarmer Topfen-Marillen Strudel mit Vanillesauce 4,90 €
Strudel di ricotta e albicocce appena sfornato con salsa alla vaniglia
Warm cheese-apricot strudel with vanilla sauce

Schokolade-Nuss Soufflé mit Schokosauce und Schlagobers 6,80 €
Soufflé di cioccolato e nocciole con salsa al cioccolato e panna montata
Chocolate Hazelnut Soufflé with chocolate sauce and whipped cream

Tiramisu "alla Christian" 4,70 €
Tiramisu "alla Christian"
Tiramisu "alla Christian"

Kaffee, Tee und heiße Getränke

Espresso	2,20 €
Verlängerter	2,80 €
Cappuccino mit Milchschaum oder Sahne	3,00 €
Café Latte	3,00 €
Häferlkaffe	3,00 €
Großer Brauner	3,20 €
Tee (Pfefferminz, Kräuter, Früchte, Schwarz, Kamille, Grüner)	2,20 €
Tee mit Zitrone	2,40 €
Tee mit Rum oder Obstler	4,70 €
Heiße Milkschokolade	3,30 €



Holla die Eisfee =)



Frisch gepresster
Apfel-Karotten-Ingwersaft

Aperitif's und Prickelndes

Glas Prosecco	3,90 €
Schilerol	5,30 €
Campari Soda	3,60 €
Campari Orange	4,00 €
Gingerino alkoholfrei	3,70 €
Aperolspritzer mit Wein	3,70 €
Aperolspritzer mit Prosecco	5,30 €

Ohne Promille

Coca Cola	0,20	2,90 €
Cola Light	0,33	3,20 €
Organgelimo	0,20	2,90 €
Zitronenlimo	0,20	2,90 €
Apfelsaft pur (natur trüb)	0,20	3,10 €
Apfelsaft gespritzt (natur trüb)	0,25	3,10 €
	0,50	4,20 €
Mineralwasser prickelnd/still	0,33	2,80 €
Orangenjuice	0,20	3,10 €
Ice Tea Pfirsich	0,33	3,10 €
Pago: Marille, Erdbeere, Mango, Johannisbeere	0,20	3,10 €
Tonic Water (Thomas Henry)	0,20	3,40 €
Bitter Lemon (Thomas Henry)	0,20	3,40 €
Ginger Ale (Thomas Henry)	0,20	3,40 €
Alpenhighländer		
Kräuterlimonade aus Kärnten	0,33	3,10 €
Durstlöscher		
Himbeere oder Hollunder gespritzt	0,30	1,90 €
	0,50	2,90 €

Im Winter ist der See mit 6,5
km² die größte
Natureislauffläche Europas



Leere Weingläser sind voll
von Geschichten!

Unsere Weine aus Österreich

Weißwein offen

Riesling Weingut Huber Kamptal, trocken (12,5 %)	1/8	4,00 €
Chardonnay Weingut Salzl, Burgenland, trocken (13,5%)	1/8	3,50 €
Grüner Veltliner Weingut Schachinger, Kremstal, Niederösterreich, trocken (12%)	1/8	3,00 €

Rotwein offen

Hauswein Heideboden (ZW,M,BF) Weingut Münzenrieder, Niederösterreich, trocken (13%)	1/8	4,00 €
Zweigelt Weingut Schachinger, Kremstal, NÖ, trocken (12,5%)	1/8	3,00 €
Blaufränkisch Weingut Urbanhof, Burgenland, halbtrocken (13%)	1/8	3,00 €
Zweigelt Rosé Weingut Urbanhof, Burgenland, trocken (12%)		

Wir versuchen Ihnen natürlich
jeden Tag eine noch größere
Auswahl anzubieten. Fragen
Sie doch einfach einen
unserer Mitarbeiter welches
gute Fläschchen wir heute
"entkorkt" haben!



Für Flaschenweine fragen Sie
bitte nach unserer Weinkarte!



Unsere Biere frisch vom Fass

Villacher Bier vom Fass

0,3 l 3,20 €

Herkunftsland: Österreich/Kärnten

0,5 l 4,20 €

Bierstil: Vollbier/Märzenbier

Farbe: strahlend, goldgelb

Gaumen: zart malzbetont, leichte Hopfennote

Alkohol: 5,8%

Ein Bier mit einer strahlenden, goldgelben Farbe und schönem, feinporigen Schaum. Im Antrunk frisch und prickelnd, das Mundgefühl zart malzbetont und harmonisch. Im Abgang findet sich eine leichte Hopfennote.

Ausgezeichnet mit dem goldenen DLG-Siegel

Schleppe Hausbier

0,3 l 3,40 €

Herkunftsland: Österreich/Kärnten

0,5 l 4,30 €

Bierstil: Vollbier

Gaumen: würzig, vollmundig, fein gebundene Kohlensäure

Alkohol: 4,9%

Das Schleppe Hausbier wird aus feinsten Spezialmalzen gebraut und ist eine naturtrübe Bierspezialität, diese verleihen dem Hausbier sein Bernsteinfarbe. Mit der fein gebundenen Kohlensäure und dem würzigen, vollmundigen Aroma ist diese Spezialität eine willkommene Abwechslung für jeden Bierliebhaber.

Franziskaner Weißbier Naturtrüb

0,3 l 3,40 €

Herkunftsland: Bayern

Bierstil: Weißbier

0,5 l 4,30 €

Farbe: Kupfergold, naturtrüb

Gaumen: würzig fruchtig, hohe Kohlensäure

Alkohol: 5,0%

Nach alter Brautradition. Diese Bierspezialität zeichnet sich durch ihren fruchtigen Geschmack sowie den höheren Kohlensäuregehalt aus. Beides zusammen macht es besonders erfrischend und durstlöschend.



Hoptimist: Person die glaubt,
dass alles mit einem kühlen
Bier besser wird



Radler und Flaschenbier

Villacher Radler vom Fass	0,3 l	3,30 €
	0,5 l	4,30 €
Franziskaner Weißbier Dunkel	0,5 l	4,30 €
Erdinger Alkoholfrei	0,5 l	4,20 €
Stiegl Alkoholfrei	0,5 l	4,20 €

Spirituosen 2 cl

Obstler	2,50 €
Barack	2,80 €
Williams	3,00 €
Asbach Uralt	3,00 €
Amaretto	3,00 €
Nonino Grappa	3,10 €
Jägermeister	3,50 €
Underberg	3,50 €
Fernet Branca	3,50 €
Rosbacher	3,50 €
Averna	3,50 €
Pregler	3,20 €
Zirbenschnaps grappa di cirmolo hausgemacht	3,70 €
Zwetschke grappa di Prunga	3,50 €
Apfel Holzfass Edelbrand *grappa di mela	3,50 €
Enzianschnaps hausgemacht	2,60 €
Rotwein Likör liquore di vino	3,30 €

Trink
mal drüber nach!

Der Weißensee ist 11,6
Kilometer lang; an der
breitesten Stelle misst er 900
Meter, an seiner tiefsten 99
Meter.