



Vorspeisen

Antipasti - Starters

- Eine Portion Knoblauchbrot
Una porzione di pane all'aglio
Garlic bread, one portion 4,40 €
- Caprese Mozzarella mit Rucolapesto und Balsamico
„Caprese Mozzarella“ con pomodori, pesto e aceto balsamico servito con pane 9,80 €
„Caprese Mozzarella“ with vine tomatoes, pesto and balsamic vinegar served with bread
- Geräuchertes Lachsforellenfilet mit Oberskren, Butter und Weißbrot
Filetto di trota affumicato raffinato con burro e raffano alla panna, servito con pane bianco 11,50 €
Smoked salmon trout fillet garnishes with butter and creamed horseradish, served with white bread
- Gebratene Polentascheiben mit Sauerrahmdip auf gemischtem Salat
Fette di polenta grigliate con salsa di panna acida su insalata mista 9,80 € 12,80 €
Fried polenta slices with sour cream dip on a mixed salad
Vorspeise Hauptspeise
- Speckcarpaccio, fein aufgeschnittener HAUSGEMACHTER Speck mit Pesto, Parmesan, Balsamico dazu Gebäck
Carpaccio di Spek fatto in casa finement affettata con pesto, parmigiano, balsamico e pane 12,30 €
Bacon carpaccio, finely sliced homemade bacon with pesto, parmesan and bread

Suppe

Zuppa - Soup

- Tagescremesuppe (bitte bei Mitarbeitern informieren)
Creamsoup of the day (please inform employees) 4,20 €
Zuppa alla crema del giorno (si prega di informare i dipendenti)
- Kräftige Rindsuppe mit Frittaten 3,90 €
Brodo di manzo con taglioni di crepes
Beef soup with pancake stripes
- Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel 4,20 €
Brodo di manzo con gnochetti di fegato
Beef soup with liver dumplings
- Kaspressknödelsuppe 4,50 €
Brodo di manzo con 1 canederli di formaggio
Beef soup with 1 cheese dumplings



Für den kleinen Hunger von 11:45 bis 17:00 Uhr

Piccolo Spuntino - For a Snack

Schinken - Käse - Toast

Toast classico con prosciutto e formaggio - Ham and cheese toast 4,20 €

Toast "Hawaii" (Schinken-Käse-Toast mit Ananas und Curry) 6,10 €

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

Frankfurter Würstel mit Senf und Brot 4,20 €

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

Bratwürstel mit Pommes frites 8,50 €

Salsicce arrosto con patatine - Bratwurst with french fries

Eierpfandl mit Zwiebeln, Kartoffeln, Speck und Brot

Frittata contadina con cipolla, patate, speck e pane 10,10 €

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

Berner Grillwürstel mit Pommes frites 10,50 €

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

Merenda tradizionale con pane e grappa

Schuler's traditional snack with bread and Schnaps 13,20 €



Das beste für die Verdauung!
Hausgemachter Enzian oder Zirbel



Nudelküche

Cucina di pasta - Pasta Kitchen

Spaghetti Bolognaise mit Fleischsauce und Parmesan
Spaghetti Bolognaise con parmigiano 9,80 €
Spaghetti Bolognaise with meat sauce and Parmesan

Spaghetti aglio e olio mit geriebenem Parmesan 8,60 €
Spaghetti aglio e olio con parmigiano
Spaghetti aglio e olio and Parmesan

Handgemachte Kärntner Kasnudel
mit Butter und grünem Salat 11,40 €
Ravioli della Carinzia fatto a mano con burro e insalata verde
Pasta filled with curd, with melted butter and green salad

Fischgerichte

Pesce - Fish

Lachsforellenfilet (Fam. Jobst) vom Grill serviert auf gebratener
Polenta mit Veltlinerschaum 17,90 €

Filletto di trota salmonata servito con polenta grigliata, schiuma al vino
bianco
Grilled salmon filet served with polenta, white wine sauce

Saiblingsfilet (Fam. Jobst) gebraten, dazu Petersilienkartoffeln,
Veltlinerschaum mit Tomaten - Concassée

Filletto fresco di salmerino servito con patate, schiuma al vino bianco,
pomodoro 19,50 €
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)	3,90 €
„Nido dei passerotti“ (una porzione di patatine)	
„Bird's nest“ (one portion of French fries)	
„Tatzlwurm“ (Frankfurter mit Pommes frites)	6,20 €
„Drago“ (wurstel con patatine) – „Dragon“ (frankfurter with French fries)	
„Schneewittchen“ (Spaghetti mit Fleischsauce)	5,90 €
„Biancaneve“ (Spaghetti bolognese) – „Snow White“ (Spaghetti with meat sauce)	
„Schlawinerwitzel“ (Wienerschnitzel mit Pommes frites)	
„Birichino“ (cotoletta alla milanese con patatine)	7,20 €
„Little rascal“ (Viennese Schnitzel with French fries)	
„Pippi“ (Hühnernuggets mit Pommes frites)	6,20 €
„Pippi“ (bastoncini di pollo con patatine fritte)	
„Pippi“ (chicken nuggets with french fries)	

Unsere Salate und Erdäpfel

Le nostre insalate e patate – Our salads and potatoes

Gemischte Salatschüssel mit Essig – Öl Dressing	5,20 €
Insalata 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)	12,20 €
„Fitness Plate“ (grilled turkey with salad garnish and bread)	
Bauernsalat mit Speck, Oliven, Schafkäse und Brot	12,20 €
Insalata contadina con speck, olive, pecorino, cipolle e pane	
Farmer's salad with bacon, olives, feta cheese and bread	
Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip und Salatgarnitur	7,90 €
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	13,10 €
 Speckwürfeln	
spek, baconcubes	13,10 €
 kaltgeräucherter Lachs	
cold smoked salmon, salmone affumicato freddo	14,10 €



„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
Cotoletta di maiale alla milanese servita con mirtilli rossi, patatine
Viennese Schnitzel (pork) served with cranberry jam, French fries 13,70 €

Cordon Bleu vom Schwein serviert mit Waldpreiselbeeren und
Petersilienkartoffeln 14,20 €
Cordon Bleu di maiale servito con mirtilli rossi, patate al prezzemolo
Cordon Bleu (pork) served with cranberry jam, parsley potatoes

Burger vom Grill mit Burgersauce, Tomate,
Zwiebelringen, Salat dazu Pommes frites 10,90 €
Hamburger alla griglia con anelli di cipolla, salsa di burger, patatine fritte
Grilled burger with onion rings, burger sauce, French fries

Grillspieß – verschiedene Fleischsorten vom Grill mit
saisonaalem Gemüse und Kräuterbutter, Pommes frites 18,10 €
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

Schulers Ripperl am Holzbrett mit Kartoffel Wedges und pikanter Sauce
Costolette di Schuler con spicchi di patate e salsa piccante
Schuler's ribs with potato wedges and spicy sauce 16,90 €

Alt Wiener Zwiebelrostbraten vom Rind serviert mit Butterspätzle
Fettina di manzo con cipolle servito con cetrioli, Spätzle 19,10 €
Braised beefsteak from Drautal valley organic beef, medium, spaetzle

Schuler's Hauspfandl
Schweinefiletmedaillions medium gebraten in Pfeffersauce dazu
Kartoffelrösti 19,50 €
Medaglioni di filetto di maiale alla griglia in salsa di pepe serviti con rösti di
patate
Pork tenderloin medaillons medium fried in pepper sauce served with potato
rösti

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



Beim Fleisch beziehen wir unsere
Ware
ausschließlich
aus Österreich



A feines Steak

bistecca - steak

Holzfäller-Steak vom Grill
Schopfschnitte vom Schwein pikant gewürzt 17,90 €
serviert mit Röstzwiebel, Knoblauchkräuterbutter und Ofenkartoffel

"Bistecca di boscaiolo" bistecca dello capocollo alla griglia di maiale con cipolla
arrosto, burro alle erbe aglio e rösti
Grilled Lumberjack Steak Crispy pork cutlet with roasted onion, herb butter,
garlic and rösti

Schweinerückensteak vom Grill auf Pfefferrahmsauce,
Grillgemüse und Kartoffelrösti 17,90 €
Filetto di maiale ai ferri con salsa al pepe verde servito con rösti di patate
Grilled pork steak on green pepper cream sauce and potato rösti

Zartes Rumpsteak, rosa gebraten, serviert mit
Knoblauchkräuterbutter, Pommes frites und Speckbohnen 26,30 €

Rumpsteak delicato di manzo a cottura media servita con burro all'aglio e alle erbe,
patatine fritte e fagioli con spek
Delicate rump steak from beef, medium, served with garlic herbs butter, French fries and
beans with bacon

Rib eye Steak medium gebraten serviert mit
Pfefferrahmsauce, Süßkartoffel Pommes und Maiskolben 27,50 €

Ribeye di manzo con pannocchie, salsa ai funghi e patate al prezzemolo
Rib eye steak with corn on the cob, mushroom sauce and parsley potatoes



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 4,60 €
Strudel di mele con panna montata
Warm apple strudel with whipped cream

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce 5,60 €
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 4,60 €
Strudel di ricotta e albicocce con panna montata
Warm cheese-apricot strudel with whipped cream

Ofenwarmer Topfen-Marillen Strudel mit Vanillesauce 5,60 €
Strudel di ricotta e albicocce appena sfornato con salsa alla vaniglia
Warm cheese-apricot strudel with vanilla sauce

Schokolade-Nuss Soufflè mit Schokosauce und Schlagobers 7,10 €
Soufflé di cioccolato e nocciole con salsa al cioccolato e panna montata
Chocolate Hazelnut Soufflé with chocolate sauce and whipped cream

Tiramisu 5,10 €
Tiramisu
Tiramisu

Kaffee, Tee und heiße Getränke

Espresso 2,20 €
Verlängerter 3,00 €
Cappuccino mit Milchschaum oder Sahne 3,30 €
Café Latte 3,60 €

Großer Brauner 3,20 €
Tee (Pfefferminz, Kräuter, Früchte, Schwarz, Kamille, Grüner) 2,50 €
Tee mit Zitrone 2,70 €
Tee mit Rum oder Obstler 4,90 €
Heiße Milkschokolade mit Schlag 3,90 €



Milch und Joghurt liefert uns der
Biohof Jakob/Weissensee



Sicherer Durstlöscher!
Radler Alkoholfrei

Aperitif's und Prickelndes

Glas Prosecco	4,50 €
Preiselpeter Prosecco mit Preiselbeeren, Sirup, Soda	5,10 €
Campari Soda	4,50 €
Campari Orange	5,10 €
Gingerino alkoholfrei	4,00 €
Aperolspritzer mit Wein	4,50 €
Aperolspritzer mit Prosecco	6,00 €
Frisch gepresster Apfel-Karottensaft	4,30 €

Ohne Promille

Coca Cola	0,20	3,00 €
Cola Light	0,33	3,30 €
Organgelimo	0,20	3,00 €
Zitronenlimo	0,20	3,00 €
Apfelsaft pur (natur trüb)	0,20	3,20 €
Mineralwasser prickelnd/still	0,33	3,00 €
Ice Tea Pfirsich	0,33	3,20 €
Pago: Marille, Erdbeere,	0,20	3,20 €
Mango, Johannisbeere		
Tonic Water	0,25	3,80 €
Bitter Lemon	0,25	3,80 €
Ginger Ale	0,25	3,80 €
Alpenhighländer		
Kräuterlimonade aus Kärnten	0,33	3,30 €
Durstlöscher		
Himbeere oder Hollunder gespritzt	0,30	2,90 €
	0,50	3,90 €

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



Unsere Weine aus Österreich

Weißwein offen

Riesling Weingut Huber Kamptal, trocken (12,5 %)	1/8	4,20 €
Chardonnay Weingut Salzl, Burgenland, trocken (13,5%)	1/8	3,70 €
Grüner Veltliner Weingut Schachinger, Kremstal, Niederösterreich, trocken (12%)	1/8	3,20 €

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!

Rotwein offen

Hauswein Heideboden (ZW,M,BF) Weingut Münzenrieder, Niederöstr., trocken (13%)	1/8	4,20 €
Zweigelt Weingut Schachinger, Kremstal, NÖ, trocken (12,5%)	1/8	3,20 €
Blaufränkisch Weingut Urbanihof, Burgenland, halbtrocken (13%)	1/8	3,20 €
Zweigelt Rosé Weingut Urbanihof, Burgenland, trocken (12%)	1/8	3,20 €

Für Flaschenweine fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte!



Unsere Biere frisch vom Fass

Villacher Bier vom Fass

0,3 l 3,50 €

Herkunftsland: Österreich/Kärnten

0,5 l 4,40 €

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 3,60 €

Herkunftsland: Österreich/Kärnten

0,5 l 4,50 €

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 3,50 €

Herkunftsland: Bayern

Bierstil: Weißbier

0,5 l 4,50 €

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.



Die Angst vor leeren Gläsern
nennt sich Cenosillicaphobie



Radler und Flaschenbier

Villacher Radler vom Fass	0,3 l	3,60 €
	0,5 l	4,60 €
Franziskaner Weißbier Dunkel	0,5 l	4,50 €
Erdinger Alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
Stiegl Alkoholfrei / Radler alk. frei	0,5 l	4,40 €

Spirituosen 2 cl

Obstler	2,90 €
Barack	3,10 €
Williams	3,10 €
Asbach Uralt	3,50 €
Amaretto	3,10 €
Nonino Grappa	3,50 €
Jägermeister	3,60 €
Underberg	3,60 €
Fernet Branca	3,60 €
Rosbacher	3,60 €
Averna	3,60 €
Pregler	3,30 €
Zirbenschnaps grappa di cirmolo hausgemacht	3,70 €
Zwetschke grappa di Prunga	3,60 €
Apfel Holzfass Edelbrand *grappa di mela	4,00 €
Enzianschnaps hausgemacht	2,70 €
Rotwein Likör liquore di vino	3,40 €

Alle Preise incl. Steuern

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