

Für den Hunger zwischendurch bis 17:00 Uhr

Piccolo Spuntino - For a Snack until 17:00

Schinken - Käse - Toast

Toast classico con prosciutto e formaggio - Ham and cheese toast

6,20 €

Toast "Hawaii" (Schinken-Käse-Toast mit Ananas und Curry)

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

8,20 €

Currywurst mit Pommes frites

Salsicce arrosto con salsa di curry e patatine - Bratwurst with curry sauce with french fries

13,50 €

Frankfurter Würstel mit Senf und Brot

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

6,80 €

Bratwürstel mit Pommes frites

Salsicce arrosto con patatine - Bratwurst with french fries

11,50 €

Riesen Berner Grillwürstel aus dem Gailtal mit Pommes frites

Salsicce alla griglia ripieni con speck e formaggio con patatine fritte
Grilled sausage filled with cheese and wrapped in bacon with french fries

14,20 €

wir kochen



Alle Preise incl. Steuern
Bei Unverträglichkeiten und Allergien wenden Sie sich bitte an
unsere geschulten Mitarbeiter
Verzeihen Sie Tippfehler



Das beste für die Verdauung!
Hausgemachter Enzian oder
Zirbel!

Vorspeisen

Antipasti - Starters

Knoblauchbrot 6,90 €
Garlic bread, pane con aglio

Caprese Mozzarella mit Rucolapesto und Balsamico 14,20 €
„Caprese Mozzarella“ con pomodori, pesto e aceto
balsamico servito con pane
„Caprese Mozzarella“ with vine tomatoes, pesto and
balsamic vinegar served with bread

Geräuchertes Lachsforellenfilet mit Oberskren, Butter und Weißbrot 17,10 €
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

Speckcarpaccio vom hausgemachtem Speck, Parmesan, Gebäck 16,50 €
Carpaccio di spek fatto in casa, parmigiano, pasticcini
Bacon carpaccio from homemade bacon, parmesan, pastries

Suppe

Zuppa - Soup

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten 6,00 €
Brodo di manzo con taglioni di crepes
Beef soup with pancake stripes

Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel 6,50 €
Brodo di manzo con gnochetti di fegato
Beef soup with liver dumplings

Kaspressknödelsuppe (1 Stück) 6,50 €
Brodo di manzo con 1 canderli di formaggio alla salisburghese
Beef soup with 1 cheese dumplings

Vegetarische Schmankerl

Cucina vegetariana - Vegetarian Kitchen

Handgemachte Kärntner Kasnudel mit Butter und grünem Salat

Raviollo di formaggio carinziana fatta a mano con burro e insalata verde 14,50 €

Handmade Carinthian cheese noodle, Ravioli filled with cottage cheese served with butter and green salad

Gailtaler Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Spaetzle al formaggio Gailtal con cipolle arrostate 15,80 €

Gailtal cheese spätzle with roasted onions

Geratene Polentascheiben mit Sauerrahmsauce und gemischtem Salat

14,50 €

Fried polenta slices with sour cream sauce, mixed salad

Fette di polenta frita con salsa di panna scida, insalata mista

Spinatknödel mit geschmolzener Butter und Parmesan, grüner Salat

15,50 €

Spinach dumplings with melted butter, parmesan, green salad

Gnocchi di spinaci con burro fuso, parmigiano, insalata verde

Fischgerichte

Pesce - Fish

Saiblingsfilet vom Grill serviert auf Petersilienkartoffeln und Knoblauchbutter

24,50 €

Filetto difresco di salmerino alla griglia servito su patate al prezzemolo e burro all'aglio, pomodori

Fresh filet of char grilled served on parsley potatoes and garlic butter, tomatoes

Lachsforellenfilet gebraten, dazu gebratene Polenta, Weißweinsauce

22,50 €

Filetto di trota salmone alla griglia servito con polenta, salsa al vino bianco

Grilled salmon trout served with polenta, white wine sauce



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)	
„Nido dei passerotti“ (una porzione di patatine)	6,30 €
„Bird's nest“ (one portion of French fries)	
„Schneewittchen“ (Spaghetti Bolognese)	
„Bianche neve“ (Spaghetti Bolognese)	7,90 €
„Snowwhite“ (Spaghetti Bolognese)	
„Tatzlwurm“ (Frankfurter mit Pommes frites)	
„Drago“ (wurstel con patatine) – „Dragon“ (frankfurter with French fries)	8,50 €
„Schlawinerwitzel“ (Wienerschnitzel mit Pommes frites)	
„Birichino“ (cotoletta alla milanese con patatine)	8,90 €
„Little rascal“ (Viennese Schnitzel with French fries)	
„Pippi“ (Hühnernuggets mit Pommes frites)	8,60 €
„Pippi“ (Bocconcini di pollo con patatine fritte)	
„Pippi“ (Bocconcini di pollo con patatine fritte)	

Unsere Salate und Erdäpfel

Le nostre insalate e patate – Our salads and potatoes

Gemischte Salatschüssel mit Essig – Öl Dressing	
Insalatiera mista con aceto – olio condimento	6,80 €
Mixed salad bowl with vinegar – oil dressing	
„Fitnessteller“ (gegrilltes Putenfleisch auf Salat, Gebäck)	
„Piatto fitness“ (tacchino alla griglia con guarnizione d'insalata e pane)	16,50 €
„Fitness Plate“ (grilled turkey with salad garnish and bread)	
„Bauernsalat“ mit Speck, Oliven, Schafskäse, Gebäck	
Insalata contadina con speck, olive, pecorino e pane	16,50 €
Farmer's salad with bacon, olives, feta cheese and bread	
Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip und Salatgarnitur	10,90 €
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	16,70 €
 kaltgeräucherter Lachs	
salmone affumicato, smoked salmon	19,50 €
 gebratenem Speck	
roasted bacon, speck arrosto	16,70 €



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

Schuler's Klassiker

Il classico di Schuler - Schuler's Classics

SONNTAG GIBT'S
SCHWEINSBRATEN!

Wienerschnitzel vom Schwein serviert mit
Waldpreiselbeeren und Pommes frites 18,20 €

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 Pommes frites 19,20 €

Cordon Bleu di maiale servito con mirtilli rossi, patatine

Cordon Bleu (pork) served with cranberry jam, french fries

Zartes Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und
Gemüse, Pfeffersauce 34,50 €

Tender rump steak with herb butter, French fries and vegetables

Tenera bistecca di scamone con burro alle erbe, patatine fritte e
verdure

Burger vom Grill mit Zwiebel, Tomate, Salat, Burgersauce,
Pommes frites 17,30 €

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
saisonaem Gemüse und Kräuterbutter, Pommes frites 21,90 €

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 24,90 €

Costolette di maiale con spicchi di patate e salsa piccante

Schuler's ribs with potato wedges and spicy sauce

Alt Wiener Zwiebelrostbraten vom Rind serviert
mit Röstitalern, Speckbohnen 25,90 €

Arrosto di manzo con cipolle servito con cetrioli, rösti

Braised beefsteak from Drautal valley organic beef, medium,
roesti

"Hauspfandl" Scheinefiletmedallions auf Schwammerlsauce
mit Röstitalern 25,50 €

medaglioni di filetto di maiale su salsa di funghi con rösti

Pork filet medallions on mushroomsauce with rösti

Holzfällersteak vom Schopf mit gebackenen Zwiebelringen,
Knoblauchbutter, Speck und Ofenkartoffel 22,30 €

Bistecca di boscaiolo con patate al forno e cipolle arrostate

Porksteak with baked potatoes and roasted onions

Spaghetti Bolognese mit geriebenem Parmesan 15,50 €

Spaghetti bolognese with parmesan

Spaghetti al ragou con parmigiano



Beim Fleisch beziehen wir
unsere Ware ausschließlich aus
Österreich

...danach süße Schlemmereien

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

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Schlagobers Strudel di mele con panna montata Warm apple strudel with whipped cream	6,70 €
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce Strudel di mele appena sfornato con salsa di vaniglia Warm apple strudel with vanilla ice cream	8,70 €
Ofenwarmer Topfenstrudel mit Schlagobers Strudel di ricotta con panna montata Warm cheese strudel with whipped cream	7,20 €
Ofenwarmer Topfenstrudel mit Vanillesauce Strudel di ricotta appena sfornato con salsa di vaniglia Warm cheese strudel with vanilla icecream	9,20 €



**Gerne bringen wir
unsere Eiskarte!**

Kaffee, Tee und heiße Getränke

Espresso	2,90 €
Verlängerter	3,90 €
Cappuccino mit Milchschaum oder Sahne	4,20 €
Café Latte	4,60 €
Großer Brauner	4,40 €
Tee (Pfefferminz, Kräuter, Früchte, Schwarz, Kamille, Grüner)	3,50 €
Tee mit Zitrone	3,70 €
Tee mit Rum oder Obstler	6,00 €
Heiße Milkschokolade	5,10 €

Trinkgeld nicht inkludiert.
Tipp not included
Wenn Sie mit unserem Service
zufrieden waren freuen wir uns sehr
über eine Wertschätzung!
Danke!

Um an einer Koffein
Überdosis zu sterben,
müsstest du um die 100
Tassen Kaffee in kürzester
Zeit trinken. In diesem
Sinne "Keep calm and drink
coffee"

Aperitif's und Prickelndes

Glas Prosecco	5,40 €
Campari Soda	5,90 €
Campari Orange	6,60 €
Gingerino alkoholfrei	4,60 €
Aperolspritzer mit Wein	6,30 €
Aperolspritzer mit Prosecco	8,90 €

Ohne Promille

Coca Cola	0,33	4,10 €
Cola Zero	0,33	4,10 €
Organgen- / Zitronenlimo, Spezi	0,33	4,10 €
Apfelsaft pur (natur trüb)	0,20	3,90 €
Apfelsaft gespritzt (natur trüb)	0,30	4,50 €
	0,50	5,10 €

Mineralwasser prickelnd/still	0,33	3,70 €
Orangenjuice	0,20	3,90 €
Ice Tea Pfirsich	0,33	4,10 €
Fruchtsäfte Marille, Johannisbeere, Mango	0,20	4,10 €
Tonic Water, Bitter lemon	0,25	4,40 €
Ginger Ale	0,25	4,40 €
Alpenhighländer		
Kräuterlimonade aus Kärnten	0,33	4,10 €
Durstlöscher		
Himbeere oder Hollunder gespritzt	0,30	4,10 €
	0,50	4,80 €

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

Unsere Weine aus Österreich

Weißwein offen

Riesling Weingut Schotter, Kremstal DAC (12,5 %)	1 / 8	5,10 €
Chardonnay Weingut Salzl, Burgenland, trocken (13,5%)	1 / 8	4,90 €
Grüner Veltliner Weingut Schachinger, Kremstal, Niederösterreich, trocken (12%)	1 / 8	4,50 €

Rotwein offen

Hauswein Classic Cuvée Weingut Migsich, Burgenland Antau, trocken (13%)	1 / 8	5,10 €
Zweigelt Weingut Schachinger, Kremstal, NÖ, trocken (12,5%)	1 / 8	4,10 €
Blaufränkisch Weingut Urbanhof, Burgenland, halbtrocken (13%)	1 / 8	4,10 €
Zweigelt Rosé Weingut Urbanhof, Burgenland, trocken (12%)	1 / 8	4,10 €

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

Hirter Märzen Bier vom Fass 0,3 l 4,00 €

Herkunftsland: Österreich/Kärnten

Bierstil: Vollbier/Märzenbier 0,5 l 5,00 €

Farbe: strahlend, goldgelb

Gaumen: Harmonisch, bekömmliche Kohlensäure, erfrischend

Alkohol: 5,0%°

Hirter Märzen wird mit Kärntner Braugerste gebraut, ist mild in der Kohlensäure, aber prägnant im Extrakt, hat einen leichten vollmundigen Antrunk und einen gereiften runden Abgang.

Hirter Kellermeister vom Fass 0,3 l 4,30 €

Herkunftsland: Österreich/Kärnten

Bierstil: Zwickl 0,5 l 5,30 €

Farbe: Natürliche Trübung

Gaumen: Mild, fein fruchtig, leicht malzaromatisch

Alkohol: 4,8,0%°

Echtes Bier braucht echte Rohstoffe. Das Hirter Kellermeister ist eine echte naturtrübe Brauspezialität aus bester österreichischer Bio-Gerste

Hirter 1270 0,3 l 4,30 €

Herkunftsland: Österreich/Kärnten

Bierstil: naturbelassenes Vollbier 0,5 l 5,30 €

Farbe: Funkelndes Bernstein

Gaumen: feine Noten von Honig und Karamell

Alkohol: 4,9,0%°

Das 1270 ist durch die extrem lange Lager- und Reifezeit gentechnikfreien, nicht pasteurisierten und völlig naturbelassenen Spezialität. Seinen malzigen Geschmack, der durch die feingebundene Kohlensäure unterstrichen wird, erhält dieses Bier durch reinsten Aromahopfen und karamellisiertes Braumalz. Ein würzig-vollmundiger Genuss für Bierliebhaber!

Stiegl Weisse Weißbier naturtrüb 0,3 l 4,30 €

Herkunftsland: Österreich/Salzburg

Bierstil: Weißbier 0,5 l 5,30 €

Farbe: Kupfergold, naturtrüb

Gaumen: würzig, fruchtig, hohe Kohlensäure

Alkohol: 5,1,0%°

Das Geheimnis hinter dem mild süffigen Geschmack der Stiegl Weisse steckt in den sorgfältig ausgewählten Rohstoffen und der behutsamen Reifung des Bieres. Die leuchtende Bernsteinfarbe, der fruchtige Weißbiergeschmack sowie die leichte Spritzigkeit begeistern jeden Weißbiertrinker.

Die Angst vor leeren Gläsern
nennt sich
Cenosillicaphobie

Radler und Flaschenbier

Hirter Kräuter Radler vom Fass	0,3 l	4,40 €
	0,5 l	5,40 €
Weizen alkoholfrei Stiegl	0,5 l	5,30 €
Stiegl Alkoholfrei	0,5 l	5,30 €
Stiegl Radler Alkoholfrei	0,33 l	4,30 €

Spirituosen 2 cl

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

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

Unsere Lieferanten - Regionalität, die man schmeckt



Für uns ist Qualität mehr als nur ein Versprechen – sie beginnt bei der Auswahl unserer Zutaten. Deshalb setzen wir auf frische Produkte von Partnern, denen wir vertrauen. Fast alle unsere Zutaten stammen aus Österreich, vieles sogar direkt aus der Region.

Wir arbeiten eng mit landwirtschaftlichen Betrieben, kleinen Manufakturen und regionalen Produzenten zusammen, die mit Leidenschaft und Sorgfalt das Beste aus unserer Heimat liefern.

Unsere Kartoffeln kommen vom Biohof Sommeregger, Joghurt vom Biohof Jakober, und unsere Milchprodukte stammen von der Kärntner Milch. Hochwertiges Fleisch beziehen wir von der Fleischerei Smole aus dem Gailtal, Fleischerei Auer aus Greifenburg und aus Oberösterreich.

Frische Fischspezialitäten liefert uns die Forellenzucht Jobst aus Greifenburg. Für ausgewählte Produkte arbeiten wir außerdem mit der Firma Zuegg aus Osttirol zusammen.

So unterstützen wir nicht nur die regionale Wirtschaft, sondern garantieren auch kurze Transportwege und maximale Frische. Das schmeckt man bei jedem Bissen.



Bei uns eingekehrt?
Gerne entwerfen wir Ihr
Parkticket (2 Stunden)