



Vorspeisen

Antipasti - Starters

Eine Portion Knoblauchbrot Una porzione di pane all'aglio Garlic bread, one portion	4,30 €	
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	9,30 €	
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	10,50 €	
Gebratene Polentascheiben mit Sauerrahmdip auf gemischtem Salat Fette di polenta fritte con salsa di panna acida su insalata mista Fried polenta slices with sour cream dip on a mixed salad	9,50 € Vorspeise	12,50 € Hauptspeise

Suppe

Zuppa - Soup

Pikanter Gulaschsuppentopf mit Gebäck Zuppa di gulasch piccante con pane Spicy Gulasch soup with bread	5,60 €
Kräftige Rindsuppe mit Frittaten Brodo di manzo con taglioni di crepes Beef soup with pancake stripes	3,70 €
Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel Brodo di manzo con gnocchetti di fegato Beef soup with liver dumplings	3,90 €
Kaspressknödelsuppe (1 Stück / 2 Stück) Brodo di manzo con 1 canderli di formaggio alla salisburghese Beef soup with 1 cheese dumplings	3,90 € 5,60 €



Für den kleinen Hunger von 11:45 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 €
Würstel con senape e pane - Frankfurter sausage with mustard and bread	
Bratwürstel mit Pommes frites	8,30 €
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	10,50 €
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	12,80 €
Merenda tradizionale con pane e grappa	
Schuler's traditional snack with bread and Schnaps	
Currywurst mit Pommes frites	8,90 €
Currywurst con patatine fritte	
Currysausage with french fries	



Das beste für die Verdauung!
Hausgemachter Enzian oder Zirbel!



Nudelküche

Cucina di pasta - Pasta Kitchen

Spaghetti Bolognaise mit Fleischsauce und Parmesan 9,50 €

Spaghetti Bolognaise con parmigiano
Spaghetti Bolognaise with meat sauce and Parmesan

Spaghetti aglio e olio mit geriebenem Parmesan 8,50 €

Spaghetti aglio e olio con parmigiano
Spaghetti aglio e olio and Parmesan

Handgemachte Kärntner Kasnudel mit Butter und grünem Salat 11,20 €

Tagliatella di formaggio carinziana fatta a mano con burro e insalata verde
Handmade Carinthian cheese noodle with butter and green salad

Handgemachte Fleischnudel mit Speckgrammeln und Sauerkraut

Handmade pasta filled with bacon served with sauerkraut 11,20 €
Pasta fatta a mano ripiena di pancetta servita con crauti

Fischgerichte

Pesce - Fish

Lachsforellenfilet (Fam. Jobst) vom Grill serviert auf gebratener Polenta mit Veltlinerschaum 17,60 €

Filletto 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

Filletto fresco di salmerino servito con patate, schiuma al vino bianco, pomodoro 18,90 €
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 €
Insalatiera mista con aceto - olio condimento	
Mixed salad bowl with vinegar - oil dressing	
„Fitnesssteller“ (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	
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	12,90 €
 Speckwürfeln	
lardo, baconcubes	12,90 €



„Seeräuberteller“ Zum stehen
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
Cordon Bleu di maiale servito con mirtilli rossi, patate al prezzemolo
Cordon Bleu (pork) served with cranberry jam, parsley potatoes 14,20 €
- Burger vom Grill mit Zwiebelringen, Burgersauce, Pommes frites
Hamburger alla griglia con anelli di cipolla, salsa di burger, patatine fritte
Grilled burger with onion rings, burger sauce, French fries 10,90 €
- Grillspieß – verschiedene Fleischsorten vom Grill mit saisonalem Gemüse und Kräuterbutter, 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 18,10 €
- 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
Arrosto di manzo con cipolle servito con cetrioli, Spätzle
Braised beefsteak from Drautal valley organic beef, medium, spaetzle 19,10 €
- Schuler's Hauspfandl
Schweinefiletmedaillions medium gebraten in Pfeffersauce dazu Kartoffelrösti
Medaglioni di filetto di maiale fritti in salsa di pepe selvatici serviti con rösti di patate
Pork tenderloin medaillons medium fried in pepper sauce served with potato rösti 19,50 €

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 17,80 €
serviert mit Röstzwiebel, Knoblauchkräuterbutter und Ofenkartoffel

Bistecca di boscaiolo alla griglia Cotoletta croccante 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 grüner Pfefferrahmsauce,
Grillgemüse und Kartoffelrösti 17,60 €

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 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
Pfefferrahmsauce, Süßkartoffel Pommes und Maiskolben 27,50 €

Costata 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 4,30 €
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 4,30 €
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 Soufflè mit Schokosauce und Schlagobers 6,90 €
Soufflé di cioccolato e nocciole con salsa al cioccolato e panna montata
Chocolate Hazelnut Soufflé with chocolate sauce and whipped cream

Kaiserschmarrn wahlweise mit Zwetschgenröster oder Apfelmus 9,50 €
Kaiserschmarrn a scelta con prugne stufate o salsa di mele
Kaiserschmarrn optionally with stewed plums or applesauce

Kaffee, Tee und heiÙe Getrånke

Espresso	2,20 €
Verlängerter	3,00 €
Cappuccino mit Milchschaum oder Sahne	3,20 €
Café Latte	3,40 €
Lumbumba	5,60 €
GroÙer Brauner	3,20 €
Tee (Pfefferminz, Kråuter, Früchte, Schwarz, Kamille, Grüner)	2,50 €
Tee mit Zitrone	2,70 €
Tee mit Rum oder Obstler	4,90 €
HeiÙe Milchsokolade	3,50 €
Jagatee	4,90 €
Glühwein	4,60 €
Glhmost	4,20 €



Milch und Joghurt liefert uns der
Biohof Jakober/Weissensee



Aperitif's und Prickelndes

Glas Prosecco	4,10 €
Hollunderprosecco	4,20 €
Campari Soda	3,60 €
Campari Orange	4,00 €
Gingerino alkoholfrei	3,60 €
Aperolspritzer mit Wein	4,20 €
Aperolspritzer mit Prosecco	5,50 €

Ohne Promille

Coca Cola	0,20	2,80 €
Cola Light	0,33	3,10 €
Organgelimo	0,20	2,80 €
Zitronenlimo	0,20	2,80 €
Apfelsaft pur (natur trüb)	0,20	3,00 €
Apfelsaft gespritzt (natur trüb)	0,25	3,00 €
	0,50	4,10 €
Mineralwasser prickelnd/still	0,33	2,70 €
Orangensaft	0,20	3,00 €
Ice Tea Pfirsich	0,33	3,00 €
Pago: Marille, Erdbeere, Mango, Johannisbeere	0,20	3,00 €
Tonic Water (Thomas Henry)	0,20	3,30 €
Bitter Lemon (Thomas Henry)	0,20	3,30 €
Ginger Ale (Thomas Henry)	0,20	3,30 €
Alpenhighländer		
Kräuterlimonade aus Kärnten	0,33	3,00 €
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	4,00 €
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 3,30 €

Herkunftsland: Österreich/Kärnten

0,5 l 4,30 €

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 3,50 €

Herkunftsland: Österreich/Kärnten

0,5 l 4,40 €

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 4,40 €

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	3,40 €
	0,5 l	4,40 €
Franziskaner Weißbier Dunkel	0,5 l	4,40 €
Erdinger Alkoholfrei	0,5 l	4,40 €
Stiegl Alkoholfrei	0,5 l	4,40 €

Spirituosen 2 cl

Obstler	2,70 €
Barack	2,90 €
Williams	3,10 €
Asbach Uralt	3,10 €
Amaretto	3,10 €
Nonino Grappa	3,20 €
Jägermeister	3,60 €
Underberg	3,60 €
Fernet Branca	3,60 €
Rosbacher	3,60 €
Averna	3,60 €
Pregler	3,30 €
Zirbenschknaps grappa di cirmolo hausgemacht	3,70 €
Zwetschke grappa di Prunga	3,60 €
Apfel Holzfass Edelbrand *grappa di mela	3,60 €
Enzianschnaps hausgemacht	2,70 €
Rotwein Likör liquore di vino	3,40 €

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