Heute empfehlen wir
Danes vam priporočamo
Oggi vi raccomandiamo

GASTHAUS · GOSTIŠČE · TRATTORIA

OGRIS
„MIKLAVŽ“

Willkommen - Dobrodošli - Benvenuti

Wir freuen uns sehr, Sie willkommen heißen zu dürfen. Unser Haus hat schon eine langjährige Tradition und ist für seine Kärntner und Rosentaler Küche sowie den dazugehörigen edlen Tropfen bekannt. Mit großer Aufmerksamkeit und Sorgfalt werden wir uns bemühen, Ihnen das Gefühl zu vermitteln, mehr zu sein als nur unsere Gäste.

Wirt des Jahres 2014

Veseli nas, da vas lahko pozdravimo v naši hiši, po domače Miklavž. Naša hiša ima dolgoletno tradicijo in je znana po izvirnih rožanskih in koroških jedeh, ki so naša posebnost. Imamo tudi bogato izbiro pijač, ki vam bo dopolnila okus in ustvarila sproščeno počutje. Želimo si, da nas bi zapustili zadovoljni in obogateni z novimi doživetji. Vedno nam boste dragoceni gostje.

Abbiamo piacere di salutarvi. La nostra trattoria é molto conosciuta per la sua tradizione, per la cucina genuina tipicamente carinziana e per le bevande assortite. Desideriamo prepararvi un bel soggiorno farvi sentire di più solo ospiti.

„Zünftiges" zur Jause

Hausgebeizter Rohschinken garniert, mit Butter und Hausbrot

Gekochter milder Schinken garniert, mit Kren und Hausbrot

Essigfleisch mit Kürbiskernöl - Fam. Zoff, fein garniert

Belegtes Brot mit selbstgebackenem Hausbrot

Schinken-Käse-Toast

Vorspeisen und Salate

Kleine gemischte Salatschüssel

Salatschüssel mit Thunfisch

Salatschüssel mit Schafskäse

Haus-Salatschüssel mit Schinkentüten, Zwiebel, Oliven

Emmentaler Käse gebacken mit Sauce Tartare

auf Vorbestellung:

Beef Tartare vom Rosentaler Rind 10 dag / 15 dag

Aus dem Suppentopf

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Hausbrot

Knoblauchsuppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten, Nudeln, Reis oder Backerbsen

Kärntner Spezialitäten

Käsnudel nach Omas Art

Rosentaler Tafelspitz

Kletzennudel

dazu empfehlen wir:

Chardonnay, *Weingut Vinum Virunum* *0,75 l*

Zweigelt, *Weingut Vinum Virunum* *0,75 l*

Apfelmost, *Fam. Spitzer* *0,5 l*

Apfelsaft, *Fam. Lauritsch* *0,25 l*

Hausmannskost - Schmankerln...

Käsnudel nach Omas Art mit grünem Salat

Fleischnudel mit Grammerln und grünem Salat

Gemischter vegetarischer Nudelteller (Käs-, Spinat-, Tomaten-Mozarella-, Knoblauch-, Saisonnudel) a la „Ogris“ mit grünem Salat

Rosentaler Tafelspitz mit Kräuterkartoffeln, zartem Feingemüse und frischen geriebenen Kren

Für unsere „kleinen Freunde“

Micky Maus Teller - Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes frites

Mobby Dick - Fischstäbchen gebacken, mit Pommes frites

Frankfurter mit Pommes frites

Pommes frites mit Ketchup

Räuberteller - Wir bringen dir gerne Teller und Besteck und du raubst dir das Beste von Mama und Papa

Für den kleinen Hunger

Rosentaler Tafelspitz mit Kräuterkartoffeln, zartem Feingemüse und frischen geriebenen Kren

Truthahnschnitzel gebacken, mit Butterreis und Pfirsichschale

Fitnessteller mit gegrillten Putenstreifen

Gemüseplatte mit Kräuterkartoffeln und Spiegelei

Slowenische Spezialitäten

Čevapčiči mit Ajvar

Pleskavica

Cremeschnitte aus Bled

Gibanica

dazu edle slowenische Tropfen:

Cviček, *druž. Zajc, Dolenjska 1,0 l*

Merlot, *Vipavska dolina 0,75 l*

Aus der Pfanne

Wienerschnitzel vom heimischen Schwein mit Pommes frites

Truthahnschnitzel gebacken mit Pommes frites und Pfirsichschale

Jägerschnitzel „Ogris-Spezial" gebacken,
mit Curry-Champignonsauce und Pommes frites

Cordon Bleu vom heimischen Schwein mit Pommes frites

Portion Preiselbeeren

Spezialitäten vom Grill ...

Grillplatte „Ogris" für 2 Personen
gemischte Fleischsorten, mit Pommes frites und zartem Feingemüse

„Ogris"-Steak in pikanter Pfeffer-Cognacsauce,
mit Pommes frites und zartem Feingemüse

Grillteller „Ogris" mit Pommes frites und zartem Feingemüse

Schweinsmedaillons in pikanter Pfeffersauce,
mit Butterreis und zartem Feingemüse

„Ogris"-Spieß mit Pommes frites, fein garniert

Pleskavica in pikanter Zwiebelsauce, mit Kräuterkartoffeln

Čevapčiči mit Pommes frites und Ajvar, fein garniert

Carnica-Honigbratwurst (Fleischerei Markowitz, Ferlach)
mit Kräuterkartoffeln und Krautsalat

Frische Fische | Fischzucht Andreas Hofer Feld am See

Rosentaler Forellenfilet in Portwein-Sahne-Sauce,
mit Kräuterkartoffeln und zartem Feingemüse

Kärntna Låxn mit zerlassener Butter und Kräuterkartoffeln

Bachsaibling mit zerlassener Butter und Kräuterkartoffeln

Schollenfilet gebacken mit Kräuterkartoffel und Sauce Tartare

Aus unserer Partnergemeinde Repentabor / Monrupino

Wir empfehlen:

Kraški Teran	*0,75 l*	*Vitovska*	*0,75 l*

de

Carnica-Genußfenster

Salatschüssel mit frischen Blattsalaten und Carnica-Honigdressing

Carnica Putensteak in Natursauce mit Butterreis und zartem Feingemüse

Empfehlung:

Carnica-Honigbratwurst (Fleischerei Markowitz, Ferlach)
mit Kräuterkartoffeln und Krautsalat

Kletzennudel mit Carnica-Honigbutter und Kompott

Carnica-Honig-Kaiserschmarren mit Kompott

Die Carnica-Biene besuchte auch:

Blättertorte á la Lissi

Knuspriges auf Vorbestellung

½ **Brat- oder Backhuhn** mit Butterreis oder Kräuterkartoffeln

Schweinshaxe gebraten, mit Kräuterkartoffeln und Sauerkraut

Kalbsstelze gebraten, mit Butterreis und zartem Feingemüse

Für den süßen Gaumen...

Kletzennudeln in Carnica-Honigbutter mit Kompott

Palatschinken mit Marillenmarmelade, 2 Stück

Eispalatschinken mit Vanilleeis und Schokolade, 2 Stück

Mohr im Hemd mit Vanilleeis, Schlagobers und Schokolade

Indianerkrapfen

Hausgemachte Torten à la Lissi
(Schokoladen-Torte, Blättertorte)

Carnica-Honig-Kaiserschmarren mit Kompott

REGIONALE PRODUKTE • KONTROLLIERTE HERKUNFT •

Kulinarisches ERBE

AMA-Gastrosiegel 100 631

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Za uporabo proizvodov iz bližnjih regij oziroma iz Avstrije smo prejeli kakovostni znak gostinjstva v Avstriji AMA.

Siamo stati premiati con il marchio di qualità AMA per l'utilizzo di prodotti locali o austriaci.

> ***Rind und Schwein:***
Fleisch aus Österreich u.a. über Fa. Markowitz, Ferlach, Fa. Frierss, Villach und Fa. Karnerta, Klagenfurt

weiteres über bäuerliche Direktvermarkter der Region – Rosentaler Mastring, z.B. Johann Krušic, Ludmannsdorf/Bilčovs

> ***Milch und Milchprodukte:***
aus der heimischen Landwirtschaft

> ***Eier (Bodenhaltung):***
vom Geflügelhof Wolin, Klagenfurt

> ***Erdäpfel:***
aus der Landwirtschaft Fam. Kernjak, St. Egyden/Šentilj

> ***Wild:***
Fleisch aus Österreich über die Wildverwertungsgemeinschaft Supanz und Weber, Ludmannsdorf/Bilčovs

> ***Süßwasserfische:***
von der Fischzucht Andreas Hofer, Feld am See.

Weiters ist es uns ein Anliegen, folgende Punkte aus unserer Region zu beziehen:

Sicer si prizadevamo, da dobivamo tudi druge proizvode iz naše regije:

E' nostro interesse ricevere i seguenti prodotti della nostra zona:

Saisonales Gemüse:
über Gärtnerei BIMBO, Wölfnitz/Golovica

Apfelmost:
Fam. Spitzer, Ludmannsdorf/Bilčovs

Apfelsaft:
Fam. Lauritsch, St.Egyden/Šentilj

Erlesene Wirtshauskultur

Langjährige Erfahrung und die traditionelle Zubereitung unserer Speisen sind unser Reichtum, mit dem wir ihre Erwartungen erfüllen möchten. Deshalb bedienen wir uns heimischer Produkte, die mit viel Liebe produziert und weiterverarbeitet werden. Die Zusammenarbeit mit der Carnica Region Rosental, der Wirtshauskultur und dem Rosentaler Reigen ermöglicht uns noch eine größere Auswahl dieser Köstlichkeiten und trägt zusätzlich zur Förderung der heimischen Landwirtschaft bei.

Wir verkaufen auch Fischerkarten und sind gerne bereit, Ihren selbstgefangenen Fisch für Sie zuzubereiten.

„Po domače" za malico...

Po domače kvašena surova šunka garnirana in s kruhom

Kuhana šunka garnirana, s hrenom in kruhom

Govedina v solati garnirana, s kruhom

Obložen kruh z dobrim domačim kruhom

Toast s šunko in sirom

Predjedi in solate

Mala mešana solatna skleda

Solatna skleda s tunino

Solatna skleda z ovčjim sirom

Domača solatna skleda s šunko, čebulo in olivami

Ocvrt sir s tatarsko omako

po vnaprejšnem naročilu:

Beef Tartare od Rožanskega goveda 10 dag / 15 dag

Juhe

Domača golaževa juha z domačim kruhom

Česnova juha z zapečenimi kruhovimi drobci

Goveja juha s fritati, rezanci, rižem ali jušnimi kroglicami.

Koroške specialitete:

Domači sirovi štruklji

Rožanska kuhana govedina

Kvočni krapi

k temu priporočamo:

Chardonnay, *Weingut Vinum Virunum*	*0,75 l*
Zweigelt, *Weingut Vinum Virunum*	*0,75 l*
Apfelmost, *Fam. Spitzer*	*0,5 l*
Jabolčni sok, *Fam. Lauritsch*	*0,25 l*

slo

Dobrote iz domače kuhinje

Koroški sirovi štruklji z zeleno solato

Mesni štruklji z ocvirki in zeleno solato

Mešana vegetarijanska plošča krapov „Miklavž“ z zeleno solato

Rožanska kuhana govedina s slanim krompirjem in zelenjavono prilogo

Za naše male prijatelje

Miki-Miškin-krožnik - mali dunajski zrezek s pomfrijem

Mobby Dick - mali ribji fileti, ocvrti s pomfrijem

Hrenovke s pomfrijem

Pomfrit s ketchupom

„Roparjev krožnik“- Mi ti prinesemo radovolje krožnik,
ti pa ukradeš najboljše od mame in ate

Če niste preveč lačni

Rožanska kuhana govedina s slanim krompirjem,
zelenjavo in s hrenom

Puranov zrezek ocvrt, z rižem in breskvo

Fitness krožnik s puranovim mesom

Zelenjavna plošča z krompirjem in jajcem na oko

Slovenske specialitete:

Čevapčiči z ajvarjem

Pleskavica

Kremna rezina z Bleda

Gibanica

k tem pa žlahtne slovenske kapljice:

Cviček, *druž. Zajc, Dolenjska 1,0 l*

Merlot, *Vipavska dolina 0,75 l*

Jedi po naročilu

Dunajski zrezek (svinjsko meso) s pomfrijem

Puranov zrezek ocvrt, s pomfrijem in breskvo

Lovski zrezek „po Miklavževo“ ocvrt,
v curryjevi omaki, s šampinjoni in pomfrijem

Gordon Bleu, (svinjsko meso) s pomfrijem

Porcija brusnic

Specialitete na žaru

„Miklavževa“ domača plošča za 2 osebi
z mešanim mesom na žaru, pomfrijem in zelenjavno prilogo

„Miklavžev“ steak
v pikantni konjakovi omaki, s pomfrijem in zelenjavno prilogo

„Miklavževo“ mešano meso na žaru s pomfrijem in zelenjavno prilogo

Svinjski medaljon v poprovi omaki, z rižem, zelenjavo in sadjem

„Miklavževo“ nabodalo s pomfrijem, fino garnirano

Pleskavica v pikantni omaki, s slanim krompirjem

Čevapčiči s pomfrijem in ajvarjem

Sveže ribe iz domačih voda

Filet rožanske postrvi v vinski omaki, s krompirjem in zelenjavno prilogo

Koroška potočna postrv s slanim krompirjem

Sveža zlatovščica s slanim krompirjem

Svoljin filet ocvrt s slanim krompirjem in tatarsko omako

Obisk iz naše partnerske občine / Monrupino

priporočamo:

Kraški Teran	*0,75 l*
Vitovska	*0,75 l*

„Krhke stvari“ po vnaprejšnjem naročilu...

½ Piščanec, ocvrt ali na žaru z rižem ali krompirjem

Svinjska krača pečena, s krompirjem in zeljem

Telečja krača pečena, z rižem in zelenjavo

Za sladokusce

Kvočni krapi v Carnica-medenem maslu in kompot

Palačinke z marelično marmelado - 2 komada

Ledene palačinke z ledom in toplo čokolado - 2 komada

Kolač v srajci s sladoledom, smetano in čokolado

Krap „Indijanec“

Domače torte

Izbrani primeri gostilniške kulture

Dovolite nam ,da vam ponudimo izbor iz naše kuhinje. Dolgoletne izkušnje in izvirni tradicionalni način priprave hrane so naše bogastvo, s katerim želimo zadovoljiti vašemu pričakovanju. Živila, iz katerih pripravljamo jedi, so domačega porekla, negovana z ljubeznijo pridnih rok pridelovalcev in živinorejcev iz našega okolja. V nijh se zrcali svežina zdravega gorskega okolja, obsijanega z alpskim soncem. To nam uspeva zagotoviti v sodelovanju v gostinjskem združenju Carnica, s Kärntner Wirtshauskultur in Rosentaler Reigen.

Pri nas lahko kupite tudi karto za ribolov na Dravi. Po vaši želji pa vam ujete ribe tudi pripravimo v naši kuhinji.

Specialità della regione

Esperienze fatte in tanti anni e il modo tradizionale di preparare i nostri piatti sono il nostro patrimonio con cui desideriamo accontentarvi. Per questo usiamo prodotti fatti in casa, preparandoli per voi con tanto amore. Collaborando con diverse società terze come per esempio la Carnica, la Cultura economica e la Ridda del Rosental abbiamo la possibilità di offrirvi una gamma ancora più vasta di prodotti squisiti ed in più aiutiamo e sosteniamo la agricoltura locale.

Da noi si possono avere licenze di pesca e poi, se lo desiderate, si può preparare il pescato nella nostra cucina.

Piatti tipici

Prosciutto crudo marinato guarnito, burro, pane

Prosciutto cotto guarnito, con rafano e pane

Carne bollita con olio di semi di zucca guarnita, con pane

Panino imbottito

Toast con prosciutto e formaggio

Antipasti e insalate

Insalata mista piccola

Insalatona con tonno

Insalatona con pecorino e salsa al miele tipica „Carnica"

Insalatona con prosciutto, anelli di cipolla e olive

Formaggio Emmental fritto, con salsa tartara

su prenotazione:

Beef Tartare di Manzo „Rosental" - 10 dag/15 dag

Ministre

Zuppa ungherese con pane (Gulaschsuppe)

Zuppa all`aglio con dadi di pane

Taglierini all'uovo, riso, capelli d'angelo in brodo

Specialità locali:

Käsnudel della Nonna

Manzo Bollito del Rosental

Gnocchi a base di nocciole e pera

Vini da abbinare:

Chardonnay, *Weingut Vinum Virunum*	*0,75 l*
Zweigelt, *Weingut Vinum Virunum*	*0,75 l*
Apfelmost, *Fam. Spitzer*	*0,5 l*
Apfelsaft, *Fam. Lauritsch*	*0,25 l*

Specialità locali...

„Käsnudel“ - Gnocchi a base di ricotta e patate, con insalata

„Fleischnudel“ - Gnocchi a base di carne macinata, con insalata

Piatto di pasta vegetariana alla Ogris, con insalata

Manzo bollito „Rosental“ con patate alle erbe e verdura mista

Per i nostri piccoli ospiti

Topolino - Piccola cotoletta alla milanese con patate fritte

Mobby Dick - Bastoncini di pesce fritti con patate fritte

Würstel con patate fritte

Patate fritte con ketchup

„Piatto del ladro“ - Noi ti portiamo il piatto e le posate e tu rubi il meglio da mamma e papa

Cucina leggera

Manzo bollito con patate lesse e verdura

Bistecca di tacchino fritta, con riso e decorazione di pesche

Piatto fitness con pollo alla griglia

Piatto di verdura mista con uovo all‘occhio di bue e patate

Specialità slovene:

Čevapčiči con Ajvar

Pleskavica con Ajvar

Torta alla crema di Bled

insieme a questo un buon vino della Slovenia:

Cviček, *druž. Zajc, Dolenjska 1,0 l*

Merlot, *Vipavska dolina 0,75 l*

Dalla padella

Cotoletta alla milanese di maiale, con patate fritte

Petto di tacchino fritto, patate fritte e decorazione di pesche

Bistecca alla cacciatora „di Ogris“ fritta, con curry, funghi e patate

Gordon bleu di maiale con patate fritte

Specialità alla griglia

Piatto della casa „Ogris“ per 2 persone
con vari tipi di carne alla griglia, patate fritte e verdura

Filetto alla „Ogris“
con salsa al cognac piccante, patate fritte e verdura

Medaglioni di maiale con salsa al pepe piccante, riso, verdura

Piatto con specialità alla griglia con patate fritte e verdura

Spiedino alla „Ogris“ con patate fritte, guarnito

Pleskavica in salsa picante con patate lesse

Čevapčič con patate fritte, guarnito

Pesci freschi

„Rosental“ filetto di trota con patate alle erbe e con
verdura in salsa di vino porto e panna

Trote fresche con burro fuso e patate alle erbe

Salmerino fresco con burro fuso e patate alle erbe

Filetto di sogliola fritto, con patate alle erbe e salsa tartara

Dal nostro comune gemellato Repentabor / Monrupino

vini da abbinare:

Kraški Teran	*0,75 l*
Vitovska	*0,75 l*

„Specialità croccanti" - su prenotazione

½ **Pollo arrosto** o fritto con riso o patate

Stinco di maiale al forno, con patate lesse e crauti

Stinco di vitello al forno, con riso e verdura

Dolci

Omelette con marmellata - 2 pezzi

Omelette con gelato e cioccolata - 2 pezzi

Dolce in camicia con gelato e cioccolata

Bombolone con panna montata e cioccolata

Torta della casa

Aperitifs - Aperitivi - Aperitivi

Rosentaler Bauernschnaps

Martini

Campari Soda

Campari Orange

Frizzante Neustifter

Averna Sour

Bier vom Faß -Točeno pivo - Birra alla spina

Villacher Märzen

Villacher Märzen

Schleppe Hausbier

Schleppe Hausbier

Flaschenbier - Pivo v steklenici - Birra in bottiglia

Villacher Märzen

Laško Club

Franziskaner Weizenbier Alkoholfrei

Franziskaner Weissbier

Villacher Freilich alkoholfrei

Hirter Morchel

Jugendgetränke - Za mladino - Per i giovani

Apfelsaft - Soda

Mineral - Zitron

Weissweine - Bela vina - Vini bianchi

editiogris

Welschriesling, Martin Stelzl Südsteiermark

Grüner Veltliner Qualitätswein, Weinviertel, trocken

Grüner Veltliner, Neustifter Poysdorf

Sauvignon, Vipavska dolina, Bojan Škrlj

Rotweine - Rdeča vina - Vini rossi

editiogris

Zweigelt, Heiderer-Mayer Wagram

Zweigelt, Qulitätswein, Weinviertel, trocken

Cvićek, druž. Zajc, Dolenjska

Merlot, Vipavska dolina, Bojan Škrlj

editiogris

Zweigelt Rosé, Neustifter Poysdorf

Sekt - Peneča vina – Spumanti

Frizzante, Neustifter Poysdorf

Für das gesamte Angebot unseres Weinsortiments verlangen Sie bitte die Weinkarte.

Če želite vpogled v celotno ponudbo naših vin, zahtevajte našo vinsko karto.

Per l'offerta completa del nostro assortimento richiedete la nostra carta di vini.

Schnäpse - Žgane pijače - Acquaviti

Rosentaler Bauernschnaps

Wacholder

Slivowitz

Barack

Williamsbirne

Bouchet Weinbrand

Liköre/Bitters - Likerji/grenčice - Liquori

Kirschlikör

Marillenlikör

Gurktaler Alpenkräuter

Fernet Branca

Jägermeister

Underberg

Limonaden - Brezalkoholne pijače - Analcolici

Römerquelle Mineralwasser

Fanta

Zitronenlimonad

Almdudler

Coca-Cola

Schweppes Bitter-Lemon

Schweppes Tonic-Water

Fruchtsäfte - Sokovi - Succhi di frutta

Apfelsaft (Lauritsch St. Egyden)

Orangensaft

Marillensaft

Erdbeersaft

Johannisbeersaft

ACE - Multivitaminsaft

GASTHAUS•GOSTIŠČE•TRATTORIA

OGRIS „MIKLAVŽ"

„Es is besser zu genießen und zu bereuen, als zu bereuen, dass man nicht genossen hat."

GIOVANNI BOCCACCIO

Like us on Facebook:
www.facebook.com/GasthausOgris

www.gasthaus-ogris.at