

*Heute empfehlen wir
Danes vam priporočamo
Oggi vi raccomandiamo*

GASTHAUS • GOSTIŠČE • TRATTORIA





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 Rosenthaler 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.

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 è 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 fein garniert mit Kürbiskernöl -
Fam. Zoff / Strau im Rosental
- Belegtes Brot mit selbstgebackenem Hausbrot
- Schinken-Käse-Toast

Vorspeisen und Salate

- Kleine gemischte Salatschüssel
- Salatschüssel mit Thunfisch
- Salatschüssel mit Schafskäse
- Carnica-Salatschüssel mit frischen Blattsalaten
und Carinca-Honigdressing 🐝
- 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:

<i>Chardonnay, Weingut</i>	
<i>Vinum Virunum</i>	0,75 l
<i>Zweigelt, Weingut</i>	
<i>Vinum Virunum</i>	0,75 l
<i>Apfelmast, Fam. Spitzer</i>	0,5 l
<i>Apfelsaft, Fam. Lauritsch</i>	0,25 l



Hausmannskost - Schmankerln...

Käsnudel nach Omas Art in Bröselbutter mit grünem Salat

Fleischnudel nach Opas Art mit Grammerln und grünem Salat

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

Rosenthaler Tafelspitz mit Kräuterkartoffeln, zartem Feingemüse und frischen geriebenen Kren

Kletzennudel mit Carnica-Honigbutter und hausgemachtem Apfelmus



Für unsere „kleinen Freunde“

Micky Maus Teller - kleines Wiener Schnitzel mit Pommes frites

Peppa Wutz - ein Paar gegrillte Franfurter mit Pommes frites

Biene Maja - 2 Stück Käsnudel in Bröselbutter

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

Rosenthaler Tafelspitz mit Kräuterkartoffeln, zartem Feingemüse und frischen geriebenen Kren

Truthahnschnitzel gebacken, mit Butterreis und Pfirsichschale

Fitnesssteller mit gegrillten Putenstreifen

Gemüseplatte mit Kräuterkartoffeln und Spiegelei



Slowenische Spezialitäten

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

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 (Seeforelle) im Ganzen gegrillt mit
zerlassener Butter und Kräuterkartoffeln

Bachsibling im Ganzen gegrillt 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

~~~~~ *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...*

Kletzennudel in Carnica-Honigbutter
mit hausgemachtem Apfelmus 

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 hausgemachtem Apfelmus 





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 prizadavamo, 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

Apfelmast:

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 vnaprejšnjem 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:

<i>Chardonnay, Weingut</i>	
<i>Vinum Virunum</i>	0,75 l
<i>Zweigelt, Weingut</i>	
<i>Vinum Virunum</i>	0,75 l
<i>Apfelmast, Fam. Spitzer</i>	0,5 l
<i>Jabolčni sok, Fam. Lauritsch</i>	0,25 l



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 kuhanata govedina s slanim krompirjem
in zelenjavono prilogo**

Kvočni krapi v Carnica-medenu maslu in kompot



Za naše male prijatelje

Miki-Miškin-krožnik - mali dunajski zrezek s pomfrijem

Peppa Wutz - hrenovke na žaru s pomfrijem

Čebela Maja - 2 kosa koroške sirove štruklje

Pomfrit s ketchupom

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



Če niste preveč lačni

Rožanska kuhanata govedina s slanim krompirjem,
zelenjavno 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:

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 Miklavževu“ 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 prilogu
 „Miklavžev“ steak
 v pikantni konjakovi omaki, s pomfrijem in zelenjavno prilogu
 „Miklavževe“ mešano meso na žaru s pomfrijem in zelenjavno prilogu
 Svinjski medaljon v poprovi omaki, z rižem in zelenjavno prilogu
 „Miklavževe“ nabodalo s pomfrijem, fino garnirano
 Pleskavica v pikantni omaki, s slanim krompirjem
 Pečenica „Carnica“ s krompirjem in zeljnata solata

~~~~~ *Sveže ribe iz domačih voda*

Filet rožanske postrvi v vinski omaki,
 s krompirjem in zelenjavno prilogu
 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 zelenjavou



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 živino-
rejcev iz našega okolja. V njih se zrcali svežina zdravega gorskega
okolja, obsijanega z alpskim soncem. To nam uspeva zagotoviti
v sodelovanju v gostinjskem združenju Carnica, s Kärntner
Wirtshauskultur in Rosenthaler 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”
- Insalata verde** con condimento al miele della regione “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



Minestre

- 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
- Zweigelt**, Weingut
Vinum Virunum
- Apfelm most**, Fam. Spitzer
- Apfelsaft**, Fam. Lauritsch

~~~~~  
**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
- Kletzennudel/Tortelloni con ripieno di frutta secca e noci  
al burro di miele della regione „Carnica“ e mousse di mele 

~~~~~  
Per i nostri piccoli ospiti

- Topolino** - Piccola cotoletta alla milanese con patate fritte
- Peppa Wutz** - Würstel con patate fritte
- Due pezzi di „Käsnudel“**
- 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:

- Pleskavica con Ajvar**
- Torta alla crema di Bled**
- Gibanica**

 *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
 Porziona di mirtilli rossi

~~~~~ *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 e 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
 Bratwurst/Salsiccia arrostita al miele della regione „Carnica“
 con patate alle erbe e con insalata di crauti 🐝

~~~~~ *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*

|                           |        |        |
|---------------------------|--------|--------|
| Rosenthaler Bauernschnaps | 2 cl   | € 3,00 |
| Martini                   |        | € 3,50 |
| Campari Soda              |        | € 3,50 |
| Campari Orange            |        | € 3,90 |
| Frizzante Neustifter      | 1 Glas | € 3,50 |
| Averna Sour               |        | € 3,90 |

~~~~~

*Bier vom Faß - Točeno pivo
- Birra alla spina*

Villacher Märzen	0,3 l	€ 3,20
Villacher Märzen	0,5 l	€ 3,80
Schleppe Hausbier	0,3 l	€ 3,20
Schleppe Hausbier	0,5 l	€ 3,80

~~~~~

*Flaschenbier - Pivo v steklenici  
- Birra in bottiglia*

|                                |       |        |
|--------------------------------|-------|--------|
| Villacher Märzen               | 0,5 l | € 3,80 |
| Laško Club                     | 0,3 l | € 3,20 |
| Edelweiss Weizenbier           |       |        |
| Alkoholfrei                    | 0,5 l | € 4,40 |
| Edelweiss Weissbier            | 0,5 l | € 4,40 |
| Villacher Freilich alkoholfrei | 0,5 l | € 3,80 |
| Hirter Mørchel                 | 0,3 l | € 3,20 |

~~~~~

*Jugendgetränke - Za mladino
- Per i giovani*

Apfelsaft - Soda	0,5 l	€ 3,00
Mineral - Zitron	0,5 l	€ 3,00

~~~~~

*Weissweine - Bela vina  
- Vini bianchi*

|                                                         |        |         |                                                                                     |
|---------------------------------------------------------|--------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Welschriesling, Martin Stelzl<br>Südsteiermark          | 0,75 l | € 23,50 |  |
| Grüner Veltliner Qualitätswein,<br>Weinviertel, trocken | 1 l    | € 19,00 |                                                                                     |
| Grüner Veltliner, Neustifter<br>Poysdorf                | 0,75 l | € 26,00 |                                                                                     |
| Sauvignon, Vipavska dolina,<br>Bojan Škrlj              | 0,75 l | € 26,00 |                                                                                     |

~~~~~

*Rotweine - Rdeča vina
- Vini rossi*

Zweigelt, Heiderer-Mayer Wagram	0,75 l	€ 25,50	
Zweigelt, Qulitätswein, Weinviertel, trocken	1 l	€ 19,00	
Cviček, druž. Zajc, Dolenjska	1 l	€ 19,00	
Merlot, Vipavska dolina, Bojan Škrlj	0,75 l	€ 28,00	
Zweigelt Rosé, Neustifter Poysdorf	0,75 l	€ 25,50	

~~~~~

*Sekt - Peneča vina – Spumanti*

|                                   |        |         |
|-----------------------------------|--------|---------|
| Frizzante, Neustifter<br>Poysdorf | 0,75 l | € 26,00 |
|-----------------------------------|--------|---------|

*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 assorti-  
mento richiedete la nostra carta di vini.*



~~~~~

*Schnäpse - Žgane pijače
- Acquaviti*

Rosenthaler Bauernschnaps	2 cl	€ 3,00
Wacholder	2 cl	€ 3,50
Slivowitz	2 cl	€ 3,00
Barack	2 cl	€ 3,00
Williamsbirne	2 cl	€ 3,50
Bouchet Weinbrand	2 cl	€ 3,00

~~~~~

*Liköre/Bitters - Likerji/grenčice  
- Liquori*

|                        |      |        |
|------------------------|------|--------|
| Kirschlikör            | 2 cl | € 3,00 |
| Marillenlikör          | 2 cl | € 3,00 |
| Gurktaler Alpenkräuter | 2 cl | € 3,00 |
| Fernet Branca          | 2 cl | € 3,00 |
| Jägermeister           | 2 cl | € 3,00 |
| Underberg              | 2 cl | € 3,00 |

~~~~~

*Limonaden - Brezalkoholne pijače
- Analcolici*

Römerquelle		
Mineralwasser	0,33 l	€ 2,80
Fanta	0,33 l	€ 2,80
Zitronenlimonad	0,25 l	€ 2,80
Almdudler	0,25 l	€ 2,80
Coca-Cola	0,33 l	€ 2,80
Schweppes Bitter-Lemon	0,2 l	€ 3,10
Schweppes Tonic-Water	0,2 l	€ 3,10

~~~~~

*Fruchtsäfte - Sokovi  
- Succhi di frutta*

|                                  |        |        |
|----------------------------------|--------|--------|
| Apfelsaft (Lauritsch St. Egyden) | 0,25 l | € 2,80 |
| Orangensaft                      | 0,25 l | € 3,10 |
| Marillensaft                     | 0,20 l | € 3,10 |
| Erdbeersaft                      | 0,20 l | € 3,10 |
| Johannisbeersaft                 | 0,20 l | € 3,10 |
| ACE - Multivitaminsaft           | 0,20 l | € 3,10 |

G A S T H A U S • G O S T I Š Č E • T R A T T O R I A



*„Es ist besser zu genießen und zu bereuen,  
als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.“*

*GIOVANNI BOCCACCIO*



Like us on Facebook:  
[www.facebook.com/GasthausOgris](http://www.facebook.com/GasthausOgris)

[www.gasthaus-ogratis.at](http://www.gasthaus-ogratis.at)