

*Heute empfehlen wir
Danes vam priporočamo
Oggi vi raccomandiamo*

GASTHAUS • GOSTIŠČE • TRATTORIA





Willkommen - Dobrodošli - Benvenuti

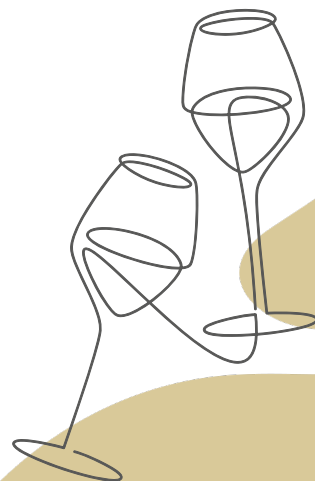
Wir freuen uns sehr, Sie willkommen heißen zu dürfen. Unser Haus hat schon eine langjährige Tradition und ist für seine Kärntner und Rosentaler Küche sowie den dazugehörigen edlen Tropfen bekannt. Mit großer Aufmerksamkeit und Sorgfalt werden wir uns bemühen, Ihnen das Gefühl zu vermitteln, mehr zu sein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

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

Gekochter milder Schinken garniert mit Kren und Hausbrot

Essigfleisch vom Kärntner Rind fein garniert mit Kürbiskernöl
Fam. Mikl / Bauernhof Gams

Belegtes Brot fein garniert

Schinken-Käse-Toast



Vorspeisen und Salate *mit hausgemachter Apfelessig - Öl - Marinade*

Kleine gemischte Salatschüssel

Salatschüssel mit Thunfisch

Salatschüssel mit Schafskäse

Carnica-Salatschüssel mit frischen Blattsalaten
und Carinca-Honig dressing 

Haus-Salatschüssel mit gekochtem Schinken, Zwiebel & Oliven

Emmentaler Käse gebacken mit Sauce Tartare

Portion Kürbiskernöl Fam. Mikl / Bauernhof Gams

 *auf Vorbestellung:*

Beef Tartare vom Kärntner Rind



Aus dem Suppentopf

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Hausbrot

Knoblauchcremesuppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln
und Sahnehäubchen

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten, Reis oder Backerbsen



Kärntner Spezialitäten

Käsnudel nach Omas Art

Rosentaler Tafelspitz

Kletzennudel nach
Tante Hermis Art

 *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 in Bröselbutter mit grünem Salat

Fleischnudel nach Opas Art mit Grammerln und grünem Salat

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

Veganer Nudelteller „a la Ogris“ (Wok-Gemüse-, Chili con Tofu- und Kärntnernudel von der Norischen Nudelwerksatt) mit grünem Salat und feinem Olivenöl

Rosentaler Tafelspitz vom Kärntner Rind mit Kräuterkartoffeln, zartem Feingemüse und frisch geriebenem Kren

Kletzennudel (5 Stk.) nach Tante Hermis Art 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 - zwei Stück Käsnudel in Bröselbutter

Samuele - zwei Stück „Pizza“-Tomaten-Mozzarellanudeln (gefüllte Teigtaschen) 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

Rosentaler Tafelspitz vom Kärntner Rind mit Kräuterkartoffeln, zartem Feingemüse und frischen geriebenen Kren

Truthahnschnitzel knusprig gebacken mit Butterreis und Pfirsichschale

Fitnesssteller - gemischter Salat mit gegrillten Putenstreifen und Pfirsichschale

Gemüseplatte mit Grillgemüse und Feingemüse, Kräuterkartoffeln und Spiegelei (sehr gerne auch vegan!)



Aus der Pfanne

Wienerschnitzel vom heimischen Schwein mit Pommes frites

Truthahnschnitzel knusprig gebacken mit Pommes frites und Pfirsichschale

Jägerschnitzel „Ogris-Spezial“ knusprig 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 vom Grill,
mit Pommes frites und zartem Feingemüse

„Ogris“-Filetsteak (200 g) vom Kärntner Rind in pikanter Pfeffer-Cognacsauce, mit Pommes frites und zartem Feingemüse

Grillteller „Ogris“ mit Pommes frites und zartem Feingemüse

Medaillons vom heimischen Schwein in pikanter Pfeffersauce, mit Butterreis und zartem Feingemüse

„Ogris“-Filetspieß vom heimischen Schwein mit Pommes frites, fein garniert

Pleskavica in pikanter Zwiebelsauce, mit Kräuterkartoffeln

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

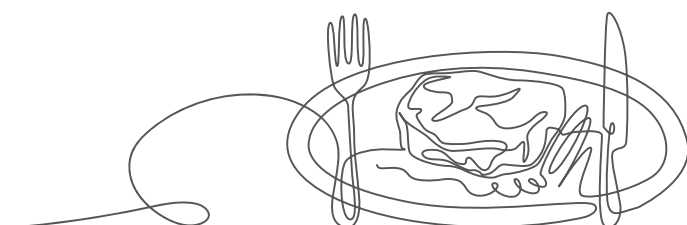


Frische Fische | Fischzucht Andreas Hofer Feld am See

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

Kärntna Låxn Seeforelle oder Bachsaibling
(je nach Angebot der Natur – fragen Sie unser Servicepersonal)
im Ganzen gegrillt mit zerlassener Butter und Kräuterkartoffeln

Schollenfilet gebacken mit Kräuterkartoffel und Sauce Tartare





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 nach Tante Hermis Art mit Carnica-Honigbutter
und hausgemachtem Apfelmus 🐝

Palatschinken mit Marillenmarmelade, 2 Stück

Eispalatschinken mit Vanilleeis und Schokolade, 2 Stück

Mohr im Hemd mit Vanilleeis, Schlagobers und Schokolade

Indianerkrapfen

Gibanica

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

Carnica-Honig-Kaiserschmarren mit hausgemachtem Apfelmus 🐝



Slowenische Spezialitäten

Cremschnitte aus Bled

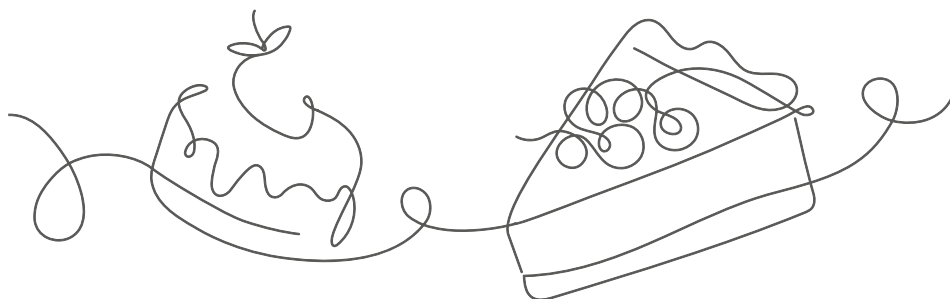
Gibanica

☞ dazu edle slowenische Tropfen:

Cviček, druž. Zajc, Dolenjska 1,0 l € 23,00

Cabernet Sauvignon,
Klen'Art, Istrien 0,75 l € 33,00

Malvazija, Prelac, Istrien 0,75 l € 31,50





Als Kärntner Genuss Wirt bauen wir auf das „Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem“ der AMA-Marketing „Genuss Region Österreich“ auf und bekennen und verpflichten uns, in unserer Küche besonderen Wert auf Genussland Kärnten Produkte und österreichische Spezialitäten zu legen.

*Hohe Qualität und transparente Herkunft der Produkte sind bei uns oberstes Gebot.
Folgende regionale Produkte werden für die Zubereitung unserer Gerichte verwendet:*

Za uporabo proizvodov iz bližnjih regij oziroma iz Avstrije smo prejeli kakovostni znak gostinstva v Avstriji „AMA Genuss Region & Genuss Wirt Kärnten“.

*Siamo stati premiati con il marchio di qualità
„AMA Genuss Region & Genuss Wirt Kärnten“ per l'utilizzo di prodotti locali o austriaci.*

Schwein	aus Österreich von Fa. Frierss, Fa. Metro Klagenfurt, Fa. Karnerta Klagenfurt und von regionalen Produzenten
Rind	aus Kärnten von Fa. Frierss und Fa. Karnerta Klagenfurt
Huhn	aus Kärnten / Österreich von Fa. Wech über Metro Klagenfurt
Milch, Butter, Joghurt, Sauerrahm, Schlagobers	aus Kärnten von Kärntnermilch / Spittal an der Drau
Topfen	aus Kärnten / Österreich regionalen Produzenten
Käse	aus Kärnten / Österreich z.B. Kärntnermilch, Berglandmilch
Eier	aus Kärnten vom Eierring Herzogstuhl / Magdalensberg
Eis	aus Kärnten von Krappfelder Eis vom Bauernhof Fam. Pobaschnig / Kappel am Krappfeld
Erdäpfel	aus Kärnten von der Fam. Kernjak / St.Egyden
Saisonales Obst und Gemüse	aus Kärnten / Österreich von regionalen Produzenten z.B. Fam Weber / Selkach, Vitalgarten Binder / Klagenfurt
Süßwasserfisch	aus Kärnten vom Andreas Hofer / Feld am See
Wild	aus Kärnten über die Wildverwertungsgemeinschaft Supanz & Weber Ludmannsdorf
Maisgrieß (Polenta)	aus Kärnten vom Biohof Tomic / Eberndorf und Tomanhof Fam. Sturm / Zinsdorf
Kürbiskernöl	aus Kärnten von Fam. Mikl / Bauernhof Gams
Honig	aus Kärnten von regionalen Produzenten
Apfelsaft, Apfelmost und div. Spirituosen	aus Kärnten z.B. Fam. Lauritsch / St. Egyden, Fam. Spitzer / Ludmannsdorf, Fam. Weber / Selkach
Wein aus Kärnten	Fam. Candussi - Vinum Virunum / St. Veit an der Glan

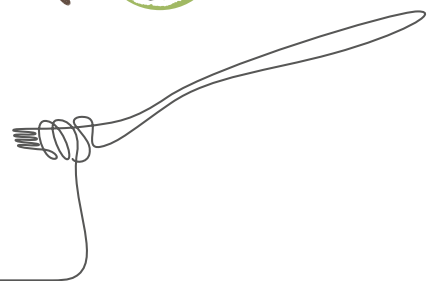




Erlesene Wirtshauskultur

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...

Kuhana šunka garnirana, s hrenom in kruhom

Koroška govedina v kisu in olju z čebulo garnirana,
s kruhom in bučnem oljem

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

Listnate solate z Carnica-medenem prelivom 

Domača solatna skleda s šunko, čebulo in olivami

Ocvrt sir s tatarsko omako

Porcija bučnega olja

 po vnaprejšnem naročilu:

Beef Tartare od Koroškega goveda 10 dag / 15 dag



Juhe

Domača golaževa juha z domačim kruhom

Česnova juha z zapečenimi kruhovimi drobci

Goveja juha s fritati, rižem ali jušnimi kroglicami.



Koroške specialitete:

Domači sirovi štruklji

Rožanska kuhana govedina

Kvočni krapci

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



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

Veganski krožnik krapov „Miklavž“ z zeleno solato

Rožanska kuhana govedina s slanim krompirjem
in zelenjavono prilogo

Kvočni krapci v Carnica-medenem maslu z jabolčno čežano 



Za naše male prijatelje

Miki-Miškin-krožnik - mali dunajski zrezek s pomfrijem

Peppa Wutz - hrenovke na žaru s pomfrijem

Čebela Maja - dva kosa koroške sirove štruklje

Samuele - dva kosa „pica“ štruklje z nadevom iz
paradižnika in mocarele

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 s krompirjem in jajcem na oko



Slovenske specialitete:

Kremna rezina z Bleda

Gibanica

 k tem pa žlahtne slovenske kapljice:

Cviček, druž. Zajc, Dolenjska 1,0 l

Cabernet Sauvignon,
Klen'Art, Istrien 0,75 l

Malvazija, Prelac, Istrien 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 in zelenjavno prilogo

„Miklavževo“ nabodalo s pomfrijem, fino garnirano

Pleskavica v pikantni omaki, s slanim krompirjem

Pečenica „Carnica“ s krompirjem in zeljnata solata

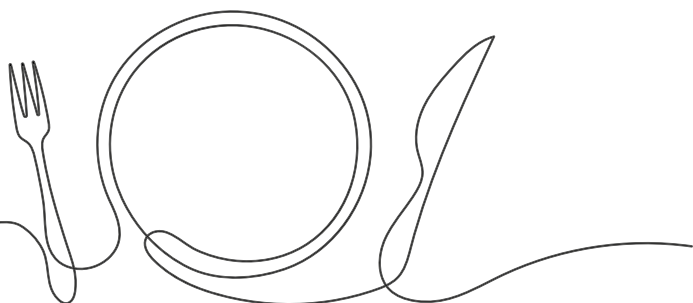


Sveže ribe iz domačih voda

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

Koroška potočna postrv ali Zlatoščica
(odvisno od tega, kaj ponuja narava) s slanimi krompirjem

Svoljin filet ocvrt
s slanim krompirjem in tatarsko omako





„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 z jabolčno čežano 🐝

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“

Gibanica

Domače torte

Cesarski praženec „Šmorn“ z jabolčno čežano





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 Rosentaler Reigen.
Pri nas lahko kupite tudi karto za ribolov na Dravi. Po vaši želji
pa vam užete 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 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
- Insalata verde con condimento al miele della regione “Carnica” 
- Insalatona con prosciutto, anelli di cipolla e olive
- Formaggio Emmental fritto, con salsa tartara
- Porzione di olio di semi di zucca

 *su prenotazione:*

Beef Tartare di Manzo „Rosental“



Ministre

- Zuppa ungherese con pane (Gulaschsuppe)
- Zuppa all'aglio con dadi di pane
- Taglierini all'uovo, riso, 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

Piatto di pasta vegano 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“

Samuele - Due „pizza“ ravioli ripieni di pomodoro e mozzarella

Patate fritte con ketchup

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



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:

Torta alla crema di Bled

Gibanica

☞ *insieme a questo un buon vino
della Slovenia:*

Cviček, druž. Zajc, Dolenjska 1,0 l

Cabernet Sauvignon,

Klen'Art, Istrien 0,75 l

Malvazija, Prelac, Istrien 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“ frita, con curry, funghi e patate
- Gordon bleu di maiale con patate fritte
- Porziona di mirtilli rossi



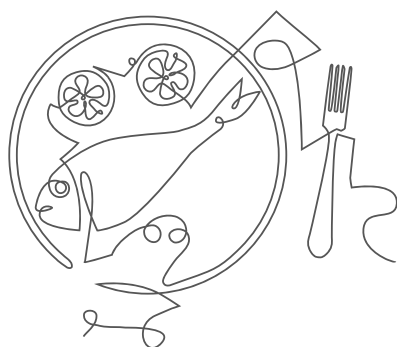
Specialità alla griglia

- 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 o Salmerino (a seconda di ciò che la natura ci offre)
con burro fuso e patate alle erbe
- Filetto di sogliola fritto, con patate alle erbe e salsa tartara





„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

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

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

Gibanica

Torta della casa

„Kaiserschamarren“ frittata dolce spezzettata con uvetta e mousse di mele 





Aperitifs - Aperitivi - Aperitivi

Aperol Frizz mit Wein	
Aperol Frizz mit Frizzante	
Martini	
Campari Soda	
Campari Orange	
Frizzante Heiderer-Mayer	1/8 l
Averna Sour	



Bier vom Faß - Točeno pivo - Birra alla spina

Villacher Märzen	0,3 l
Villacher Märzen	0,5 l
Schleppe Hausbier	0,3 l
Schleppe Hausbier	0,5 l



Flaschenbier - Pivo v steklenici - Birra in bottiglia

Villacher Märzen	0,5 l
Weihenstephaner Weissbier Alkoholfrei	0,5 l
Weihenstephaner Weissbier	0,5 l
Villacher Freilich alkoholfrei	0,5 l
Hirter Morchel	0,3 l



Jugendgetränke - Za mladino - Per i giovani

Apfelsaft - Soda	0,5 l
Mineral - Zitron	0,5 l



Weissweine - Bela vina - Vini bianchi

Weißburgunder, Martin Stelzl Gamlitz	0,75 l 1/8 l
Grüner Veltliner, Neustifter, Poysdorf	0,75 l
Chardonnay, Vinum Virunum, St. Veit/Glan (Kärnten)	0,75 l
Grüner Veltliner, Heiderer Mayer Wagram	1 l 1/8 l

Malvazija, Prelac, Istrien SLO	0,75 l
-----------------------------------	--------



Rotweine - Rdeča vina - Vini rossi

Zweigelt, Heiderer-Mayer Wagram	0,75 l 1/8 l
Carnuntum Cuvee, Markowitsch Göttlesbrunn	0,75 l 1/8 l

Cabernet Sauvignon, Vinjar KlenčArt Istrien SLO	0,75 l
Zweigelt, Vinum Virunum, St. Veit/Glan (Kärnten)	0,75 l

Zweigelt, Martin Stelzl, Weinviertel	1 l 1/8 l
---	--------------

Cviček, Družina Zajc, Dolenjska	1 l 1/8 l
------------------------------------	--------------

Zweigelt Rosé, Neustifter Poysdorf	0,75 l 1/8 l
---------------------------------------	-----------------



Sekt - Peneča vina – Spumanti

Frizzante, Heiderer-Mayer Wagram	0,75 l 1/8 l
-------------------------------------	-----------------





Schnäpse - Žgane pijače - Acquaviti

Rosentaler Bauernschnaps	2 cl
Wacholder	2 cl
Slivowitz	2 cl
Barack	2 cl
Williamsbirne	2 cl



Liköre/Bitters - Likerji/grenčice - Liquori

Kirschlikör	2 cl
Marillenlikör	2 cl
Gurktaler Alpenkräuter	2 cl
Fernet Branca	2 cl
Jägermeister	2 cl
Underberg	2 cl

GASTHAUS • GOSTIŠČE • TRATTORIA



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

GIOVANNI BOCCACCIO



Like us on Facebook:
facebook.com/GasthausOgris



Limonaden - Brezalkoholne pijače - Analcolici

Römerquelle	
Mineralwasser	0,33 l
Fanta	0,33 l
Zitronenlimonade / Schartner Bombe	0,25 l
Almdudler	0,35 l
Coca-Cola	0,33 l
Schweppes Bitter-Lemon	0,2 l
Schweppes Tonic-Water	0,2 l



Fruchtsäfte - Sokovi - Succhi di frutta



Apfelsaft (Lauritsch St. Egyden)	0,25 l
Orangensaft	0,25 l
Marillensaft	0,20 l
Erdbeersaft	0,20 l
Johannisbeersaft	0,20 l
ACE - Multivitaminsaft	0,20 l
Mangosaft	0,20 l

*Tradition trifft
Komfort – Ihr Zimmer
wartet auf Sie!*

Bei uns schlafen Sie wie auf Wolken
– mit Blick auf die Karawanken.
Ein gemütlicher Rückzugsort für
Wanderfreunde und
Naturgenießer.

*Da noi dormite
come su una nuvola,
con vista sulle Cara-
vanche. Un rifugio
accogliente per escursionisti e amanti
della natura.*

*Pri nas spite kot na
oblaku, z razgledom na
čudovite Karavanke.
Prijetno zatočišče za
pohodnike, kolesarje in
ljubitelje narave.*





Schnäpse - Žgane pijače - Acquaviti

Rosentaler Bauernschnaps	2 cl	€ 3,50
Wacholder	2 cl	€ 3,90
Slivowitz	2 cl	€ 3,90
Barack	2 cl	€ 3,90
Williamsbirne	2 cl	€ 3,90



Liköre/Bitters - Likerji/grenčice - Liquori

Kirschlikör	2 cl	€ 3,90
Marillenlikör	2 cl	€ 3,90
Gurktaler Alpenkräuter	2 cl	€ 3,90
Fernet Branca	2 cl	€ 3,90
Jägermeister	2 cl	€ 3,90
Underberg	2 cl	€ 3,90



Limonaden - Brezalkoholne pijače - Analcolici

Römerquelle		
Mineralwasser	0,33 l	€ 3,50
Fanta	0,33 l	€ 3,70
Zitronenlimonade / Schartner Bombe	0,25 l	€ 3,70
Almdudler	0,35 l	€ 3,70
Coca-Cola	0,33 l	€ 3,70
Schweppes Bitter-Lemon	0,2 l	€ 4,10
Schweppes Tonic-Water	0,2 l	€ 4,10



Fruchtsäfte - Sokovi - Succhi di frutta



Apfelsaft (Lauritsch St. Egyden)	0,25 l	€ 3,70
Orangensaft	0,25 l	€ 4,10
Marillensaft	0,20 l	€ 4,10
Erdbeersaft	0,20 l	€ 4,10
Johannisbeersaft	0,20 l	€ 4,10
ACE - Multivitaminsaft	0,20 l	€ 4,10
Mangosaft	0,20 l	€ 4,10

GASTHAUS • GOSTIŠČE • TRATTORIA



*„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

