

*Heute empfehlen wir
Danes vam priporočamo*

GASTHAUS • GOSTIŠČE • TRATTORIA





Welcome - Benvenuti

Our menu is also available in English.

*Please scan the corresponding QR code – we wish you
a pleasant dining experience!*

Il nostro menù è disponibile anche in italiano.

*Scansionate il QR code corrispondente – vi auguriamo una
piacevole esperienza culinaria!*





Willkommen - Dobrodošli

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.





„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 Carnica-Honig dressing 

Haus-Salatschüssel mit gekochtem Schinken, Zwiebel & Oliven

Emmentaler Käse gebacken mit Sauce Tartare

Portion Kürbiskernöl Fam. Weber / Selkach

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



Jägerschnitzel „Ogris-Spezial“





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-Mozzarella-, Knoblauch-, Saisonnudel) „à la Ogris“ mit grünem Salat

Veganer Nudelteller „à la Ogris“ (Wok-Gemüse-, Chili con Tofu- und Kärntnernudel von der Norischen Nudelwerkstatt) 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 Frankfurter 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 frisch geriebenem 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

Wiener Schnitzel 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 🐝

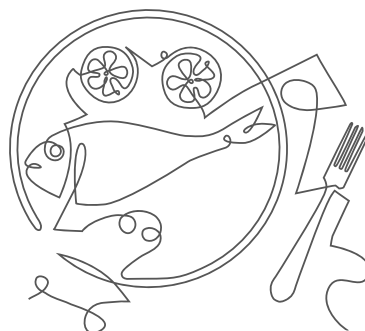


Frische Fische | Fischzucht Andreas Hofer Feld am See

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 | *Sehr gerne auch nur 2 oder 3 Stück!*

Palatschinken mit Marillenmarmelade, 2 Stück

Eispalatschinken mit Vanilleeis und Schokolade, 2 Stück

Mohr im Hemd mit Vanilleeis, Schlagobers und Schokolade

Indianerkrapfen

Prekmurska Gibanica - das Schichtwunder aus Slowenien

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

Carnica-Honig-Kaiserschmarren mit hausgemachtem Apfelmus 



Slowenische Spezialitäten

Cremeschnitte aus Bled

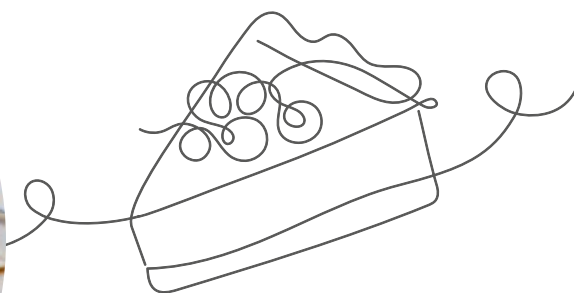
Gibanica - das Schichtwunder
aus Slowenien

 dazu edle slowenische Tropfen:

Cviček, druž. Zajc, Dolenjska 1,0 l

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

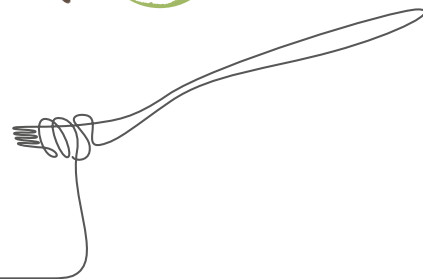
Malvazija, Prelac, Istrien 0,75 l





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.





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.*





„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 krapci

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 krapj z zeleno solato

Mesni krapj 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 z zelenjavno prilogo

Kvočni krapj 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 „pizza“ krape z nadevom iz
paradižnika in mocarele

Pomfrit s ketchupom

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



Če niste preveč lačni

Rožanska kuhana govedina s slanim krompirjem,
zelenjavno prilogo 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

Prekmurska 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 Miklavževu“ ocvrt,
v curryjevi omaki, s šampinjoni in pomfrijem

Cordon 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

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

Svinjski medaljon v poprovi omaki, z rižem in zelenjavno prilogo

„Miklavževu“ 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 slanim krompirjem

Filet morske plošče 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

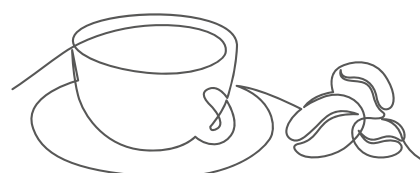
Kolač v srajci s sladoledom, smetano in čokolado

Krap „Indijanec“

Prekmurska Gibanica

Domače torte 🐝

Cesarski praženec „Šmorn“ z jabolčno čežano 🐝





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 / Sonnenalm Klein St. Paul
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 Weingut TrippelGUT in Feldkirchen

Kulinarischer Kalender

Januar / Februar

Betriebsurlaub – Wir gönnen uns eine kleine Pause und haben von Ende Jänner bis Ende Februar geschlossen. Ab März freuen wir uns, Sie wieder bei uns begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

März

Auch Köstliches in der Fastenzeit – Fischspezialitäten
Auch in der Fastenzeit servieren wir Ihnen feine Fischspezialitäten – frisch zubereitet, leicht und voller Geschmack.

April

Osterspezialitäten u. a. Osterlamm

Zu Ostern erwarten Sie besondere Festtagsgerichte, darunter unser beliebtes Osterlamm.

Spargelzeit – Der Frühling bringt frischen Spargel auf den Teller – klassisch und kreativ interpretiert.

Mai / Juni

Spargelzeit – Nutzen Sie die Saison und genießen Sie unsere vielfältigen Spargelgerichte.

Gerne begleiten wir auch besondere Anlässe wie Hochzeiten, Firmungen und Erstkommunionen mit festlichen Köstlichkeiten.

Juli / August

Unsere Hausgäste sind herzlich willkommen

Sommergenuss im Gasthaus – entspannt, regional und herzlich.

Calamari vom Grill – Jeden Donnerstag ab 18:00 Uhr servieren wir frische Calamari vom Grill.

August

Feiern Sie mit uns den Jahreskirchtag – mit traditionellen Gerichten und echter Kirchtagsstimmung.

September

Regionale Fischgerichte aus heimischen Gewässern – frisch, ehrlich und fein zubereitet.

Oktober / November

Martinigansl – Wildwochen

Freuen Sie sich auf unser klassisches Martinigansl sowie auf feine Wildspezialitäten aus der Region.

Dezember

Süße Weihnachtszeit – Hausbäckerei

Genießen Sie die Adventzeit mit unseren hausgemachten Weihnachtsleckereien.

Weihnachtsfeiern – Für Ihre Weihnachtsfeier schaffen wir gerne den passenden kulinarischen Rahmen.

Schlachtzeit – Traditionelle Spezialitäten für alle, die herzhaftes Küche schätzen – bodenständig und voller Geschmack.

Wir freuen uns darauf, Sie das ganze Jahr über mit saisonalen Spezialitäten und festlichen Köstlichkeiten zu begeistern und kulinarisch zu verwöhnen.



Kulinarični koledar

januar / februar

Počitnice – Privoščimo si krajši oddih in bomo od konca januarja do konca februarja zaprti. Od marca naprej se veselimo, da vas bomo spet lahko pozdravili in razvajali s kulinaričnimi dobrotami.

marec

Tudi v postnem času okusne dobrote – ribje specialitete
Tudi v postnem času vam postrežemo z izvrstnimi ribjimi specialitetami – sveže pripravljenimi, lahkimi in polnimi okusa.

april

Velikonočne specialitete, med drugim velikonočni jagnjet
Za veliko noč vas čakajo posebne praznične jedi, med njimi tudi naš priljubljeni velikonočni jagnjet.
Čas špargljev – Pomlad prinaša sveže šparglje na krožnik – klasično in kreativno interpretirane.

maj / Junij

Čas špargljev – izkoristite sezono in uživajte v aših raznolikih beluševih jedeh.
Z veseljem spremljamo tudi posebne priložnosti, kot so poroke, birme in prve obhajilne, s prazničnimi dobrotami.

julij / avgust

Naši gosti so srčno dobrodošli
Poletno uživanje v gostilni – sproščeno, regionalno in srčno.
Calamari z žara – vsak četrtek od 18:00 vam postrežemo sveže lignje z žara.

avgust

Praznujte z nami letni cerkveni praznik – s tradicionalnimi jedmi in pristnim prazničnim vzdušjem.

september

Regionalne ribje jedi iz domačih voda – sveže, pristno in izvrstno pripravljene.

oktober / november

Martini gos – divjačinski tedni
Veselite se naše klasične Martini gos in izvrstnih divjačinskih specialitet iz regije.

december

Sladko božično obdobje – domača pekarna
Uživajte v adventnem času z našimi domačimi božičnimi dobrotami.
Božične zabave – Za vašo božično zabavo z veseljem ustvarimo ustrezno kulinarično okolje.
Čas zakola – Tradicionalne specialitete za vse, ki cenijo okusno kuhinjo – domača in polna okusa.

Veselimo se, da vas bomo lahko skozi vse leto navduševali s sezonskimi specialitetami in prazničnimi dobrotami ter vas razvajali s kulinaričnimi užitki.





Weißwein Bela vina

Weißburgunder, Martin Stelzl, Gamitz 

0,75 l

1/8 l

Gelber Muskateller, Heiderer-Mayer, Wagram 0,75 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



Sekt - Peneča vina

Frizzante, Heiderer-Mayer Wagram 

0,75 l

1/8 l



Rotwein Rdeča vina

Zweigelt, Heiderer-Mayer Wagram 

0,75 l

1/8 l

Carnuntum Cuvée, Markowitsch, Göttlesbrunn 0,75 l
1/8 l

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

Zweigelt, Vinum Virunum, St. Veit/Glan (Kärnten) 0,75 l

Zweigelt, Martin Stelzl, 1 l
1/8 l

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

Zweigelt Rosé, Neustifter Poysdorf 

0,75 l

1/8 l





Aperitifs 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

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



Flaschenbier Pivo v steklenici

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



Schnäpse Acquaviti

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



Liköre/Bitters Likerji/grenčice

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





Limonaden Brezalkoholne pijače

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



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



Jugendgetränke Za mladino

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

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



Like us on Instagram:
instagram.com/gasthaus.ogris

*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 escursio-
nisti e amanti
della natura.*

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

