

Spezialitäten, Hausgemachtes

Unser Sommer-Aperitiv 2025

Limoncello Spritz

6,90 Prosecco und Limoncello aus dem Citrusgarten Faak am See

Erfrischendes gemacht aus unserem Trinkwasser - höchste Qualität von unserer Wassergenossenschaft- von Quellen direkt von unterhalb des Mittagkogels.

Zirbenlimo

(hausgemacht) 1/2 3,90

Neueste Erfindung vom Senior,
mit Wasser-Zirbe-Zitrone

Sommerwasser

(hausgemacht) 1/2 4,40

mit Wasser aus den Bergen*,
Minze, Ingwer & Zitrone

Soda Zitrone

0,25 2,40, 1/2 3,80

Soda Limette

0,25 2,40, 1/2 4,10

Kalamansi Limo

1/2 4,90

aus dem Citrus Garten

Saft der süß-sauer-herben

Calamansi

Cocktail Variationen mit hausgemachten Schnäpsen.

Swimming Pool

12,00 unser weißer

Zirbenschnaps, Sahne, Blue
Curaçao, Kokossirup, Ananassaft

Negroni

9,50 hausgemachter Gin, roter
Wermut & Campari

"Carinthian Mule"€

8,50 unser roter Zirbenschnaps,
Limettensaft & Ginger Beer

"Bauern Gin 2025"

4cl 6,00 unser Wacholderschnaps
mit Eis & Zitrone &
Fichtenwipfel

Most vom Senior Anderwald, selbstgepflückte Äpfel und Mostbirnen

Hausgemachter Most

Pur/gespritzt/mit Apfelsaft

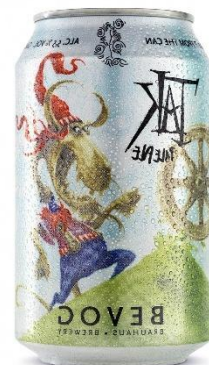
1/4 3,30 1/2 6

Slowenisches Craftbeer aus der Steiermarkp

Bevog „Tak“ Pale Ale

Dose 0,33 6,00

*Bevog ist eine kleine slowenische Brauerei aus der
südlichen Steiermark- die kunstvoll Dosen passen
perfekt in den lässigen Uferwald am Faaker See.



Täglich wechselndes Menü - Beispiel:

Tagesmenü

14.6.2025

Klare Rindssuppe
mit Fleischstrudel

Gegrillte Hühnerbrust

Paprikasauce | Reis | Kolrabi

Schwarzbeerkuchen

(gepflückt von der Schwarzbeerrosie)

mit Sahne

22



Tagesempfehlung

Pongauer Käsespätzle

Röstzwiebel | Salat

(Kasnocken mit original Pongauer Käse)

14,5

Gebackene Hühnerkeule

Kartoffelsalat | Zitrone

19,4

Geschnetzeltes „Asia Style“

Ananas | Ingwer | Basmatireis

17,9



Saisonales

*Unser Gemüse stammt ausschließlich
aus der Region Faaker See*

Lachscarpaccio

Orangen-Fenchelsalat | Toastbrot

13,5

Zucchini cremesuppe mit Croutons

7,7

Ratatouille vom heimischen Gemüse mit Spinat-Käseknödel*

12,5

Ratatouille vom heimischen Gemüse mit Spinat-Käseknödel* *Vegan*

12,5

**von unserem Knödel Spezialisten Fabian.*

Gegrilltes Schweinsfilet

22,5

Pfefferrahmsauce | Kroketten | Gemüse

Spaghetti aglio olio e peperoncino *Vegan*

14,5

*So quasi die Essenz der italienischen Küche-weniger ist mehr,
nur 4 Zutaten-mit den Nudeln der Finkensteiner Nudelfabrik.*

Pizza* Gamberetti e Spinacci

16

Knoblauch | Cherry-Tomaten

**von unserem genialem italienischem Pizzakoch Felice aus
Südtalien*



Suppe

Rindssuppe mit Frittaten 5,50

Rindssuppe mit Kaspressknödel 5,50

Gulaschsuppe Gebäck (A) 9,50

Oma's Suppentopf 17,20

buntes Gemüse|Nudeln|Rindfleisch
(Echt Groß - als Hauptspeise - oder für 2 als
Vorspeise - traditionelles Gericht bei uns im Uferwald und mehr als
15 Jahre auf der Speisekarte).

Vorspeise

Pimmerling 15

fein garniert|Essiggemüse|Schwarzbrot
*Sehr rar gewordene regionale Speckspezialität vom Schweineschopf.
Hergestellt von der traditions Fleischerei Friers aus Villach*

Rindercarpaccio 17

Ruccola|Hartkäse|milde Balsamico Marinade|Toastbrot

Gebeizter Honiglachs 13,50

Salatgarnitur|cremige Dill-Senf-Sauce|Toastbrot

Salat mit Hausdressing

Blattsalat 7

Kleiner gemischter Salat 7

Großer gemischter Salat 9

Dazu empfehlen wir:

Ofenfrisches Pizzabrot 4,90

Ofenfrisches Knoblauchbrot 4,90

Toastbrot 3,90

Summer Bowls

locker, lässig, leicht, mit frischen Zutaten

Fitness Bowl 18,50

Blattsalate|Apfelessig Marinade|gegrilltes
Huhn|Avocado|Himbeer-Chutney

Räucherlachs Bowl 18,50

marinierte Blattsalate|Pinienkerne|Butter|Gebäck

Griechische Bowl 16,50

Schafskäse|Gurken|Tomaten|Oliven

Steirer Bowl 18,50

Blattsalate|Hühnerstreifen in Kürbiskernpanier
Kernöl|Apfelspalten

Speck Erdäpfel Bowl 18,50

Feldsalat|Apfelessig Marinade|Erdäpfel - Würfel|
gebratener Jausenspeck

Tomaten Mozzarella Bowl 13,90

frisches Pesto - *unsere Caprese Variation*

Für das besondere Aroma im Salat sorgt Hansi's Apfelessig - eigene Äpfel,
im Fass gereift, frisch aus dem Keller seines 200 Jahre alten Bauernhauses.



Kärntner Spezialitäten

Die Kasnudel (Teigtasche) - das kärntnerisch bäuerliche „Urgericht“ - bereits im 15. Jahrhundert vom Reisenden Paolo Santonino in seinen berühmten Reisetagebüchern beschrieben.

Kärntner Kasnudel Topfen-Erdäpfel-Minzefülle | 19,10
braune Butter | kleiner Salat
A/C/G/M

Spinatnudel Spinatfülle 19,10
braune Butter | gehobelter Parmesan | kleiner Salat

NEU: Erdäpfelnudel Kartoffelfülle 19,10
braune Butter | kleiner Salat

Kärntner Nudeltrilogie Spinat + -Erdäpfel + -Kasnudel 19,10
Butter | kleiner Salat A/C/G/M

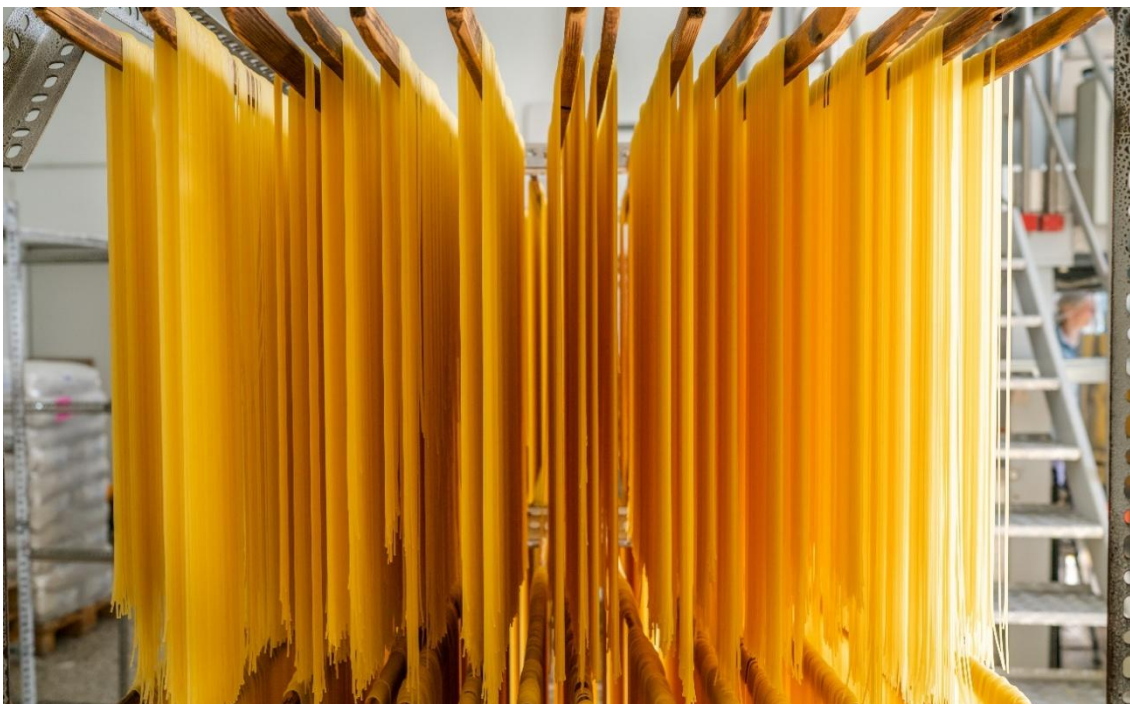
Klassiker d'Italia

Spaghetti Bolognese A/C/G/L/O 15
Parmesan

Spaghetti Pomodoro Basilikum Vegan 15

Spaghetti Napoli Vegan 15
Mozzarella

Wir verwenden die großartigen Finkensteiner Nudeln aus der nahen Nudelfabrik. Alte, geheime Familienrezepte und hochwertige Zutaten ergeben die besonderen Pastakreationen. Beste kärntnerische-italienische Nudelkultur.



Kärntner Fisch

Gezüchtet wird Saibling und Forelle in reinstem Quellwasser von der Fischzucht Payr aus Sirnitz. Vom Laich weg produziert Markus Payr hochwertige regionale Delikatessen.

Saiblingsfilet

26,70

cremiges Risotto|sautiertes Gemüse

Kärntner Regenbogenforelle Müllerin

27,70

Petersilienkartoffeln|Mandelbutter|Zitrone aus Michi Ceron's
Zitrusgraten in Faak am See

Ofenkartoffel



Die Ofenkartoffel ist Bestandteil eines jeden Outdoorcamping - Lagerfeuerabenteuers auf der ganzen Welt und passt damit auch hier im Uferwald perfekt auf die Karte. Als Kinder hatten wir die Kartoffeln, frisch aus der Erde, im Lagerfeuer gebraten - unvergesslich. Das einfache Gericht bereitet unsere Küchencrew sensationell raffiniert zu.

- mit Röstgemüse

14,80

Ofenkartoffel|Sauerrahmsauce

- mit Huhn

17,80

Ofenkartoffel|gegrillte Filetstreifen|gegrilltes Gemüse|
Schwarze Champignons|Petersilie-Sauerrahm-Sauce

- mit Räucherlachs

18,30

Ofenkartoffel|Rucola|Kirschtomaten|Sauerrahmsauce

- mit Rindsfilet Streifen (Beiried)

19,30

Ofenkartoffel|Sauerrahmsauce|Rucola -
Hanne's neues Lieblingsgericht

Salat & Gemüse liefert uns unter anderem Thomas von Tom's
Gemüse aus dem nahem Finkenstein und die Erdäpfel für unsere
Gerichte kommen aus St. Egyden(nähe Velden)vom Mischkulnig.

Pfannengerichte

Wienerschnitzel vom Schwein	15,80
Pommes Frites	
Wienerschnitzel vom Huhn	16,80
Pommes Frites	
Kärntner Cordon Pommes Frites	22
gebackenes Schweinsschnitzel gefüllt mit Geselchtem & Glundnerkäse - diese Kärntner Spezialität wird seit der Jungsteinzeit in Kärnten hergestellt und fand so auch den Weg ins „Register der Traditionellen Lebensmittel“ A/C/G	
Cordon Bleu	21
Petersilienkartoffeln Preiselbeeren	
Schweinerückensteak „Bauern Art“	20,90
Kartoffelgemüsegröst´l Speck Spiegelei c/g	
Saftiges Hirschgulasch	19
Butterspätzle Fiaker Art,	
Wiener Zwiebelrostbraten	24
Braterdäpfel frisches Gemüse kurz gegrillter, schön durchzogener Rinderrücken - Klassiker aus der K.u.K. Monarchie A/G/L/O	

Gegrilltes

Grillteller	26
Medaillons vom Rind·Schwein·Huhn Würstel Speckscheibe Pommes Frites Gemüse Barbecue Sauce Kräuterbutter - <i>ein Camping Klassiker ;-)</i> G/M	
Faaker See Filetpfandl	25,90
Schweinsfilets Champignonsauce mit Käse überbacken Spätzle Gemüse A/C/G/O	
Filet Mignon c. a. 240g	29,90
2 Medaillons vom Rinderrücken Pfefferrahmsauce Kroketten gegrilltes Gemüse (medium) G/M	
Hausplatte „Anderwald“ für 2 Personen	57
Gegrilltes und Gebackenes vom Rind Schwein Huhn Gemüse Reis Pommes Frites Pfeffersauce Champignonsauce mit Früchten garniert wie anno dazumal	

Pizze

Margherita	9,50
Tomaten Mozzarella Oregano	
Funghi	12,50
Tomaten Mozzarella Champignons A/G/L	
Prosciutto	13
Tomaten Mozzarella Schinken Oregano A/G/L	
Salami	12
Tomaten Mozzarella Salami A/G/L	
Verdure	12,50
Tomaten Mozzarella Gemüse	
Cardinale	13
Tomaten Mozzarella Champignons Schinken	
Rucola e Salmone	16,50
Tomaten Mozzarella Oregano Lachs	
Hawai	14
Tomaten Mozzarella Schinken-Ananas A/G/L	
Rusticale	14,50
Tomaten Mozzarella Speck Schinken Zwiebel Knoblauch A/G/L	
Hauspizza	17
Tomaten Mozzarella Champignons Schinken Artischocken Oliven Ei A/C/G/L	
Diavola	14,50
Tomaten Mozzarella Schinken Salami Pfefferoni Tabasco Knoblauch	
Capricciosa	14
Tomaten Mozzarella Schinken Artischocken Champignons Oliven A/G	
Quattro Formaggi	15
Tomaten vier Käsesorten A/G/L	
Quattro Stagioni	16,50
Tomaten Mozzarella Schinken Artischocken Salami Champignons Oliven	
Carinthia	16
Speck Zwiebeln Glundnerkäse Pesto Herzhafte, bunte Eigenkreation mit dem Geschmack der Bergbauernküche unseres 3-Länder-Ecks. A/G/L	

Süßes und Desserts...

Kaiserschmarren Zwetschkenröster 19,50

Benannt nach Kaiser Franz Joseph I - es war u.a. seine Lieblingsspeise.
Der Kaiserschmarren wird bei uns ganz frisch zubereitet, das braucht seine Zeit -
wir versprechen aber, das Warten zahlt sich aus. A/C/G/O

Pizza Antidepressivo Nutella|Pistazien|Früchte 12,20 Festmahl für die ganze Familie- da können echt alle zugreifen!

Schokosoufflet Sahne|Erdbeersauce 11,00

2 Stück Marillenpalatschinken 7,90 Irene`s hausgemachte Marillenmarmelade A/C/G

2 Stück Eispalatschinken 12,50 Vanilleeis|Schokosauce|Schlagobers|Früchte A/C/G/H/F

Hausgemachter Apfel/Topfenstrudel 6,50 mit warmer Vanillesauce A/C/G/H

7,00

Hausgemachte Kuchen 6,50 Wechselnde Auswahl an Blechkuchen, Soufflés, etc. (zu sehen in der Vitrine neben der Theke)

Allergeneinformation gemäß Codex Empfehlung/Allergy information according to codex recommendation/Informazioni allergeni nel rispetto delle raccomandazioni codex

A - glutenhaltiges Getreide / grains containing gluten / cereali contenenti gluten

B - Krebstieren / crustaceans / crostacei

C - Eier vom Geflügel / egg / uova

D - Fisch / fish / pesci

E - Erdnüsse / peanuts / arachidi

F - Soja / soy / soja

G - Milch oder Laktose / milk or lactose / latte o lattosio

H - Schalenfrüchte / edible nuts / carriosidi

L - Sellerie / celery / sedano

M - Senf / mustard / senape

N - Sesam / sesame / sesamo

O - Sulfite / sulphites / diossido di zolfo

P - Lupinen / lupines / lupini

R - Weichtiere / molluscs / molluschi

Bier

Puntigamer vom Fass	1/3	3,90	1/2	5,1
Gösser Naturradler vom Fass	1/3	3,90	1/2	5,1
Weizenbier Edelweiß hell		Fl 0,5		5,1
Weizenbier Edelweiß dunkel		Fl 0,5		5,1
Weizenbier Edelweiß alkoholfrei		Fl 0,5		5,1
Gösser Naturgold Alkoholfrei		Fl 0,5		5,1
Hirter Morchl Dunkel		Fl 0,5		5,1
Hirter 1270 Funkelndes Bernstein		Fl 0,5		5,1
Hirter Hanf Fruchbetont & süffig		Fl 0,5		5,1

Fruchtsäfte, Limonaden

(Hausgemachtes gibt es ganz vorne in der Speisekarte)

Orangensaft* | **Coca Cola*** | **Fanta*** | **Sprite*** |

Almdudler* 1/4 3,8 1/2 5,5

Eiswasser* | **Holundersaft*** 1/3 2,9 1/2 4,9

*diese Limonaden mixen wir mit unserem sauberen Wasser von Quellen direkt unterhalb des Mittagkogels.

Limos aus der Flasche:

Gasteiner Mineralwasser Fl 0,33 3,5

Coca Cola Zero Fl 0,33 3,8

Eistee (von Rauch) Pfirsich oder Zitrone Fl 0,33 3,8

Pago Marille | **Johannisbeer** | **Erdbeer** | **Mango** Fl 0,2 3,8

Bitter Lemon Fentimans Fl 0,2 3,8

Tonic Water Fentimans oder Organics Fl 0,2 3,8

Spritzer/Aperitiv

Lillet Spritz - Lillet, Holunderblütensaft & Soda 7,1

Weiß/Rotwein gespritzt, Sommerspritzer ¼ 3,8 ½ 7,2

Aperol Spritz, Hugo (Prosecco, Holunder, Minze) 6,5

Veneto Spritz - der klassische mit Prosecco, Aperol & Soda 6,5

Prosecco Laura Frizzante, Montelliana 0l, 4,5

Campari Orange /Soda 2cl 5,5

Weißwein

Grüner Veltliner	1/8	3,3
Schreibeis Strass <i>Unser Hauswein aus Strass</i>	1/4	6,1
„Blitz und Donner“ Grüner Veltliner Strass	1/8	4,3
<i>Unser Sommerwein, leicht und trinkfreudig.</i>	1/4	8,4
Riesling Gaisberg, Schreibeis Strass	1/8	5,8
<i>perfekt zu unserem Kärntner Fisch</i>	1/4	11
Chardonnay	1/8	4,9
Kummer Mönchhof. 90 Falstaff Punkte. Trocken. Voll gut.	1/4	9,4
Welschriesling	1/8	4,9
Schreibeis Strass 90 Falstaff Punkte. Trocken. Voll gut.	1/4	11
Muskat Ottonel, Muskateller 2015 Schreibeis Strass	1/8	4,3
<i>idealer Aperitivwein, leicht & fruchtig.</i>	1/4	8,4
Weißburgunder Spätlese, Kummer Mönchhof-wunderbar süß	1/8	4,4
	1/4	8,6

Rotwein

Blauer Portugieser Zweigelt Landwein	1/8	3,3
Schreibeis Kamptal	1/4	6,1
Zweigelt, Schreibeis Kamptal	1/8	4,6
<i>Feine Kirsch - Aromatik, trocken, hervorragender Speisenbegleiter</i>	1/4	8,7
St. Laurent, Kummer Mönchhof	1/8	4,6
<i>Fruchtnoten, Brombeer</i>	1/4	8,7
Unplugged Zweigelt Hannes Reh 	1/8	6,5
Andau Burgenland <i>kräftiger roter Barrique</i>	1/4	12,5
Zweigelt Halbtrocken Kummer	1/8	4,7
<i>Unser süßer aus dem Burgenland</i>	1/4	8,9

Rosewein

Rosé vom Zweigelt Schreibeis, Strass	1/8	€ 4,2
<i>Leicht, trinkfreudig & belebend für heiße Tage</i>	1/4	€ 7,6

Champagner und Co

Champagner Moët e Chandon Imperial	0,75	99
<i>Ein Klassiker seit 1869 - helle Fruchtigkeit und elegante Reife-perfekt für einen sommerlichen Tag&Abend am See</i>		
Trebbiano Bianco Amabile	0,75	40,5
<i>Leonardi Toscana süßer , fruchtiger Frizzante, (Perlwein)- der Trebbiano ist eine der ältesten Rebsorten -Perfekt zum Urlaub genießen, vor dem Essen oder zum Feiern.</i>		



HAUSBRANDT

Kaffee (aus Italien)

Kleiner Brauner (<i>Espresso, Mokka, Macchiato</i>)	2,8
Großer Brauner (<i>Doppelter Espresso</i>)	5,4
Verlängerter	4,1
Cappuccino	4,1
Caffè Latte	6,5



SONNENTOR®

Tee (Biotee aus Österreich)

Earl Grey | Chinas feinster Grüntee | Kräutertee € 4,10
 Früchtetee | Grüne Brise | Kamille | Pfefferminze | Früchte | Ingwer Tee

Hausgemachte Schnäpse

2cl 3,8€

(Gebrannt oder angesetzt, alle aus eigener Produktion, auf unserem
 Bauernhof in Oberferlach hergestellt)

Kirsch (mit den Kirschen vom alten Mikl) | **Zirbe** (im Korn angesetzt)

Zirbe weiß (klar) - gebrannt |

Hausbrand / Obstler 42vol%Alk

Marillenbrand aus den Früchten der Wachau

Zwetschke 10 Jahre gereift

Schwarzbeer - unsere süßen Schnäpse

Kräuterschnaps (bitter-sweet)

Wermut - der echt Bittere

Blutwurz (*Potentilla erecta*)

Unsere Klassiker, an kalten Wintertagen
 selbst gebrannt. Aus Obst von unseren eigenen
 Bäumen.



Spirituosens, Longdrinks, Bitters & Liköre

Bacardi, Dimple, Balanntines, Jack Daniels, Underberg, Avena,
 Remy Martin, Jägermeister, Ramazotti etc unser Service berätet
 Euch sehr gerne.