

FRÜHSTÜCK servieren wir Ihnen gerne bis 12 Uhr.  
BREAKFAST • PRIMA COLAZIONE

Qualität  
**KÄRNTEN**  
Gastronomie



Mit dem WÖRTHERSEE **PLUSCARD** Gutschein  
1 Glas Rauch Orangensaft **GRATIS** zum Frühstück!



<b>SÜSSES FRÜHSTÜCK</b> Briochemtoast mit Butter und Marmelade (A,C,G)	<b>3,80</b>
<b>PYKO-FRÜHSTÜCK</b> mit Schinken, Käse, Butter, Marmelade, Semmel (A,G,O)	<b>9,80</b>
<b>KLETTER-FRÜHSTÜCK</b> Spiegeleier mit Schinken oder Speck, Gebäck (A,C,G)	<b>7,80</b>
<b>GENIESSER-FRÜHSTÜCK</b> Rührei mit Tomaten und Paprika gebraten (A,G,C)	<b>7,80</b>
<b>BUTTERSEMMELE</b> (A,G)	<b>2,80</b>
<b>SCHINKEN-KÄSE-SEMMELE</b> (A,G,O)	<b>4,50</b>
<b>DONUT</b> (A,C,G,F)	<b>2,-</b>

**KAFFEE & TEE** und alle weiteren Getränke wählen Sie  
bitte aus unserem Angebot in der Getränkekarte aus.

## GENUSS- BRUNCH

Frühstücken Sie am Pyramidenkogel  
in geselliger Runde.

Gerne machen wir Ihnen ab 25 Gästen  
ein individuelles Angebot für ein ausgiebiges  
Frühstück – täglich von 8 bis 12 Uhr.

Bitte reservieren Sie unter: +43 4273 222 62



## UNSERE LIEFERANTEN

OUR SUPPLIERS • I NOSTRI FORNITORI

Wir verpflichten uns, unsere Produkte vorrangig von Kärntner Bauern und Lieferanten sowie aus kontrollierten Genussregionen Österreichs zu beziehen.

**Schwein** aus Kärnten von Ilgenfritz, Villach und BVG Kärntner Fleisch, Klagenfurt

**Rind** aus nachhaltiger österreichischer Landwirtschaft

**Kärntner Bioweidegans** (saisonal) von Fam. Bernhard Golob aus Straßburg

**Schlagobers und Sauerrahm** von der Kärntnermilch in Spittal/Drau

**Milch, Bröseltopfen und Joghurt** von Sonnenalm Milch in Klein St. Paul

**Butter und Portionsbutter** von der Kärntnermilch in Spittal/Drau

**Eier** aus Bodenhaltung vom Eierhof Krenn in Ottmanach

**Erdäpfel** von Gregor Mischkulnig in St. Egyden

**Saisonales Gemüse** aus Kärnten und aus Österreich

**Süßwasserfisch** aus der Fischzucht Payr in Sirnitz

**Kürbiskernöl** von Paul Knafl in Maria Saal

**Flora Cola** (Natur-Cola) von Alexandra Riepl in Völkermarkt

**Kärntner Weinbrand XO** (Extra Old) vom Weinbau Köck in Feldkirchen

**Most** vom Lagerhaus Lavanttal in Wolfsberg

**Pommes frites** von Frisch und Frost Nahrungsmittel GmbH, Hollabrunn



Gregor Mischkulnig

Markus Payr

## LUST AUF ETWAS KLEINES?

**LEBERKÄSSEMEL** mit Senf oder Ketchup (A,M,O) **3,80**  
Meatloaf served in a bread roll with mustard or ketchup  
Panino con Leberkäse con senape o ketchup

**FRANKFURTER WÜRSTL** mit Semmel, Senf oder Ketchup (A,M,O) **4,90**  
Frankfurter served with a bread roll and mustard or ketchup  
Wurstel servito con panino e senape o ketchup

**BRATWURST gegrillt** mit Semmel, Senf und Kren (A,M,O) **6,80**  
Fried Sausage served with a bread roll, mustard and horseradish  
Wurstel alla griglia servito con panino, senape e rafano

**WEISSWÜRSTL** drei Stück mit Laugenbrezel und süßem Senf (A,M,O) **8,80**  
Three Bavarian veal sausages with a pretzel and sweet mustard  
Tre salsiccia bianca bavarese con pane brezel e senape dolce

**WURSTSALAT** mit Gebäck (A,C,G,M,L) **8,80**  
Salad with strips of cold sausage and bread / Insalata con salsiccia e pane

**FOLIEN-ERDÄPFEL** **8,80**  
mit buchenholzgeräucherten Lachsscheiben und Dip (C,G,L)  
Baked potato with smoked salmon and dip / Patate al cartoccio con salmone affumicato e salsa

**POMMES to go 4 family** (A) **5,80**

### ALLERGENE:

**A** für glutenhaltiges Getreide  
**B** für Krebstiere  
**C** für Eier  
**D** für Fisch (außer Fischgelatine)  
**E** für Erdnüsse

**F** für Sojabohnen  
**G** für Milch (inklusive Laktose)  
**H** für Schalenfrüchte  
**L** für Sellerie  
**M** für Senf

**N** für Sesamsamen  
**O** für Schwefeldioxid und Sulfite  
**P** für Lupinen  
**R** für Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische)

## SUPPEN UND SAISONALE SALATE

SOUPS AND SALADS • ZUPPE E INSALATA

### KRÄFTIGE RINDSUPPE

Beef broth/ Brodo di carne (A,C,G,L)  
mit hausgemachten **Mölltaler Kaspressknödeln**  
with cheese dumplings/ con gnocchi di formaggio  
mit hausgemachten **Frittaten** (A,C,G,L)  
with sliced pancakes/ con frittatine

**VORSPEISE** **3,80**  
appetizer/  
antipasto  
**HAUPTSPEISE** **5,80**  
main dish/  
piatto principale

### OMAS SUPPENTOPF

mit Rindfleisch und Gemüseeinlage (A,C,G,L)  
Grandma's Soup with beef and vegetables  
Zuppa della nonna con carne di manzo e verdure

**6,80**

### KRÄFTIGE RINDSUPPE

mit **gebackenen Leberknödeln nach „Wiener Art“** und Gemüseeinlage (A,C,G,L)  
Beef broth with baked liver dumplings and vegetables  
Brodo di carne con canederlo di fegato fritto alla viennese

**VORSPEISE** **3,80**  
appetizer/  
antipasto  
**HAUPTSPEISE** **5,80**  
main dish/  
piatto principale

### HAUSSALAT

fein garniert und mariniert mit unserem Hausdressing (A,M,O)  
Fresh salad with homemade dressing  
Insalata ricca marinata con condimento della casa

**KLEIN** **4,60**  
small/piccolo  
**GROSS** **6,80**  
big/grande

### RUCOLASALAT

mit Parmesan und Hausdressing (A,M,G,O)  
Rocket salad with Parmesan cheese and homemade dressing  
Insalata di rucola con parmigiano e condimento della casa

**KLEIN** **5,80**  
small/piccolo  
**GROSS** **7,80**  
big/grande

### FRISCHER BLATTSALAT NIZZA

mit Thunfisch, Oliven, rotem Zwiebel und Gebäck (A,D,L,M)  
Leaf salad with tuna, olives, red onions and bread  
Insalata nizzarda con tonno, olive e feta

**12,80**

### FRISCHER BLATTSALAT GREEK

mit Schafskäse, Oliven, Zwergetomaten und Gebäck (A,G,M,O)  
Leaf salad with feta, olives, tomatoes and bread  
Insalata greca con feta, olive, pomodorini e pane

**12,80**

### SALATSCHÜSSEL PYKO

mit gebackenen Hühnerbrust-Streifen (A,C,M,O)  
Fresh salad with strips of baked chicken breast / Insalata con strisce di pollo impanato

**13,80**

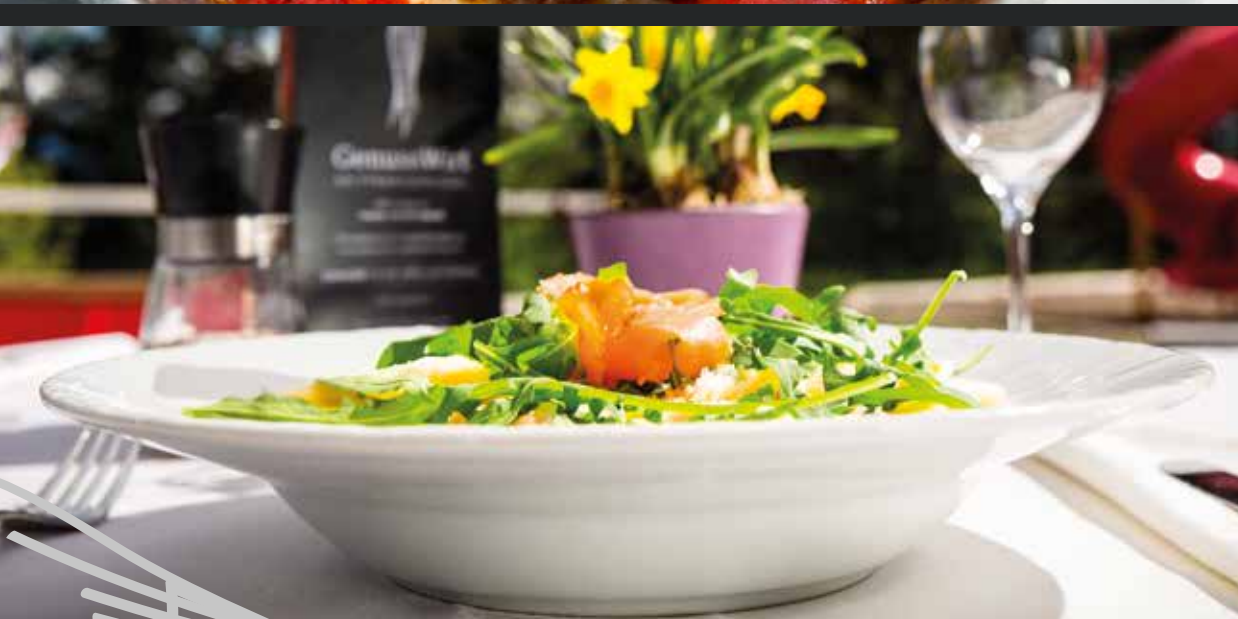




Genuss Wirt

KÄRNTEN

Genussland  
Kärnten



## GENUSSWIRT KLASSIKER

MAIN DISHES • PIATTI PRINCIPALI

<b>WIENER SCHNITZEL vom Kärntner Schwein</b>	<b>13,50</b>
mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren (A,C,G) Viennese pork Schnitzel served with parsley potatoes and cranberry sauce Cotoletta di maiale con patate al prezzemolo e mirtilli rossi	
<b>GEBRATENER LEBERKÄSE</b>	<b>9,80</b>
mit Spiegelei, Pommes frites und hausgemachtem pikantem Dip (A,C,G) Fried Leberkäse (meat specialty) with French fries and hot dip Leberkäse con patatine fritte e salsa piccante fatta in casa	
<b>HAUSGEWICKELTE BERNER WÜRSTEL</b>	<b>11,80</b>
drei Stück mit Pommes frites und pikantem Dip (A,L,M) Three cheese-stuffed sausages wrapped in bacon served with French fries and a hot dip Berner Würstel fatti in casa avvolti nella pancetta (3 pezzi) con patatine fritte e salsa piccante	
<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b>	<b>8,80</b>
mit hausgemachter Fleischsauce und Parmesan (A,C,G,L,M) with homemade meat sauce and Parmesan cheese Spaghetti al ragù	
<b>SPAGHETTI IM PFAND'L</b> in Butter geschwenkt, mit hausgemachter Tomatensauce und Parmesan (A,G,L)	<b>5,80</b>
Spaghetti tossed in butter with homemade tomato sauce and Parmesan cheese Spaghetti con burro, salsa di pomodoro e parmigiano	
<b>HAUSGEMACHTE LASAGNE</b>	<b>10,80</b>
in Tomatensauce, mit Mozzarella gratiniert (A,C,G,L) Homemade Lasagne Lasagne fatte in casa	
<b>PENNE RIGATTA</b>	<b>10,80</b>
in feiner Riesling-Sahnesauce mit buchenholzgeräuchertem Lachs und frischem Lauchgemüse (A,C,G,L) Penne Rigatta served in a wine sauce with smoked salmon and fresh leek Penne con salsa al vino bianco, salmone affumicato e verdure fresche	
<b>BEILAGENÄNDERUNG</b>	<b>1,-</b>
change side dish   variazione dei contorni Gerne servieren wir Ihnen auf Bestellung eine <b>EXTRA PORTION</b> Gemüse, Pommes frites oder Genussland-Erdäpfel.	
<b>PORTION PREISELBEEREN</b> (cranberry sauce   mirtilli rossi), <b>KETCHUP</b> oder <b>MAYONNAISE</b>	<b>1,-</b>





**RUSTICALE**

hausgemachte Tomatensauce, orig. ital. Mozzarella, Oregano, Speck, Pfefferoni, Mais, Rucola (A,G,L)

12,80

**MARGHERITA**

hausgemachte Tomatensauce, orig. ital. Mozzarella, Oregano (A,G,L)

8,80

**CARINZIA**

hausgemachte Tomatensauce, orig. ital. Mozzarella, Oregano, eingelegte Champignons, Kärntner Schinken (A,G,L)

13,80

**SALAMI**

hausgemachte Tomatensauce, orig. ital. Mozzarella, Oregano, Salami (A,G,L,O)

9,80

**ROMAN**

hausgemachte Tomatensauce, orig. ital. Mozzarella, Oregano, Salami, Schafskäse, Oliven, Pfefferoni (A,G,L)

13,80

**HAWAII**

hausgemachte Tomatensauce, orig. ital. Mozzarella, Oregano, Kärntner Schinken, frische Ananas (A,G,L)

11,80



**VEGANE PIZZA**

hausgemachte Tomatensauce, Oregano, frisches Gemüse aus Kärnten, veganer Käse (A,L,O)

11,80

**DIAVOLO**

hausgemachte Tomatensauce, orig. ital. Mozzarella, Oregano, scharfe Salami, scharfe Pfefferoni (A,G,L)

10,80

**TONNO**

hausgemachte Tomatensauce, orig. ital. Mozzarella, Oregano, Thunfisch, Zwiebel (A,G,L,O,D)

9,80

**SALMONE**

hausgemachte Tomatensauce, orig. ital. Mozzarella, buchenholzgeräucherter Lachs, Forellenkaviar, Crème fraîche, Rucola (A,G,L,O)

15,80



**ST. JAKOB**

hausgemachtes Knoblauchpesto, orig. ital. Mozzarella, Jakobsmuscheln (A,L,O,R)

22,80

**Unser Pizzateig wird täglich frisch zubereitet und schmeckt auch als Pizzabrot einfach herrlich.**

**PIZZABROT**

mit Knoblauch, Mozzarella und frischen Kräutern (A,G)

Pizza bread with garlic, cheese and fresh herbs

Pizza pane con aglio, mozzarella ed erbe fresche

5,80

**Kinder-Pizza:** minus 2 Euro

**Belag extra:** plus 1,50 Euro je Belag





Genuss Wirt

KÄRNTEN

Genussland  
Kärnten



## GENUSSWIRT KLASSIKER

MAIN DISHES • PIATTI PRINCIPALI

### KÄRNTNER SCHWEINERÜCKENSTEAK

13,50

mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites, frischem Gemüse und pikantem Haus-Dip (C,D,G,M)

Pork steak, with herb butter, French fries, fresh vegetables and dip

Bistecca di maiale con burro alle erbe, patate fritte, verdure fresche e salsa

### ZWIEBELROSTBRATEN vom österreichischen Rind

18,80

mit Braterdäpfeln und frischem Gemüse (A,C,G,L,M)

Sliced beef, served with fried onions, fried potatoes and fresh vegetables

Arrostato di manzo alle cipolle con patate arrosto e verdure fresche

### GEGRILLTES RÜCKENSTEAK vom österreichischen Rind

28,-

mit Folien-Erdäpfeln, frischem Gemüse und köstlichem Dip (A,C,G,L,M)

Austrian steak served with a jacket potato, fresh vegetables and dip

Bistecca di manzo austriaco alla griglia con patata al cartoccio, verdure fresche e salsa fatta in casa

### NATURSCHNITZEL vom Kärntner Schwein

12,50

mit Petersilerdäpfeln und Gemüse (A,C,G)

Natural pork Schnitzel with parsley potatoes and vegetables

Cotoletta di di maiale della Carinzia con insalata di patate al prezzemolo e verdure

### KÄRNTNER FORELLENFILET

19,80

gefüllt mit Erdäpfel-Kräuter-Mousse, im Speckmantel gebraten, mit frischem Gemüse und Dip (A,D,G,M)

Fried Carinthian trout fillet, stuffed with a potato and herb mousse and wrapped in bacon, served with fresh vegetables and dip

Filetto di trota della Carinzia con mousse di patate e erbe, verdure fresche e salsa

### GEGRILLTES SCHNITZEL vom OBERIO-Rind

19,80

mit Folien-Erdäpfeln, frischem Gemüse und köstlichem Dip (A,C,G,L,M)

Austrian roast beef served with a jacket potato, fresh vegetables and dip

Cotoletta di manzo alla griglia con patata al cartoccio, verdure fresche e salsa fatta in casa

Das OBERIO-Rind stammt auch aus nachhaltiger österreichischer Landwirtschaft. / From sustainable Austrian farms. / Da allevamento austriaco sostenibile.

### HAUSGEMACHTE KÄRNTNER KASNUDEL (A,C,G)

Fragen Sie nach dieser köstlichen, vom Küchenmeister Franz Mlakar „handgekrendelten“ Kärntner Spezialität. Mit ein bisschen Glück servieren wir Ihnen gerne die Kärntner Kasnudel ... manchmal sind aber auch schon alle aufgegessen.

**Sie wollen sich die Kärntner Kasnudel nicht entgehen lassen?**

**Reservieren Sie unter: +43 4273 222 62**





### HAUSGEMACHTE POLENTA-TERRINE

13,80

mit Tomaten und Schafskäse gebraten, auf feiner Tomatensauce mit frischem Gemüse (C,G,H)

Fried slices of polenta with tomato and feta cheese, served with tomato sauce and fresh vegetables

Terrina di polenta con pomodoro e formaggio di pecora, su salsa di pomodoro e verdure fresche

### GEMÜSEPFAND'L

8,80

frisches Gemüse mit hausgemachter Tomatensauce und orig. ital. Mozzarella gratiniert (A,G,L,D)

Auf Wunsch auch **VEGAN** möglich.

Cheese gratinated vegetables with tomato sauce  
Also available as a VEGAN dish on request.

Verdure fresche con salsa di pomodoro fatta in casa e mozzarella gratinata  
A richiesta anche VEGANO.

### VEGANE GEMÜSELAIBCHEN mit frischem Gemüse

12,80

und pikantem Hausdip (A)

Vegan patty served in a sauce with fresh vegetables and dip

Polpetta vegane con verdure e salsa piccante

### MÖLLTALER KASPRESSKNÖDEL an frischen Blattsalaten

12,80

mit pikantem Schnittlauch-Dip (A)

Cheese dumplings with fresh salad and chive dip

Gnocchi di formaggio con insalata e salsa con erba cipollina



### GERMKNÖDEL

5,80

gefüllt mit Powidlmarmelade mit brauner Butter und Mohnzucker oder Zimtzucker (A,C,G)

Yeast dumpling filled with a plum jam reduction, topped with brown butter and a mixture of icing sugar and poppy seeds or cinnamon

Gnocco dolce di pasta lievitata con ripieno di marmellata di prugna, servito con burro chiarificato e zucchero a velo ai semi di papavero o zucchero alla cannella

### ALLES SCHOKO

5,80

warmer Schokokuchen mit flüssigem Schokokern, feiner Schokoladensauce und Schokoladeneis (A,C,G,H)

Warm chocolate cake with a liquid chocolate centre, chocolate sauce and chocolate ice cream

Torta tiepida al cioccolato con cuore di cioccolato fuso, salsa al cioccolato e gelato al cioccolato

### APFELRINGE

7,80

im Backteig mit Vanilleeis und Zimtzucker (A,C,G)

Fried apple rings in batter with vanilla ice cream and cinnamon sugar

Anelli di mela in pastella con gelato alla vaniglia e zucchero alla cannella

### EISGENUSS UND EIS-KAFFEE-FRAPPÉ SPECIAL

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit einem köstlichen Eisbecher.

Fragen Sie nach unserer **Eis- und Nescafé-Frappé-GenussKarte!**

Treat your taste buds to a delicious sundae! Ask for our **ice cream and Nescafé frappé menu!**

Vizia le tue papille gustative con un delizioso gelato!

**Richiedi la carta dei gelati e dei frappé Nescafé!**

Auch als  
Coffee-  
to-go!

# SÜSSES AUS DER THEKE

CAKES AND DESSERTS • SELEZIONE DI DOLCI DELLA VETRINA



## SÜSSES AUS DER VITRINE

Unsere Auswahl an köstlichen, hausgemachten Torten und Kuchen wechselt täglich, werfen Sie einen Blick in unsere süße Vitrine!

Our selection of delicious homemade cakes changes daily. Take a look at our sweet counter.

La nostra selezione di deliziosi torte fatti in casa cambia ogni giorno, dai un'occhiata al nostro bancone dei dolci!

---

## IHR EVENT MIT HÖHENFLUG

Ob Firmenfeier, Jubiläum, Tagung, Seminar, Workshop, Konferenz oder Präsentation – der GenussWirt am Pyramidenkogel bietet Ihnen die etwas andere Location.

Zusätzlich zum **Lokal**, das Sie in der Nebensaison **exklusiv für Ihre Veranstaltung buchen** können, gibt es die Möglichkeit, Ihre Gäste mit der Skybox zu überraschen. Kontaktieren Sie uns, wir informieren Sie gerne!

Sowohl den Aperitif als auch das **Menü** im Lokal gestalten wir nach **Ihren individuellen Wünschen**. Kontaktieren Sie uns, wir kreieren gemeinsam mit Ihnen ein köstliches Gala-Menü.

Je nach Saison und Ihren persönlichen Vorlieben bieten wir regionales Fingerfood an. Schon ab zwei Personen können Sie unser **regionales GenussWirt Fingerfood** gerne bei uns vorbestellen.

## REGIONALES GenussWirt FINGERFOOD

Als Vorspeise oder als Häppchen zur schönen Aussicht  
ab 2 Personen / 4 Variationen je nach Saison

**15,-**  
pro Person

## Wir freuen uns über Ihre Reservierung!

Barbara Mlakar

+43 (0) 676 962 23 76

office@genusswirt-pyramidenkogel.at