

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

Qualität
KÄRNTEN
Gastronomie



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

PYKO-FRÜHSTÜCK

9,80

mit Schinken, Käse, Butter, Marmelade, Semmel (A,G,O)

Ham, cheese, butter, jam and bread roll • Con prosciutto, formaggio, burro, marmellata e pane • Šunka, sir, maslo, marmelada, žemlja

KLETTNER-FRÜHSTÜCK

8,80

Spiegeleier mit Schinken oder Speck, Gebäck (A,C,G)

Fried eggs with ham or bacon, bread roll • Uova al tegamino con prosciutto o speck, pane • Pečena jajca s šunko ali slanino, pecivo

GENIESSER-FRÜHSTÜCK

8,80

Rühreier mit gebratenen Tomaten und Paprika (A,G,C)

Scrambled eggs with fried tomatoes and bell pepper • Uova strapazzate con pomodori e peperoni arrosto • Umešana jajca s paradižnikom in ocvrto papriko

SÜSSES FRÜHSTÜCK

4,50

Brioche toast mit Butter und Marmelade (A,C,G)

Toasted brioche with butter and jam • French toast con burro e marmellata • Brioche toast z maslom in marmelado

SCHINKEN-KÄSE-SEMMELE (A,G,O)

4,50

Ham and cheese roll • Panino con prosciutto e formaggio • Žemlja s šunko in sirom

BUTTERSEMMELE (A,G)

2,80

Roll with butter • Panino con burro • Žemlja z maslom

DONUT (A,C,G,F)

2,50

KAFFEE & TEE • COFFEE & TEA • CAFFÈ & TÈ • KAVA & ČAJ

Getränke wählen Sie bitte aus unserem Angebot in der Getränkekarte aus.

For drinks, please see our separate drinks menu. • Bevanda a scelta tra quelle proposte nella nostra carta delle bevande. • Prosimo vas, da izberete pijače iz našega menija pijač.

GENUSSBRUNCH

www.genusswirt-pyramidenkogel.at

Bitte reservieren Sie unter: +43 4273 222 62



UNSERE LIEFERANTEN

OUR SUPPLIERS • I NOSTRI FORNITORI • NAŠI DOBAVITELJI



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

Our produce is mainly sourced from Carinthian farmers and suppliers, as well as from other Austrian regions well-known for their culinary delights.

Ci impegniamo a utilizzare prodotti provenienti da agricoltori della Carinzia come anche da fornitori regionali.

Zavezujemo se, da svoje izdelke pridobivamo predvsem od koroških kmetov in dobaviteljev, pa tudi iz avstrijskih „regij užitkov“.

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

Rind aus nachhaltiger österreichischer Landwirtschaft

Kärntner Bioweidgans (saisonal) von Fam. Bernhard Golob aus Straßburg

Milch, Schlagobers und Sauerrahm von der Kärntnermilch in Spittal/Drau

Bröseltopfen 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

Süßwasserfische aus der Fischzucht Payr in Sirnitz

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



Markus Payr



Gregor Mischkulnig

ALLERGENE | ALLERGY INFORMATION | INFORMAZIONI ALLERGENI | INFORMACIJE O ALERGENIH:

A glutenhaltiges Getreide | Cereals containing gluten | Cereali contenenti glutine | Žita, ki vsebujejo gluten

B Krebstiere | Crustaceans |

Crostacei | Raki

C Eier | Eggs | Uova | Jajca

D Fisch (außer Fischgelatine) | Fish | Pesce | Ribe

E Erdnüsse | Peanuts | Arachidi | Arašidi (kikiriki)

F Sojabohnen | Soybeans | Soia | Zrnje soje

G Milch (inklusive Laktose) | Milk or lactose | Latte o lattosio | Mleko in mlečni proizvodi (vključno z laktozo)

H Schalenfrüchte | Nuts |

Frutta a guscio | Oreški

L Sellerie | Celery | Sedano | Zelena

M Senf | Mustard | Senape | Gorčično seme

N Sesamsamen | Sesame seeds | Sesamo | Sezamovo seme

O Schwefeldioxid und Sulfit | Sulphur dioxide and sulphites | Solfiti | Žveplov dioksid in sulfiti

P Lupinen | Lupin | Lupini | Volčji bob

R Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische) | Molluscs | Molluschi | Mehkužci

LUST AUF ETWAS KLEINES?

LIGHT BITES • VOGLIA DI SNACK? • ŽELITE MALICO?

FOLIENERDÄPFEL

9,80

mit buchenholzgeräucherten Lachsscheiben und Dip (C,G,L)

Baked potato with smoked salmon and dip • Patate al cartoccio con salmone affumicato in legno di faggio e salsa • Krompir v foliji z na bukovem lesu dimljenimi rezinami lososa in dipom

WEISSWÜRSTL drei Stück mit Laugenbrezel und süßem Senf (A,M,O)

8,80

Three Bavarian veal sausages with a pretzel and sweet mustard •

Tre wurstel bianchi bavaresi con pane brezel e senape dolce •

Bavarska bela klobasa, trije kosi, z bavarsko presto in sladko gorčico

CHILI CON CARNE mit Gebäck (A,C,G,M,L)

7,80

Chili con carne and bread • Chili con carne servito con pane •

Chili con carne s pecivom

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 •

Pečena klobasa na žaru z žemljo, gorčico in hrenom

FRANKFURTER WÜRSTL mit Semmel, Senf oder Ketchup (A,M,O)

5,90

Frankfurter served with a bread roll and mustard or ketchup • Wurstel servito

con panino e senape o ketchup • Hrenovka z žemljo, gorčico ali ketchupom

LEBERKÄSEMEL mit Senf oder Ketchup (A,M,O)

4,50

Bavarian meatloaf served in a bread roll with mustard or ketchup •

Panino con Leberkäse con senape o ketchup • Žemlja z mesnim sirom

z gorčico ali ketchupom

POMMES to go GROSS (A)

5,80

French fries • Patatine fritte • Pomfri to go za družino



SUPPEN UND SAISONALE SALATE

SOUPS AND SALADS • ZUPPE E INSALATA • JUHE IN SEZONSKJE SOLATE

OMAS SUPPENTOPF**6,80**

mit Rindfleisch und Gemüseeinlage (A,C,G,L)

Grandma's broth with beef and vegetables • Zuppa della nonna con carne di manzo e verdure • Babičina juha z govedino in zelenjavo

KRÄFTIGE RINDSUPPEmit **gebackenen Leberknödeln nach****„Wiener Art“** und Gemüseeinlage (A,C,G,L)

Beef broth with fried liver dumplings and vegetables •

Brodo di carne con canederlo di fegato fritto alla viennese •

Krepka goveja juha na Dunajski način s pečenimi jetrnimi

cmoki in zelenjavo

VORSPEISE 3,80appetizer/
antipasto/
kot predjed**HAUPTSPEISE 5,80**main dish/
piatto principale/
kot glavna jed**KRÄFTIGE RINDSUPPE**

Beef broth • Brodo di carne • Krepka goveja juha (A,C,G,L)

mit hausgemachten **Mölltaler Kaspresknödeln**

with homemade cheese dumplings • con gnocchi di formaggio fatti

in casa • z domačimi sirovimi cmoki iz doline Mele/Mölltal

mit hausgemachten **Frittaten** (A,C,G,L)

with sliced pancakes • con frittata in pezzi • z domačimi fritati

VORSPEISE 3,80appetizer/
antipasto/
kot predjed**HAUPTSPEISE 5,80**main dish/
piatto principale/
kot glavna jed**HAUSSALAT**

fein garniert und mariniert mit unserem Hausdressing (A,M,O)

Fresh salad with homemade dressing •

Insalata ricca marinata con condimento della casa •

Hišna solata, rahlo okrašena in marinirana z našim domačim prelivom

KLEIN 4,80small
piccola
mala**GROSS 6,80**big
grande
velika**SALATSCHÜSSEL PYKO****13,80**

mit gebackenen Hühnerbrust-Streifen (A,C,M,O)

Fresh salad with strips of breaded chicken breast •

Insalata con strisce di pollo impanato •

Solatna skleda „PYKO“ s pečenimi trakovi piščančjih prsi

RUCOLASALAT**KLEIN 5,80**small
piccola
mala

mit Parmesan und Hausdressing (A,M,G,O)

Rocket salad with Parmesan cheese and homemade dressing •

Rucola con parmigiano e condimento della casa •

Solata iz rukole s parmezanom in domačim prelivom

GROSS 7,80big
grande
velika

Genuss Wirt

KÄRNTEN

Genussland
Kärnten



GENUSSWIRT KLASSIKER

MAIN DISHES • PIATTI PRINCIPALI • KLASIČNE GLAVNE JEDI

WIENER SCHNITZEL vom Kärntner Schwein

14,80

mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren (A,C,G)

Viennese pork Schnitzel served with parsley potatoes and cranberry sauce •
Cotoletta di maiale della Carinzia con patate al prezzemolo e mirtilli rossi •
Dunajski zrezek iz koroške svinjine s peteršiljevim krompirjem in brusnično omako

GEBRATENER LEBERKÄSE

10,80

mit Spiegelei, Pommes frites und hausgemachtem pikantem Dip (A,C,G)

Fried Bavarian meatloaf (meat specialty) with French fries and hot dip •
Leberkäse con uovo al tegamino, patatine fritte e salsa piccante fatta in casa •
Ocvrti mesni sir z jajcem na oko, pomfrijem in pikantnim domačim dipom

HAUSGEMACHTE LASAGNE

12,80

in Tomatensauce, mit Mozzarella gratiniert (A,C,G,L)

Homemade Lasagne with fresh mozzarella •
Lasagne fatte in casa con salsa di pomodoro e mozzarella gratinata •
Domača lazanja v paradižnikovi omaki, gratinirana z mocarelo

SPAGHETTI BOLOGNESE

8,80

mit hausgemachter Fleischsauce und Parmesan (A,C,G,L,M)

with homemade meat sauce and Parmesan cheese • Spaghetti al ragù •
Špageti bolognese z domačo mesno omako in parmezanom

SPAGHETTI IM PFAND'L in Butter geschwenkt,

5,80

mit hausgemachter Tomatensauce und Parmesan (A,G,L)

Spaghetti tossed in butter with homemade tomato sauce and Parmesan cheese •
Spaghetti con burro, salsa di pomodoro e parmigiano •
Špageti na domači način, v maslu prepraženi, z domačo paradižnikovo omako in parmezanom

PENNE RIGATE

11,80

in feiner Riesling-Sahnesauce mit buchenholzgeräuchertem Lachs und frischem Lauchgemüse (A,C,G,L)

Penne Rigate served in a white wine sauce with smoked salmon and fresh leek •
Penne con salsa al vino bianco, salmone affumicato in legno di faggio e verdure fresche •
Penne rigate v nežni omaki iz smetane in rizlinga, z na bukovem lesu dimljenim lososom in svežim porom

BEILAGENÄNDERUNG

1,-

change side dish • variazione dei contorni • Menjava priloge

Gerne servieren wir Ihnen auf Bestellung eine **EXTRA PORTION** Gemüse, Pommes frites oder Genussland-Erdäpfel.

3,80

Add ANOTHER SIDE DISH to your meal: vegetables, French fries or potatoes •
Vi serviamo volentieri a richiesta PORZIONI EXTRA di verdure, patate fritte o patate della nostra regione. • Na zahtevo vam bomo z veseljem postregli **DODATNO PORCIJO** zelenjave, pomfrija ali krompirja iz „dežele užitkov“.

PORTION PREISELBEEREN, SENF, KREN, KETCHUP oder MAYONNAISE

1,-

Cranberry sauce, mustard, horseradish • Mirtilli rossi, senape, rafano •
Porcija brusnic, gorčico, hrenom

Genuss Wirt

KÄRNTEN

Genussland
Kärnten



GENUSSWIRT KLASSIKER

MAIN DISHES • PIATTI PRINCIPALI • KLASIČNE GLAVNE JEDI

RIB-EYE-STEAK vom OBERIO-Rind*

28,80

mit Folienerdäpfeln, 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 • Steak iz hrbtna na žaru iz avstrijske govedine s krompirjem v foliji, svežo zelenjavo in okusnim dipom

ZWIEBELROSTBRATEN vom OBERIO-Rind*

19,80

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

Roast beef with fried onions, fried potatoes and fresh vegetables • Arrosto di manzo con cipolle, patate arrosto e verdure fresche • Goveja pečenka s čebulo iz govedine iz proste reje s praženim krompirjem in svežo zelenjavo

GEGRILLTES SCHNITZEL vom OBERIO-Rind*

19,80

mit Folienerdäpfeln, 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 austriaco alla griglia con patata al cartoccio, verdure fresche e salsa fatta in casa • Zrezek na žaru iz govedine „Oberio“ s krompirjem v foliji, svežo zelenjavo in okusnim dipom

* Das OBERIO-Rind stammt auch aus nachhaltiger österreichischer Landwirtschaft. • The OBERIO beef derives from sustainable Austrian farms. • La carne di manzo OBERIO proviene da allevamento austriaco sostenibile • Govedo OBERIO prihaja iz trajnostnega avstrijskega kmetijstva

KÄRNTNER SCHWEINERÜCKENSTEAK

13,50

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

Pork steak, with herb butter, French fries, fresh vegetables and dip • Bistecca di maiale carinziano con burro alle erbe fatto in casa, patate fritte, verdure fresche e salsa piccante • Koroški steak iz svinjskega hrbtna z domačim zeliščnim maslom, pomfrijem in pikantnim domačim dipom

NATURSCHNITZEL vom Kärntner Schwein

12,80

mit Petersilerdäpfeln und Gemüse (A,C,G)

Pork cutlet with parsley potatoes and vegetables • Cotoletta di di maiale della Carinzia con patate al prezzemolo e verdure • Naravni zrezek iz koroške svinjine s peteršiljevem krompirjem in zelenjavo

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 arrosto con mousse di patate e erbe, avvolto nello speck, verdure fresche e salsa • Koroški postrvji file, polnjen s krompirjevim in zeliščnim moussem, zaviti v slanino, s svežo zelenjavo in dipom

HAUSGEMACHTE KÄRNTNER KASNUDEL (A,C,G)

13,80

Homemade Carinthian pasta filled with potatoes and fresh cheese • Pasta ripiena tipica della Carinzia • Domači koroški krapi

VEGETARISCHER & VEGANER GENUSS •

VEGETARIAN & VEGAN • VEGETARIANO & VEGANO • VEGETARIJANSKO & VEGANSKO



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 pomodori e formaggio di pecora arrosto, su salsa di pomodoro e verdure fresche • Domača terina iz polente s paradižnikom in ocvrtim ovčjim sirom v nežni paradižnikovi omaki in s svežo zelenjavo

VEGANE GEMÜSELAIBCHEN mit frischem Gemüse

12,80

und pikantem Dip (A)

Vegan patty served in a sauce with fresh vegetables and dip • Polpette vegane con verdure e salsa piccante fatta in casa • Veganski zelenjavni hlebčki s svežo zelenjavo in pikantnim domačim dipom

MÖLLTALER KAPRESSKNÖDEL an frischen Blattsalaten

13,80

mit pikantem Schnittlauch-Dip (A)

Cheese dumplings with fresh salad and chive dip • Gnocchi di formaggio con insalata e salsa con erba cipollina • Mölltal s svežo zeleno solato in pikantnim drobnjakovim dipom

GEMÜSEPFAND'L

8,80

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

Auf Wunsch auch mit veganem Käse möglich.

Vegetables gratinated with mozzarella and tomato sauce. Also available as a VEGAN dish on request. • Verdure fresche in padella con salsa di pomodoro fatta in casa e mozzarella gratinata. A richiesta anche VEGANO. • Zelenjavni krožnik s domačo paradižnikovo omako in gratinirano italijansko mocarelo. Na zahtevo je na voljo tudi kot VEGANSKA jed.

VEGAN
10,80

SÜSSER GENUSS

SWEET TREATS • PICCOLE DOLCEZZE • SLADKI UŽITKI



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

6,80

Yeast dumpling filled with a plum jam reduction, topped with brown butter and a mixture of icing sugar and poppy seeds or cinnamon sugar • 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 • Kvašen cmok (Germknödel), polnjen s slivovo marmelado in posut z rjavim maslom in makovim sladkorjem ali cimetovim sladkorjem

BAUERNKRAPPEN mit Apfelmus, Vanilleeis und Zimtzucker (A,C,G)

7,80

Donuts with apple sauce, vanilla ice cream and cinnamon sugar • Krapfen con mousse di mela, gelato alla vaniglia e zucchero alla cannella • Kmečki krofi z jabolčno čežano, vanilijevim sladoledom in cimetovim sladkorjem

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

7,80

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 • Jabolčni obročki v pečenem testu z vanilijevim sladoledom in cimetovim sladkorjem

ALLES SCHOKO warmer Schokokuchen mit feiner hausgemachter Schokoladensauce, Schokoladeneis und Schlagobers (A,C,G,H)

5,80

Warm chocolate cake with homemade chocolate sauce, chocolate ice cream and whipped cream • Torta calda al cioccolato con salsa al cioccolato fatta in casa, gelato al cioccolato e panna montata • Topli čokoladni kolač z nežno domačo čokoladno omako in stepeno smetano

Gerne servieren wir Ihnen auf Bestellung **Vanillesauce oder Schlagobers zum süßen Genuss!**

Add a portion of vanilla sauce or whipped cream to your sweet dish. • A richiesta serviamo volentieri una porzione extra di salsa alla vaniglia o di panna montata! • Na zahtevo vam bomo z veseljem postregli porcijo vanilijeve omake ali stepene smetane!

Vanillesauce 2,80

Vanilla sauce • Salsa alla vaniglia • Vanilijeva omaka

Schlagobers 1,—

Whipped cream • panna montata • Stepena smetana

SÜSSES AUS DER THEKE • CAKES AND DESSERTS
SELEZIONE DI DOLCI DELLA VETRINA • SLADICE IZ 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 deliziose torte fatti in casa cambia ogni giorno, dai un'occhiata al nostro bancone dei dolci! • Naša izbira okusnih, domačih tort in kolačev se spreminja vsak dan, si oglejte našo sladko vitrino!

WIR FREUEN UNS ÜBER IHRE RESERVIERUNG!

We are looking forward to your reservation! • Siamo lieti di ricevere le vostre prenotazioni! • Veselimo se Vaše rezervacije!



Barbara Mlakar und Ihr Team!
+43 (0)676 962 23 76
office@genusswirt-pyramidenkogel.at
www.genusswirt-pyramidenkogel.at

