

# Frühstück

servieren wir Ihnen gerne bis 12 Uhr

Qualität  
**KÄRNTEN**  
Gastronomie



BREAKFAST



## PYKO-FRÜHSTÜCK

Kärntner Bauernschinken, Käse, Kärntnermilch Butter, selbstgemachter Marmelade und zwei frischen Semmeln  
Carinthian country ham, cheese, butter, homemade jam and two bread rolls (A,G,O)

KLEIN | small 17,80

GROSS | big 19,80



## GENIESSER-FRÜHSTÜCK

Rührei mit gebratenen Tomaten, Paprika und Zucchini, Kärntnermilch Butter und einer frischen Semmel  
Scrambled eggs with fried tomatoes, bell pepper and courgettes, butter and a bread roll (A,G,C)

KLEIN | small 12,80

GROSS | big 14,80



Mit dem WÖRTHERSEE PLUSCARD Gutschein oder der KÄRNTEN CARD  
1 Glas Apfel- oder Orangensaft GRATIS zum Frühstück!

# Frühstück

servieren wir Ihnen gerne bis 12 Uhr

BREAKFAST



## KLETTER-FRÜHSTÜCK

Spiegeleier mit Kärntner Bauernschinken oder Frühstücksspeck und eine frische Semmel  
Fried eggs with Carinthian country ham or bacon and a bread roll (A,G,L,O)

KLEIN | small 12,80

GROSS | big 14,80



## LACHS-FRÜHSTÜCK

geräucherten Lachsscheiben, Kärntnermilch Butter, einer frischen Semmel, Zitrone, Dip und Rucola  
smoked salmon slices, butter, a bread roll, lemon, dip and rocket (A,G,L,O)

KLEIN | small 19,80

GROSS | big 21,80

## SÜSSES FRÜHSTÜCK

ein Briochekipferl oder eine frische Semmel, Kärntnermilch Butter und selbstgemachter Marmelade  
a brioche croissant or a bread roll, butter and homemade jam (A,C,G)

5,80



## SCHINKEN-KÄSE-SEMMEL

6,80

Ham and cheese roll (A,C,G)

## BUTTERSEMMEL

3,80

Roll with butter (A,G)



# Suppen & saisonale Salate

SOUPS & SALADS



## OMAS SUPPENTOPF

VORSPEISE | appetizer **7,80**

HAUPTSPEISE | main dish **10,80**

Nudelsuppe mit Rindfleisch und Gemüseeinlage  
Noodle soup with beef and vegetables (A,C,G,L)

## NUDELSUPPE

VORSPEISE | appetizer **5,80** HAUPTSPEISE | main dish **7,80**

Kräftige Rindsuppe mit Einlage  
Beef broth with noodles (A,C,G,L)

## HAUSSALAT

KLEIN | small **7,80**

GROSS | big **10,80**

fein garniert und mariniert mit unserem Hausdressing  
Fresh salad with homemade dressing (A,M,O)

## RUCOLASALAT

KLEIN | small **8,80**

GROSS | big **11,80**

mit frisch gehobeltem Parmesan und Hausdressing  
Rocket salad with freshly grated Parmesan cheese and  
homemade dressing (A,M,G,O)



## SALAT PYKO

KLEINE PORTION | small **17,80** HAUPTSPEISE | main dish **19,80**

gebackene Hühnerbruststreifen auf frischen  
Blattsalaten mit Sauerrahm-Schnittlauch-Dip  
baked chicken breast with fresh salad, sour cream  
and chive dip (A,C,M,O)

# Genuss Klassiker

MAIN DISHES

## SPAGHETTI BOLOGNESE

KLEINE PORTION | small **12,80**

HAUPTSPEISE | main dish **14,80**

mit hausgemachter Fleischsauce und Parmesan  
with homemade meat sauce and Parmesan cheese (A,G,L)

## SPAGHETTI IM PFAND'L

KLEINE PORTION | small **7,80**

HAUPTSPEISE | main dish **9,80**

in Kärntnermilch Butter geschwenkt, mit hausgemachter  
Tomatensauce und Parmesan

Spaghetti tossed in butter with homemade tomato sauce and  
Parmesan cheese (A,G,L)



## HAUSGEMACHTE LASAGNE

KLEINE PORTION | small

**16,80**

HAUPTSPEISE | main dish

**18,80**

in Tomatensauce, mit Mozzarella gratiniert  
Homemade lasagne with fresh mozzarella (A,C,G,L)

# Genuss Klassiker

MAIN DISHES WITH CARINTHIAN MEAT



## WIENER SCHNITZEL

**KLEINE PORTION** | small **17,80** **HAUPTSPEISE** | main dish **20,80**

vom Kärntner Schwein, mit Petersil-Pralinenerdäpfeln\* und Preiselbeeren

Viennese pork Schnitzel served with parsley potatoes\* and cranberry sauce (A,C,G)



## GEBACKENEN HÜHNERBRUSTSTREIFEN

**KLEINE PORTION** | small **17,80** **HAUPTSPEISE** | main dish **19,80**

auf frischen Blattsalaten\* mit Sauerrahm-Schnittlauch-Dip

Baked chicken breast with fresh salad\*, sour cream-chive dip (A,C,M,O)

\* Änderung der Beilage auf Pommes frites 3 Euro Aufpreis  
Change side dish to French fries 3 Euro extra charge.

Preiselbeeren, Senf, Kren, Ketchup 2,-  
oder Mayonnaise

Cranberry sauce, mustard, horseradish,  
ketchup or mayonnaise



## GEBRATENER LEBERKÄSE

**KLEINE PORTION** | small **13,80** **HAUPTSPEISE** | main dish **15,80**

**mit Pommes frites und Spiegelei** und hausgemachtem pikantem Dip

Fried Bavarian meatloaf (meat speciality) with fried egg, French fries and hot dip (A,C,G)



Sie machen Halbe-Halbe? Ein zweiter Teller ist kostenlos!  
You want to share your plate? A second plate is free of charge!

# Vegetarischer Genuss & veganer Genuss

VEGETARIAN & VEGAN



## HAUSGEMACHTE KÄRNTNER KASNUDEL

2 Stück an frischen Blattsalaten  
mit Kärntnermilch Butter  
Homemade Carinthian „Kasnudel“  
(2 pieces) with fresh leaf salad and  
Carinthian milk butter (A,C,G)

**18,80**

### Kärntner Kasnudeln – nach Oma's Rezept

Unser Küchenmeister Franz Mlakar setzt auf das Familienrezept seiner Mutter und Großmutter. Der feine Nudelteig umhüllt eine köstliche Topfen-Erdäpfel-Fülle verfeinert mit Kerbel. **Probieren Sie diese handgemachte Kärntner Spezialität!**

### Carinthian Kasnudeln – Grandma's Recipe

Our chef Franz Mlakar relies on his mother's and grandmother's recipe. The fine pasta dough is wrapped around a delicious fresh cheese and potato filling, refined with chervil. **Try this handmade Carinthian speciality!**



Kerbel/chervil

## HAUSGEMACHTE MÖLLTALER KASPRESSKNÖDEL

auf frischen Blattsalaten mit Sauerrahm-Schnittlauch-Dip

Mölltaler cheese dumplings with fresh salad, sour cream and chive dip (A,G)

**KLEIN | small 13,80**

**GROSS | big 15,80**

## VEGANE GEMÜSELAIBCHEN

mit frischem Gemüse und pikantem Dip

Vegan patties served in a sauce with fresh vegetables and dip (A)

**KLEIN | small 13,80**

**GROSS | big 15,80**

## GEMÜSEPFANDL

mit frischem Gemüse, Erdäpfel, hausgemachter Tomatensauce  
und mit italienischem Mozzarella gratiniert (A,G,L,D)

Vegetables and potatoes gratinated with mozzarella and homemade tomato sauce

**VEGETARISCH | veggie 13,80**

**VEGAN 15,80**

# Fischgenuss

MAIN DISHES WITH FISH



## KÄRNTNER FORELLENFILET gefüllt

mit Erdäpfel-Kräuter-Mousse, im Speckmantel gebraten, mit frischem Gemüse und Dip

Fried Carinthian trout fillet, stuffed with a potato and herb mousse and wrapped in bacon, served with fresh vegetables and dip (A,D,G,M)

**29,80**



## KÄRNTNER LACHSFORELLENFILET natur gebraten

mit Petersil-Pralinenerdäpfeln, Kräuterbutter, frischem Gemüse und Dip

Fried Carinthian salmon trout fillet, served with parsley potatoes, herb butter, fresh vegetables and dip (A,D,G,M)

**29,80**



## FOLIENERDÄPFEL

KLEINE PORTION | small **19,80**

HAUPTSPEISE | main dish **21,80**

mit geräucherten Lachsscheiben, Rucola und Dip

Baked potato with smoked salmon, rocket and dip (C,G,L)



Genuss Wirt

**KÄRNTEN**

Genussland  
Kärnten

MAIN DISHES WITH CARINTHIAN MEAT



### ZWIEBELROSTBRATEN vom Kärntner Rind

**KLEINE PORTION** | small **26,80** **HAUPTSPEISE** | main dish **28,80**

mit Braterdäpfeln und frischem Gemüse

Roast beef with fried onions, fried potatoes and fresh vegetables (A,C,G,L,M)

### RIB-EYE-STEAK vom Kärntner Rind

mit hausgemachter Kräuterbutter, Folienerdäpfel, frischem Gemüse und pikantem Dip

Carinthian beef steak with herb butter, baked potato, fresh vegetables and dip (C,D,G,M)

**36,80**

### KÄRNTNER SCHWEINERÜCKENSTEAK

mit hausgemachter Kräuterbutter, Folienerdäpfel, frischem Gemüse und pikantem Dip

Carinthian pork steak with herb butter, baked potato, fresh vegetables and dip (C,D,G,M)

**22,80**

# Lust auf etwas Kleines?

LIGHT BITES

## WEISSWÜRSTL

KLEINE PORTION | small **12,80**

HAUPTSPEISE | main dish **14,80**

mit einer Laugenbrezel und süßem Senf

Bavarian veal sausages with a pretzel and sweet mustard (A,M,O)

## KÄSEKRAINER gegrillt

**9,80**

mit einer frischen Semmel, Senf und Kren (A,M,O)

Grilled cheese krainer with a bread roll, mustard and horseradish

## BRATWURST gegrillt

**9,80**

mit einer frischen Semmel, Senf und Kren (A,M,O)

Fried sausage served with a bread roll, mustard and horseradish

## GEBRATENER LEBERKÄSE eine Scheibe

**9,80**

mit Spiegelei und einer Semmel (A,C,G)

Fried Bavarian meatloaf (meat speciality) one slice with fried egg and a bread roll

## FRANKFURTER WÜRSTL

**7,80**

mit einer frischen Semmel, Senf oder Ketchup (A,M,O)

Frankfurter served with a bread roll and mustard or ketchup



## BUTTERSEMME

**3,80**

Roll with butter (A,G)



## LEBERKÄSEMME mit Senf oder Ketchup

Bavarian meatloaf served in a bread roll with mustard or ketchup (A,M,O)

**5,80**

# Süßer Genuss

SWEET TREATS



## GERMKNÖDEL

gefüllt mit Powidlmarmelade mit brauner Kärntnermilch Butter und Mohnzucker oder Zimtzucker

Yeast dumplings filled with Powidl jam with brown butter and poppy seed sugar or cinnamon sugar (A,C,G)

**9,80**

## APFELRINGE

im Backteig mit Vanilleeis und Zimtzucker

Fried apple rings in batter with vanilla ice cream and cinnamon sugar (A,C,G)

**DESSERT 9,80**

**HAUPTSPEISE | main dish 13,80**



**Eine cremige Kugle Eis • 1 scoop of ice cream**

**2,80**

Gerne servieren wir Ihnen auf Bestellung  
We are happy to serve you

**Vanillesauce**  
Vanilla sauce

**2,80**

**Kärntnermilch  
Schlagobers**  
Whipped cream

**2,-**

# Süßes aus der Theke

CAKES AND DESSERTS

Entdecken Sie unsere hausgemachten  
Köstlichkeiten in unserer „Süßen“ Theke.

Discover our home-made delicacies in our  
"sweet" counter.



Symbolfoto

Mandel-Nuss-Torte

Apfelstrudel

Biskuitroulade

Obstkuchen

Kärntner Reindling

Topfenstrudel

Bananenkuchen

Schokoladentorte

Schoko-Mousse Torte

Maronitorte

Topfentorte

Marillen-Vanillecreme-Torte

Mohntorte

Apfeltorte

Karottentorte

Gugelhupf

Rehrücken-Kuchen

Fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach den Allergenen.  
Please ask our service staff about allergens.

## ALLERGENE | ALLERGY INFORMATION

**A** glutenhaltiges Getreide |  
Cereals containing gluten

**B** Krebstiere | Crustaceans

**C** Eier | Eggs

**D** Fisch (außer Fischgelatine) |  
Fish

**E** Erdnüsse | Peanuts

**F** Sojabohnen | Soybeans

**G** Milch (inklusive Laktose) |  
Milk or lactose

**H** Schalenfrüchte | Nuts

**L** Sellerie | Celery

**M** Senf | Mustard

**N** Sesamsamen | Sesame seeds

**O** Schwefeldioxid und Sulfite

**P** Lupinen | Lupin

**R** Weichtiere (Schnecken,  
Muscheln, Tintenfische) |  
Molluscs

# Herzlich Willkommen!

WELCOME!



Wir verpflichten uns, unsere Produkte vorrangig von Kärntner Bauern und Lieferanten sowie aus kontrollierten Genussregionen Österreichs zu beziehen.  
Our products is mainly sourced from Carinthian farmers and suppliers, as well as from other Austrian regions well-known for their culinary delights.

## Schlagobers, Milch und Butter

von der Kärntnermilch in Spittal/Drau

## Bröseltopfen und Cremetopfen

von Sonnenalm Milch in Klein St. Paul

**Eier vom Eierhof Krenn** in Ottmanach,  
Bodenhaltung und Kreislaufwirtschaft

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

**Saisonales Gemüse** aus Kärnten und aus Österreich

**Pommes frites** von Bauernland, Hollabrunn

**Rindfleisch vom Jungrind und Schweinefleisch**  
ausschließlich aus Kärnten von KARNERTA, Klagenfurt

**Kärntner Forelle und Lachsforelle**

aus der Fischzucht Payr in Sirnitz

**Kernöl** vom Bauernhof Knafl in Maria Saal

**Rotwein- und Balsamico-Essig** vom Weinbau Köck,  
Feldkirchen

**Apfelsaft naturtrüb** vom Lavanttaler Obst in Wolfsberg

**Lavendel Sirup** von Brigitte Fischer, Velden



© Eierhof Krenn/kaerntenphoto

**Genussland  
Kärnten**



© Gregor Mischkulnig



© Markus Payr

Alle Preise in Euro.

♥ Trinkgeld nicht inkludiert. Wenn Sie mit unserem Service zufrieden sind, freuen wir uns über Trinkgeld.

**DANKESCHÖN!** ♥

All prices in Euro.

Tip is not included. If you are satisfied with our service, we would appreciate a tip.

♥ **THANK YOU!** ♥



Fotos: GenussWirt/Seppi Dabringer SAPDI,  
hphoto/ New Africa/ Prostock-studio/ Scisetti Alfio/Shutterstock.com  
Grafik: KOMMUNIKATION + DESIGN thepert.at

Barbara und Franz Mlakar und das  
GenussWirt-Team!

[www.genusswirt-pyramidenkogel.at](http://www.genusswirt-pyramidenkogel.at)

Täglich geöffnet zu den Turmöffnungszeiten!