

SUPPENEN/MINESTRE/SOUPS

Cocos/ Curry/ Kürbis/ Ingwer/ Garnele

Cremadi Zucca/Coco/Curry/Gingero/Gamberetti

Creamof Pumpkin/Coconut/Ginger/Curry/Schrimp



€ 7,20

Rindsuppe mit Frittaten/ Grießnockerl/ Leberknödel

Brodo con Frittatine/con Gnocchi di Semolina/Gnocchi di Fegato

Soup with Pancake strips/with Semolina Dumplings/with Liver Dumplings

€ 5,50

VORSPEISEN & SALATE/ANTIPASTI/STARTER & INSALATA/SALAD



Carpaccio vom Rind /Ruccola/Cherrytomaten/Grana Padano

Carpaccio di manzo/ Carpaccio of beef

€ 16,90

Lachs-Tartar /Prosecco-Spuma/Panko-Brot

Tartar di Salmone/Prosecco Spuma/Panko Pane

Tartar of Salmon/Prosecco Spuma/Panko Bread

€ 15,50

Beef-Tartar / Brotchips/ Parmesan chips/ Tomaten-Confit/trocken mariniertes Ei

Tartar di Manzo/ chip di Parmigiano / chip di Pane /Pomodorino Confit/uova alla Cracco

Tartar of Beef/Parmesan Chip/Bread chip/Tomatoconfit

€ 14,90

Tagliolini m. Wildragout/ Parmesan-Creme/ Tomaten-Confit

Tagliolini con ragout di cervo/crema di parmigiana /pomodorino confit

Tagliolini noodles with Ragout of deer/cream of parmesan/ confit of Tomato

€ 14,90

Salat vom Buffet /Insalata al buffet/Salad Bar

€ 6,90

Frisches Knoblauchbrot /pane all'aglio fresca/fresh garlic bread



NUDELN /PASTA/NOODLES

Kärntner Nudel-Symphonie (mit oder ohne Fleisch)

Variatione di Pasta regionale/ Variation of regional noodles

€ 15,90

Gefüllte Tomaten-Gnocchi auf Blattsalat/ Tomaten Konfit

gnocchi di pomodoro ripieni su misticanza e pomodoro confit/

filled tomato gnocchi on lettuce a. Tomato confit

€ 14,90

Lasagne hausgemacht

Lasagne al Forno/Lasagne

€ 12,50

Tagliatelle m. „Basilikum-Pesto

Tagliatelle „Pesto di Basilico“/Tagliatelle Noodles with Basil-Pesto

€ 13,90



KINDER /BAMBINI / CHILDREN

Wiener Schnitzel (Pute oder Schwein) /Pommes frites

Cotoletta Milanese(tacchino maiale) con patatine

Wiener Schnitzel (turkeyor pork) with chips

€ 9,90/ 10,90

Hamburger /Pommes frites

Hamburger con Patatine fritte/ Hamburger with French fries

€ 9,90

Spaghetti mit Fleischsauce

Spaghetti al ragù/ Spaghetti with meat sauce

€ 9,90

Lasagne hausgemacht /Lasagneal forno/ Lasagne homemade

€ 9,90

Teller Pommes frites /Piato patatine fritte/ Plate French



FLEISCHGERICHTE /PATTI DI CARNE/MEAT DISHES

Hirschsteak /Steinpilze/Kürbis-Graupen/Gemüse

Bistecca di cervo/ Porcini/orzo di zucca/verdura

Steak of Venison / Porcini/pumpkin barley/vegetables

€ 27,90

Rinder-Backen /Buttergnocchi „Piemontese“/ Gemüse

Guance di manzo/ Gnocchi al Piemontese/ verdura

Beef Cheeks / Gnocchi Piemontese style /vegetables

€ 22,90

Grillteller /* +Beilage Nach Wahl

Rind/Schwein/Pute/Frankfurter/Speck/Saison-Gemüse/Kräuterbutter

GrillataMistacon* Contorno a scelta/ MixedGrill with* Side dish of choice

€ 15 ,90

Fiorentina Steak (600g) 1 bis 2 Personen /Schiff-Pommes/mediterranes Gemüse

Bistecca di Fiorentina con Patate fritte Speciale e verdura/Fiorentina Steak with spezial french fries/vegetables

€ 49,90

Ribeye Steak (300g) /* +Beilage Nach Wahl

Bistecca di Ribeye *+Contorno a scelta /Ribeye Steak *+ Side dish of Choise

€ 26,90

Schweinefilet /Kräuterkruste/mediterranes Gemüse/Bratkartoffeln

Filetto di maiale/in crosta di erbe/ verdure alla mediterrane/ patate arrosto

Pork fillet / herbcrust / Mediterraneanvegetables/ friedpotatoes

€ 20,90

Wiener Schnitzel (Schwein oder Pute) /* +Beilage Nach Wahl

Cotoletta Milanese (maiale o tacchino) / *Contorno a scelta

Schnitzel Vienna style (Pork or Turkey)/ * Side dish of Choise

€ 11,50 / 13,00

Kärntnerhof Burger 2.0 /selbst gemachter Curry-Bun/200g Gailtal Beef (Fleischerei Smole)/Tomaten-Confit

(Tomaten aus Sizilien)/karamellisierte Rote Zwiebeln (aus Kalabrien)/Melanzani-Creme/Knoblauch-Mayonnaise/Cheddar-Emmentaler/Essiggurken/Paprika-Chilli-Pommes frites

Beef-Burger di Kärntnerhof 2.0/ Beef Burger Kärntnerhof-Style 2.0

€ 19 ,50

FISCHGERICHTE GUTES AUS SEE UND FLUß / PESCE / FISH



Gailtaler Regenbogen-Forelle vom Rost

/Cherry-Tomaten/Gemüse/Petersilkartoffeln

Trota iridea del Gailtal alla griglia/Cherry-Pomodoro/Verdura/ Patate di prezzemolo

Gail valley Rainbow Trout grilled/Cherry- Tomato/Vegetable/Parsley Potatoes € 19,50

Zanderfilet vom Rost */Orangen-Fenchel/Gemüse/Kartoffelscheiben*

Filetto di lucioperca alla griglia/ arancia-finocchio/ verdure/ patate arrosto

Grilled pike-perch fillet / orange-fennel / vegetables/ potato slices € 20,50

Lachssteak im Speckmantel */Avocado-Spuma/Gemüse/Pariser Kartoffeln*

Bisteccha di Salmone in crosta di Speck/Avocado crema/Verdura/Patate Parisienne

Steak of Salmon in Speck coat/Avocado Spuma/Vegetables/ Paris Style Potatoes € 20,90

Red Snapper */mediterrane Banko-Kruste/Pistazien-Mousse/Petersilkartoffeln/Gemüse*

Dentice rosso /Crosta di Banko mediterrana/Crema di Pistacchio /Patate Prezemollate/Verdura

Red Snapper/Crust of Banko mediterian style/Pistachio cream/Parsley Potatoes/Vegetables € 19,50

***+ Beilagen nach Wahl:**

Salat vom Buffet/Salad from Salad-Bar € 6,50

Petersil- od. Bratkartoffeln/parsley- or grilled- potatoes € 4,20

Mediterranes Gemüse/medit. Vegetables € 5,80

Country Pommes frites € 5,50

Kartoffelkroketten/Potato Croquettes € 4,50

Pommes frites/french fries € 4,90

Risotto € 5,50

ÜBERRASCHUNGSMENÜ/MENU SUPRESA DAL GIORNO/TODAY'S SUPRISE MENÜ

2-Gänge Überraschungs-Menü *(Sie entscheiden ob Fisch oder Fleisch als Hauptgang)*

Menü a sorpresa di 2 portate/2 Corse surprise Menue € 29 ,90

3-Gänge Überraschungs-Menü *(Sie entscheiden ob Fisch oder Fleisch als Hauptgang)*

Menü a sorpresa di 3 portate/3 Corse surprise Menue € 37,90

4-Gänge Überraschungs-Menü *(Sie entscheiden ob Fisch oder Fleisch als Hauptgang)*

Menü a sorpresa di 4 portate/4 Corse surprise Menue € 48,90

5-Gänge Überraschungs-Menü *(Sie entscheiden ob Fisch oder Fleisch als Hauptgang)*

Menü a sorpresa di 5 portate/5 Corse surprise Menue € 56,90

**In sämtlichen Speisen und Getränken können Spuren von Allergenen enthalten sein.
Bitte wenden Sie sich bei Fragen an unsere geschulten Mitarbeiter!**

DESSERT/SÜSSES /DESSERT / DOLCI / DESSERT / SWEETS



Tiramisu € 6,50

Panna cotta € 6,20

Schokoladen-Nußsoufflet-Kuchen (*ohne Mehl gemacht*) / *Vanillespiegel/ ohne oder mit Vanilleeis*

Torta di Soufflé del cioccolato e noce (senza farina) / salsa di vaniglia/ senza o piu gelato di Vaniglia

Chocolate-Nut-Soufflet cake (without flour) / vanilla sauce/ without or with Vanilla ice Cream € 5,90 / 7,20

Eisreindling

Parfait tipica della zona/Typical regional Parfait € 7,20

Triologie vom Süßen (*3 Sorten*)

Trilogia di dolce/Triology of sweet € 10,50

Symphonie vom Süßen (*5 Sorten*)

Symphonia di dolce/Symphony of sweet € 13,90

Hausgemachtes Schokoladen-Soufflet mit flüssigem Kern und Fichtensprossen-Eis

Soufflé del cioccolato con gelato di germogli di abete rosso/Chocolate Soufflé with € 8,90



FRÜHSTÜCK BIS 10 UHR/

COLAZIONE A 10 OROLOGIO/BREAKFAST TO 10 CLOCK

Frühstücksbuffet

Colazione al Buffet/Breakfast Buffet € 17,00

Kinder-Frühstücksbuffet

Colazione al Buffet per bambini/Breakfast Buffet for child € 12,00

DIGESTIVE (VOM BESTEN DESTILLATEUR DER LETZTEN JAHRE IN DER SCHWEIZ)

Vieille Williams Barrique € 7,90

Vieille Prune Barrique € 7,90

Vieille Apricotine € 8,90

Kirsch Teresa € 7,90

Vieille Pomme € 7,90

KAFFEE & HEIßGETRÄNKE /

CAFFÈ E BEVANDE CALDE / COFFEE AND HOT DRINKS



Verlängerter schwarz	€ 3,00
Verlängerter	€ 3,30
Melange	€ 3,30
Cappucino	€ 3,70
Café Latte	€ 4,30
Latte Macchiato	€ 4,30
Espresso	€ 2,60
Doppelter Espresso	€ 4,20
Großer Schwarzer	€ 4,20
Großer Brauner	€ 4,70
Kleiner Brauner	€ 2,80
Macchiato	€ 2,90
Kakao mit Schlag oder ohne	€ 4,80 oder € 4,20
Tee (versch. Sorten)	€ 4,20



FÜR KALORIENBEWUSSTE GENIEßER

Topo Chico Hard Seltzer Cherry (Mineralwasser m. Alkohol 96Kcal) € 4,90

Topo Chico Hard Seltzer Tropical (Mineralwasser m. Alkohol 96Kcal) € 4,90

APERITIF | APERITIVO / APERITIF

Campari Soda/Orange/Mango

Aperitiv des Tages

Gin Blue

Lillet

Andalö

Gin Spritz

Gin Wassermelone

Mirtillo Spritz



€ 7,20

€ 5,20

€ 8,90

€ 5,50

€ 4,80

€ 8,90

€ 8,90

€ 5,50

BIER / BIRRA / BEER



	<i>GROB(0,5)</i>	<i>KLEIN (0,33)</i>
Haus-Bier	€ 4,70	€ 3,70
Spezial-Bier (Wechselnd)	€ 4,90	€ 3,90
Radler	€ 4,80	€ 3,80
Stiegl Weise	€ 4,80	
Stiegl Sport Weise	€ 4,80	
Bier alkoholfrei		€ 3,80
Radler alkoholfrei		€ 3,80

SPIRITUOSEN / SPIRITS / SPIRITS



Williams Schnaps 2 cl		€ 3,70
Marillen Schnaps 2 cl		€ 3,70
Obst Schnaps 2 cl		€ 3,70
Schnaps Regional 2 cl		€ 3,90
Grappa/ Grappa Barrique 2 cl	€ 3,80 / € 5,50	
Haselnuss Schnaps 2 cl		€ 3,80
Kräuterlikör 4 cl (Averna, Ramazzotti, Rossbacher, Lucan)		€ 4,00

WEIN/SCHAUMWEIN

VINI / SPUMANTE / WINE / SPARKLING



Hauswein weiß/rot (1/ 8)		€ 3,80
Hauswein weiß/rot (1/ 4)		€ 7,00
Hauswein weiß/rot (1/ 2)		€ 13,50
Hauswein weiß/rot (1 L)		€ 24,00
Weiß gespritzt	(0 ,5) € 5,00	(0 ,25) € 3,00
Rot gespritzt	(0 ,5) € 5,00	(0 ,25) € 3,00
Rose gespritzt	(0 ,5) € 5,50	(0 ,25) € 3,50

Für Offene Weine oder Flaschenweine fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter

**Sie beraten Sie gerne über Sorten, Herkunft, Geschmack
auch passend zu Ihrem Gericht**

Aperol Spritz (<i>Aperol/Wein</i>)	(0,25) € 5,20
Veneziano (<i>Aperol/Prosecco</i>)	(0,25) € 5,50
Haushugo	(0,25) € 5,20
Glas Prosecco (Hausmarke)	(0,1) € 3,90
Glas Rose-Prosecco (Hausmarke)	(0,1) € 4,20
Glas Szigeti Sekt (<i>verschiedene Sorten</i>)	(0,1) € 4,50
Flasche Prosecco	(0,75) € 25,00
Flasche Rose-Prosecco	(0,75) € 27,00
Flasche Szigeti Sekt (<i>verschiedene Sorten</i>)	(0,75) € 29,00
Moscato	(0,25) € 4,90
V.D.N. Spritz (<i>Spezial Spätlese GV/Tonic</i>)	(0,25) € 7,90
Dirver Spritz (<i>autotaugliche 2% Alkohol</i>)	(0,25) € 5,20



UNSERE NATUR-ECKE

Pona Apfel -Limette	€ 4,50
Natürlicher Bio Eistee Himbeer Basilikum/Pfirsich Rosmarin	€ 4,50
Organics natural Cola	€ 4,50
Organics black Orange	€ 4,50
Organics purple berry	€ 4,50
Organics spicy Ginger	€ 4,50
Organics Bitter Lemon	€ 4,50
Organics natural Tonic	€ 4,50
Acker Saft Gurpfel	€ 4,50
Acker Saft Rhabapfel	€ 4,50
Quellwasser (<i>aus eigener Quelle</i>)	1L € 3,90
Soda aus eigenem Quellwasser (<i>aus eigener Quelle</i>)	1L € 4,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE /

BEVANDE ANALCOLICHE / NON-ALCOHOLIC BEVERAGES



Alpen Highländer	(0,33) € 3,80	
Mezzo Mix	(0,33) € 3,80	
Coca Cola	(0,33) € 3,80	
Coca Cola light	(0,33) € 3,80	
Libella Zitrone	(0,33) € 3,80	
Schartner Bombe Orange	(0,25) € 3,80	
Schartner Bombe Himbeere	(0,25) € 3,80	
Mineral mild/ prickelnd (0,33)	(0,75) € 4,90	(0,33) € 3,10
Mineral still	(0,33) € 3,10	
Rauch Eistee (Zitrone/Pfirsich)	(0,33) € 3,80	
Fruchtsäfte (Rauch)	(0,2) € 3,90	
Säfte gespritzt mit Soda	(0,5) € 4,80	(0,3) € 4,50
Säfte gespritzt mit Wasser	(0,5) € 4,20	(0,3) € 3,90
Himbeersaft	(0,5) € 3,30	(0,3) € 2,90
Himbeer-Soda	(0,5) € 3,80	(0,3) € 3,30
Holundersaft	(0,5) € 3,80	(0,3) € 3,30
Holunder-Soda	(0,5) € 3,80	(0,3) € 3,30



COCKTAILS| COCKTAILS / COCKTAILS

Pina Colada (Malibu, Rum, Cocos-Sirup, Ananassaft, Milch)	€ 9,50
Mojito (Rum, Limettensaft, Rohrzucker, Minze, Sodawasser)	€ 9,90
Caipirinha (Cachaca, Rohrzucker, Limetten, crashedEis)	€ 9,90
Cuba Libre (Rum, Limetten, CocaCola, Rohrzucker)	€ 9,90
Mai Tai (Rumweiß, Rumbraun, TripSec, Mandel-Sirup, Zitronensaft, Brandy, Ananassaft)	€ 9,90
White Russian (Kahluaod. TiaMaria, Vodka, Sahne)	€ 8,90
Tequila Sunrise (Tequila, Orangensaft, Grenadine)	€ 8,50
Espresso-Martini (Wodka, Espresso, Kaffeelikör, Zuckersirup)	€ 8,20

Negroni (Campari, Vermouth Rosso, London Dry Gin)

€ 8,90

Cocktails von 12 bis 17:30 (Sonn- und Feiertags 14:00 bis 17:30) und ab 21:00

COCKTAILS ALKOHOLFREI | COCKTAILS /NONALCOHOLIC COCKTAILS

Caipirinha alkoholfrei (Rohrzucker, Limetten, Ginger Ale, Bitter Lemon)	€ 7,90
Frosch (BlueCuraçao-Sirup, Orangensaft)	€ 5,90

Und viele mehr, die wir Ihnen gerne auf Wunsch mixen!

ES IST ZEIT ZU GENIEßEN!



RUM (SPEZIALS)

Diplomatico La Familia (Venezuela) 4 cl	€ 8,90
Diplomatico Reserva Exclusiv (Venezuela) 4 cl	€ 7,90
Diplomatico Montuano (Venezuela) 4 cl	€ 7,50
Diplomatico Vintage 2005 (Venezuela) 4 cl	€ 17,90
Malecon Reserva Superior 12J/ 15J (Karibik) 4 cl	€ 7,90 / € 8,50
Malecon ReservaImperial 18J/ 21J (Karibik) 4 cl	€ 8,90 / € 9,90
Malecon Selección Esplendida 1987/ 1979 (Karibik) 4cl	€ 17,90 / € 19,90
Barceló Imperial (Domrep) 4 cl	€ 9,90
Barceló Imperial Onyx (Domrep) 4 cl	€ 12,90
Plantation XO (Barbados) 4 cl	€ 14,90
Plantation Pineapple (Trinidad & Tobago) 4 cl	€ 8,90
Plantation Isle of Fiji (Fiji Inseln) 4 cl	€ 9,90

VODKA

Danzka (Dänemark) 4 cl	€ 4,90
Stolichnaya (Russland) 4 cl	€ 4,90
Absolut (Schweden) 4 cl	€ 4,90
Grey Goose (Frankreich) 4 cl	€ 8,90
Neminoff (Ukraine offical UFC Vodka) 4 cl	€ 7,90
Alpen Wodka (Österreich) 4 cl	€ 7,90

GIN

Bombay Sapphire <i>(England) 4 cl</i>	€ 6,90
Larios 12 <i>(Spanien) 4 cl</i>	€ 4,90
Larios Rose <i>(Spanien) 4 cl</i>	€ 4,90

Blue (<i>Österreich</i>) 4 cl	€ 6,50
Caorunn (<i>Schottland</i>) 4 cl	€ 8,90
Mare Spezial Edition (<i>Spanien</i>) 6 cl	€ 9,90
Knut Hansen (<i>Deutschland</i>) 4 cl	€ 8,90
Malfi (<i>Italien</i>) 4 cl	€ 7,90
Deep Purple (<i>Österreich</i>) 4 cl	€ 8,90
Roku (<i>Japan</i>) 4 cl	€ 8,90
Z44 (<i>Südtirol</i>) 4 cl	€ 9,90
Brockman 's (<i>England</i>) 4 cl	€ 8,50
Broker 's (<i>England</i>) 4 cl	€ 7,20
Glandalough Rosen Gin (<i>Irland</i>) 4 cl	€ 8,50
Glandalough Wild Botanical (<i>Irland</i>) 4 cl	€ 8,90
Gailtal Gin Boom (<i>Kärnten</i>) 4 cl	€ 6,90
Haus Gin (<i>Kärnten</i>) 4 cl	€ 8,90

WHISKY

The Epicurean (<i>Lowland Malt Scotch Whisky</i>) 4 cl	€ 8,50
Scallywag (<i>Speyside Malt Scotch Whisky</i>) 4 cl	€ 8,90
Big Peat (<i>Islay Malt Scotch Whisky</i>) 4 cl	€ 8,50
Timorous Beastie (<i>Highland Malt Scotch Whisky</i>) 4 cl	€ 6,90
Rock Island (<i>Island Malt Scotch Whisky</i>) 4 cl	€ 7,90
Glandalough double Barrel (<i>Irish Whiskey</i>) 4 cl	€ 8,90
Nikka from the Barrel (<i>Japan Whisky</i>) 4 cl	€ 9,90

TEQUILA (SPEZIALS)

1800 (<i>aus dem Barrique Fass</i>) 4cl	€ 9,90
--	--------

EIN HERZLICHES WILLKOMMEN IM KÄRNTNERHOF

A wonderful welcome at the Kärntnerhof

Für unsere „reservierten Gäste“ reichen wir einen Gruß aus der Küche!
For our "reserved guests" we serve a Entrée from the kitchen!

Unser Küchen-Team kocht ausschließlich frisch, mit hauptsächlich einheimischen und frischen Zutaten, mit feinem Olivenöl und echter Butter. Dazu veredeln wir unsere Speisen immer mit frischen Kräutern und Gemüse aus unserem eigenen Garten.

Our Kitchen-team is cooking exclusively fresh, mainly regional and fresh ingredients, with fine olive oil and real butter. We always improve our dishes with fresh herbs from our garden.

Wir möchten unsere "junggebliebenen Senioren" und „Die“ mit dem etwas „kleineren Hunger“ auf die kleinen Portionen aufmerksam machen, welche sich um € 1,00 verringern.

We want to draw attention to our "young at heart seniors" and "Persons with less Hunger" on the small portions, which are reduced to € 1,00

Zu einem guten Essen gehört ein guter Wein! Auch mit diesem Anliegen sind Sie bei uns an der richtigen Adresse. Ausgewählte österreichische/italienische und internationale Weine finden Sie in unserem reichhaltig gefüllten Weinkeller. Gerne beraten wir Sie und finden für Jeden etwas nach seinem Geschmack.

A good wine is part of a good meal! Even with this concern you have come to the right place. Selected Austrian/Italian and International wines can be found in our extensive wine cellar. We are happy to advise you and find something for everyone according to his taste.

Gerne richten wir auch Ihre Feier/Geburtstag oder Hochzeit aus. Für kleine Einblicke bitten wir Sie unsere **Facebookseite „Restaurant Kärntnerhof“** zu besuchen. Oder Sie besuchen unsere Homepage unter www.kaerntnerhof-hermagor.at

We are also happy to organize your celebration / birthday or wedding. For a small insight look please visit our **Facebook page "Restaurant Kärntnerhof"**. Or visit our homepage at www.kaerntnerhof-hermagor.at

Siamo felici di organizzare la tua festa / compleanno o matrimonio. Per un piccolo approfondimento vi chiediamo di visitare la nostra pagina **Facebook "Ristorante Kärntnerhof"**. Oppure visitate la nostra homepage su www.kaerntnerhof-hermagor.at



HOTEL KÄRNTNERHOF

Presseggersee 4
9620 Hermagor

Tel. +43(0)4282 33 67

Besuchen sie unsere Homepage oder schreiben Sie uns

www.kaerntnerhof-hermagor.at, info@kaerntnerhof-hermagor.at,