

Herzhaftes aus der Suppenkuchl



KRÄFTIGE RINDSUPPE

mit hausgemachtem Leberknödel (A,C,G,L,M)	5,90
mit hausgemachten Grießnockerl (A,C,G,L)	4,90
mit hausgemachten Frittaten (A,C,G,L)	4,90
mit Schlickkrapferln von der norischen Nudelwerkstatt (A,C,E,G,M,L)	5,90

FELSENKELLER SUPPENKASPAR (A,C,G,L,M)

Leberknödel, Schlickkrapferln und Frittaten	9,90
---	------

BIERCREMESUPPE

verfeinert mit unserem Kurvenbier	6,70
-----------------------------------	------

Aus dem Felsenkeller Gart'l



BUNTE BLATTSALATE (A,O,N,M)

mit gebratenen oder panierten Hendlstücken	15,90
--	-------

ENDIVIENSALAT (N,O,M)

mit gebratenen Erdäpfeln und Speck	
groß	14,20
klein	12,20

BLATTSALATE (A,O,N,B,M)

mit Rinderstreifen und gehobeltem Parmesan	18,50
mit gebratenen Riesengarnelen in Knoblauch-Kräuterbutter	18,90

GEMISCHTER SALAT (O,M,L)

mit Kraut-, Gurken-, Käferbohnen-, Kartoffel-, Tomaten und Blattsalat	
klein	5,90
groß	7,90

BLATTSALATE DER SAISON (O,M)

klein	4,90
groß	6,90

HAUSGEMACHTER ERDÄPFELSALAT (O,M)

mit Zwiebelringen – täglich frisch, solange der Vorrat reicht



Vorspeisen



RINDERCARPACCIO (G,H,A) 16,90

mit Parmesanspänen, Rucola und Gebäck

ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL (G,H,E)

auf Blattsalat mit gerösteten Pinienkörner

Vorspeise 14,50

Hauptspeise 17,50

KLASSISCHES BEEF TATAR (A,C,D,E,M) 17,90

mit Butter, Sauergemüse, rotem Zwiebel und Felsenkeller Hausbrot

SAURES RINDFLEISCH (A,C,E,M,O,P) 11,90

mit Zwiebelringen, steirischem Kernöl und Schwarzbrot

Aus der Kärntner Nudel- und Knödelkuchl



KÄRNTNER KÄSNUDEL (A,C,E,G,M,N) 14,20

3 Stück Faustnudeln mit zerlassener Butter und Blattsalat

Feinschmecker Tipp: Probieren Sie doch mal Grammerln dazu (1 € Aufpreis)

VEGETARISCHER NUDELTELLER (A,C,E,G,M,N) 14,90

5 Stück Nudeln mit zerlassener Butter, Parmesan und Blattsalat

FLEISCHNUDEL (A,C,E,G,M) 14,90

3 Stück Faustnudeln mit Biersauerkraut und Speckgrammerln

HANDGEMACHTE SPINATKNÖDEL (A,C,E,G,H,N) 14,10

mit Lesachtaler Bergkäse, Butterschmalz und schwarzem Sesam

GERÖSTETE KNÖDEL MIT EI (A,C,G,O) 13,90

mit Blattsalat

Aus dem Gulaschkessel



PIKANTES FELSENKELLER GULASCH (A,G,O)

nach Art des Hauses

kleine Portion mit 1 Semmel 12,90

große Portion mit 2 Semmeln 14,00

FIAKERGULASCH (A,G,O)

mit Spiegelei, Gurkerl und Würstel

kleine Portion mit 1 Semmel 13,90

große Portion mit 2 Semmeln 15,90

XL FRANKFURTER WÜRSTEL mit Saft (A,G,O)

und Semmel 9,90

Aus der Wirtshauskuchl



HALBES KÄRNTNER BACKHENDL (A,C,E,G)

16,90

(ohne Haut) im Reindl serviert, mit gebackener Hühnerleber,
und hausgemachtem Erdäpfelsalat (ca. 20 Minuten Wartezeit)

HALBES KÄRNTNER BACKHENDL TO GO (ohne Beilage)

11,90

KNUSPRIGES WIENER SCHNITZEL (A,C,G)

mit Petersilienerdäpfeln, Butterreis oder Pommes Frites

vom Schwein 15,90

vom Huhn 16,90

vom Kalb im Pfandl serviert mit orig. Kalbswienergarnitur 26,90

CORDON BLEU (A,C,G)

gefüllt mit Bauernschinken und Käse mit Petersilienerdäpfeln, Butterreis
oder Pommes Frites

vom Schwein 17,90

vom Huhn 18,90



Feinschmecker Tipp: Preiselbeeren runden das Gericht ab



FELSENKELLER SCHWEINSBRATEN (A,C,E,G,L,M) 18,90
vom Bauch und Schopf mit Serviettenknödel und Biersauerkraut
täglich frisch – wenn er weg is, is er aus

FELSENKELLER GRILLTELLER (E,G,L,M) 19,50
Fein mariniertes Huhn, Rind und Schwein mit frischem Gemüse,
Pommes Frites und BBQ Sauce

CEVAPCICI (C,E,M,L) 16,90
mit Pommes Frites, Zwiebelringen und Ajvar

RIESEN – BERNERWÜRSTEL - handgewickelt 🍷 - (G,M,E) 16,90
mit Pommes Frites, Zwiebelsenf und Salatgarnitur

FELSENKELLER GRÖSTL (C,E,M,G) 14,20
wahlweise mit Käse überbacken oder mit Spiegelei

FELSENKELLER HAUSTOAST (A,E,M,G) 16,90
gegrillte Hühnerbrust auf Felsenkeller Hausbrot
mit gebratenem Speck und Spiegelei, Salatgarnitur

BIERFÜHRER PFANDL (M,G,O) 19,90
Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce, Spätzle

ZWIEBELROSTBRATEN (A,O) 23,90
mit Speckbohnen, gebratener Senfgurke und Braterdäpfeln

G'SCHMACKIGE RIPPERLN AM STÜCK (H,M)
Sous Vide gegart mit Knoblauch - Honigmarinade und hausgemachten
knusprigen Erdäpfelchips mit Knoblauch- und BBQ Sauce
kleine Portion 17,90
große Portion 24,90

RUMPSTEAK (G,O,E) 26,90
mit Pommes Frites, Kräuterbutter und gegrilltem Gemüse
mit Riesengarnele in Kräuterbutter gegrillt pro Stück 4,50



mit Pfeffersauce

Felsenkeller Burger & Steak

Unsere Burger werden im Laugen Bun serviert



FELSENKELLER DOUBLE BURGER (2x100g Rind) (A,C,E,G,M) 17,90

mit Pommes Frites, Eissalat, Tomaten, Cheddar Cheese
BBQ-Sauce und Zwiebelringen

ANGUS BEEF BURGER (200g) Ihr beliebtester Burger (A,C,E,G,M) 17,90

mit Cole Slaw Salat, Cheddar Cheese, Speck, Tomaten und Pommes Frites

SMOKEY BURGER (200g) (A,C,E,G,M) 17,90

mit glacierten Zwiebeln, Eissalat, Tomate, Speck, Cheddar Cheese und
hausgemachten Chips

BRAT'L BURGER (A,C,E,G,M) 16,90

Schweinsbraten, Kren, Senf, Serviettenknödel und Krautsalat

LADY BURGER (100g Rind) (A,C,E,G,M) 17,10

mit Guacamole, Tomate, Rucola, Cheddar Cheese und Pommes Frites

Lust auf eine andere Beilage? - kein Problem:

knusprige Erdäpfelchips - Aufpreis (E,P) 3,00

Süßkartoffel Pommes - Aufpreis (E,P) 3,70

TIPP:

*Alle unsere Gerichte können Sie natürlich auch unter
0463/420 130 gerne vorbestellen und zu Hause oder im
Büro genießen.*

Für den Gusto & zum Bier



SCHWEINSBRATENBROT (A,C,E,G,L,M)	7,90
SCHINKENBROT mit Kren (A,C,E,M)	7,90
XL FRANKFURTER (A,E,G,M) mit Senf, Kren und Semmel	6,90
G'SCHNITTENES SCHNITZERL (A,C,G) mit Trüffelmayonnaise am Brettl serviert	10,90
TRÜFFELPOMMES	8,50
FRISCHE LAUGENBREZE (A)	3,60
SALZSTANGERL oder KORNSPITZ (A)	2,60

Aus der siaßn Kuchl

CRÈME BRÛLÉE (C,G) frisch flambiert	6,90
WARMER SCHOKOLADENKUCHEN (A,C,E,F,G) mit flüssigem Kern, Vanilleeis, Schlagobers und lauwarmen Beerenragout	9,90
HAUSGEMACHTER INDIANER (A,C,G) mit Schlagobers und Schokoladencouverture	5,90
KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARREN (A,C,F,G) mit Rosinen karamellisiert und Zwetschkenröster	11,90
APFELSTRUDEL mit Schlagobers (A,C,F,G,O) mit Vanillesauce	6,20 8,60
HAUSGEMACHTES BIERTIRAMISU (A,C,G)	6,60

Frisch gezapfte Biere

(ENTHÄLT GLUTEN)



MÄRZEN *Schleppe*

Das Schleppe Märzen ist ein untergäriges Vollbier mit milder Hopfung. Sein Geschmack ist geprägt von einem angenehmen, vollmundigen Aroma.

Stammwürze 11,8, Alkoholgehalt 5,0 % Vol.

0,3 lt 4,40

0,5 lt 4,90

MISCHBIER *Schleppe*

Herrliche Liaison aus 1/3 Schleppe Märzen und 2/3 Schleppe Dunkel.

Märzen Stammwürze 11,8, Alkoholgehalt 5,0 % Vol.

Dunkel Stammwürze 12,8, Alkoholgehalt 5,0 % Vol.

0,3 lt 4,40

0,5 lt 4,90

KELLERBIER *Schleppe*

Die Kohlensäure ist in dieser kellerfrischen Spezialität besonders ausgewogen. Es ist unfiltriert mit dichter Hefetrübung. Es ist betont feinaromatisch gehopft mit blumiger Note.

Am Gaumen cremig und weich. Im Nachtrunk hopfenaromatisch ausklingend.

Stammwürze 12,5, Alkoholgehalt 5,4 % Vol.

0,3 lt 4,40

0,5 lt 4,90

KURVENBIER *Schleppe*

Das Schleppe Hausbier wird aus feinsten Spezialmalzen gebraut und ist eine naturtrübe Bierspezialität. Diese verleihen dem Hausbier seine Bernsteinfarbe. Mit der fein gebundenen Kohlensäure und dem würzigen, vollmundigen Aroma ist diese Spezialität eine willkommene Abwechslung für jeden Bierliebhaber.

Stammwürze 11,9, Alkoholgehalt 4,9 % Vol.

0,3 lt 4,40

0,5 lt 4,90

DUNKEL (Doppelmalz) *Schleppe*

Das Schleppe Dunkel ist ein untergäriges, dunkelbraunes, vollmundiges Spezialbier mit milder Hopfung. Dem Genießer präsentiert sich das "Dunkle" mit malzbetontem Antrunk. Stammwürze 12,8, Alkoholgehalt 4,9 % Vol.

0,3 lt	4,40
0,5 lt	4,90

No. 1 exklusiv *Schleppe*

Das in herrlichem Orange schimmernde Schleppe No. 1, präsentiert sich mit einem feinporigen, dicht cremefarbenen Schaum. Der paradiesisch, exotische Duft erinnert an die reifen Früchte Maracuja und Rhabarber. Der Antrunk löst die durch den herrlichen Duft erzeugte Spannung nicht auf – er verstärkt sie noch. Frische, fein perlende Lebendigkeit tanzt mit cremiger Geschmeidigkeit über Zunge und Gaumen. Der Mundraum ist erfüllt von opulenter Fruchtigkeit. Ein Erlebnis mit ausgeprägtem Hopfenaroma in voller Breite: Trocken harzig und wieder fruchtig.

Das Schleppe No. 1 ist Verspieltheit und vollkommene Harmonie zugleich. Ein unvergessliches Geschmackserlebnis für alle, die sich etwas Besonderes gönnen. Stammwürze 12,8, Alkoholgehalt 5,3 % Vol.

0,33 lt	4,90
---------	------

NATUR RADLER

Vollmundiges Gösser und natürlicher Zitronensaft fügen sich zu einem erfrischend leichten Biergenuss. Der echte Zitronensaft verleiht dem Gösser NaturRadler auch seine leichte Trübung. Geringer Alkoholgehalt und der Verzicht auf künstliche Zusatzstoffe machen den Gösser NaturRadler zu einem einzigartigen Durstlöcher mit harmonischem Geschmack. Stammwürze 8,7, Alkoholgehalt 2,0 % Vol.

0,3 lt	4,40
0,5 lt	4,90

WEIHENSTEPHANER HEFETRÜB

Der Klassiker des Bierensembles der Weihenstephaner Brauerei. Das Bier wurde in den vergangenen Jahren immer wieder ausgezeichnet, zuletzt gab es Bronze bei den Australian International Beer Awards.

Stammwürze 12,7, Alkoholgehalt 5,4 % Vol.

0,3 lt	4,40
0,5 lt	4,90

PRIMUSBRÄU *Schleppe*

Das neue Schleppe Primusbräu ist ein süffiges, hellgelb glänzendes, untergäriges Vollbier mit einer rein-/blüten-weißen Schaumkrone. Im Geschmack dominieren ausgewogene Getreidearomen mit einer milden Hopfenbitterkeit. Die beiden österreichischen Hopfensorten Aurora und Tradition bilden zusammen ein angenehmes Duett, mit milden Zitrus- oder Orangenaromen.

Stammwürze 11,2, Alkoholgehalt 5,3 % Vol.

0,3 lt **4,40**

0,5 lt **4,90**

KLAGENFURTER STADTBRÄU *Schleppe*

Ein braufrisches Zwickl Bier, das mit Kärntner Braugerste und Aroma – Hopfen der Sorte Celeja aus der Region Südsteiermark gebraut wird. Mit blumigen Hopfennoten überzeugt das vollmundige, naturtrübe und bernsteinfarbene Vollbier jeden Bierkenner.

Stammwürze 12,3, Alkoholgehalt 5,2 % Vol.

0,3 lt **4,40**

0,5 lt **4,90**

VILLACHER FREILICH

Feinporiger, cremiger Schaum, die schöne glanzfeine Farbe und eine erfrischende Hopfennote – so präsentiert sich Kärntens beliebtestes alkoholfreies Bier. Villacher „FREILICH“ Alkoholfrei passt perfekt zur Mittagspause, zum Feierabend und zum Sport und ist – weil kalorienreduziert – das ideale Getränk für alle, die auf ihre Linie achten.

Stammwürze 6,8, Alkoholgehalt 0,5% Vol.

0,5 lt **4,90**

WEIHENSTEPFAHNER ALKOHOLFREI

Biergenuss ohne Alkohol. Der Griff zum Weihenstephaner Hefeweißbier Alkoholfrei ist vor allem nach dem Sport genau der richtige.

Stammwürze 12,7, Alkoholgehalt unter 0,5 % Vol.

0,5 lt **4,90**

ROTWEINE

(ENTHÄLT SULFITE)



	0,75L	1/8L
ZWEIGELT (KERINGER)	25,80	4,30
HEIDEBODEN (KERINGER)	29,40	4,90
MERLOT (SAN SIMONE)	25,80	4,30
BIG JOHN (SCHEIBELHOFER)	36,60	6,10
GABARINZA (HEINRICH)	79,00	13,10

WEISSWEINE

(ENTHÄLT SULFITE)

	0,75L	1/8L
GRÜNER VELTLINER (DOMÄNE WACHAU)	25,80	4,30
WIENER GEM. SATZ (MAYER AM PFARRPLATZ)	28,80	4,80
PINOT GRIGIO (SAN SIMONE)	25,80	4,30
CHARDONNAY (WEINGUT LEXER/KEGLY)	29,40	4,90
GELBER MUSKATELLER (ERZHERZOG JOHANN)	27,00	4,50

G'Spritzt

(ENTHÄLT SULFITE)

SPRITZER WEISS	3,90
SPRITZER ROT	3,90
HUGO MIT PROSECCO	5,90
APEROL SPRITZER	5,50
APEROL SPRIZZ MIT PROSECCO	5,90
MUSKATELLER SPRITZER	4,90

Alkoholfreie Getränke

(KÖNNEN SULFITE ENTHALTEN)



<i>Coca-Cola</i>	0,33L	3,80
<i>Coca-Cola light</i>	0,33L	3,80
<i>Coca-Cola® zero</i>	0,33L	3,80
FANTA	0,33L	3,80
SPRITE	0,33L	3,80
MEZZO MIX	0,33L	3,80
ALMDUDLER	0,33L	3,80
FUZETEA PFIRSICH EISTEE	0,25L	3,80
Fever Tree LEMON TONIC	0,20L	4,20
Fever Tree GINGER ALE	0,20L	4,20
Fever Tree TONIC WATER	0,20L	4,20
Red Bull	0,30L	4,20

Mineralwasser, Wasser, Sodas



 RÖMERQUELLE*	PRICKELND / STILL	0,33L	3,30
		0,75L	5,40
SODA		0,33l	2,50
		0,50L	2,70
SODA ZITRONE		0,33l	3,00
		0,50L	3,60
ZITRONENWASSER		0,33L	2,00
		0,50L	2,60
HOLUNDER/HIMBEERWASSER		0,33L	2,60
		0,50L	3,00
HOLUNDER/HIMBEERSODA		0,33L	3,00
		0,50L	3,60

Säfte

APFELSAFT NATURTRÜB G´SPRITZT	0,33L	3,90
	0,50L	4,40
APFELSAFT NATURTRÜB	0,25L	3,70
RAUCH MARILLE	0,20L	3,80
RAUCH MANGO	0,20L	3,80
RAUCH ERDBEERE	0,20L	3,80
RAUCH JOHANNISBEERE	0,20L	3,80
RAUCH ORANGE	0,20L	3,80
PORTION FRISCHER ZITRONENSAFT	2cl	0,80

Heissgetränke

(KÖNNEN LACTOSE ENTHALTEN)



CAPPUCCINO (G)	3,60
CAFÉ LATTE (G)	4,00
ESPRESSO	2,40
DOPPELTER ESPRESSO	3,80
KLEINER BRAUNER (G)	2,90
GROßER BRAUNER (G)	4,80
VERLÄNGERTER SCHWARZ	3,60
AFRO TEA – TEE DIV. SORTEN	4,20
KAKAO (G)	3,70

Schaumweine



CONTARINI CON-TRÉ BIANCO	0,1L	4,70
	0,7L	32,90
CONTARINI CON-TRÉ ROSÉ	0,1L	4,70
	0,7L	32,90
MOET & CHANDON	0,75L	89,90
MOET & CHANDON ROSÉ	0,75L	99,90

Aperitiv



CAMPARI ORANGE		6,90
CAMPARI SODA		4,90
MARTINI BIANCO		4,00

Schnäpse & Brände



MARILLENSCHNAPS	2cl	4,00
ZWETSCHKENSCHNAPS	2cl	4,00
OBSTSCHNAPS	2cl	4,00
WILLIAMSBIERNE	2cl	4,00
ZIRBENSCHNAPS	2cl	4,00
HASELNUSS	2cl	4,00
HIMBEERE	2cl	4,00



PFAU KÄRNTNER MOSTBIRNEN BRAND	2cl	5,80
PFAU VOGELBEERE BRAND	2cl	7,00
PFAU APFEL BRAND	2cl	5,80
PFAU WILLIAMS BRAND	2cl	5,80
PFAU MARILLEN BRAND	2cl	5,80

Grappe



POLI GRAPPA	2cl	4,50
POLI GRAPPA BARRIQUE	2cl	4,90

Bitters



AVERNA	2cl	4,00
AVERNA SAUER (MIT EIS, ZITRONENSAFT, SODA)	2cl	5,50
FERNET	2cl	4,00
RAMAZZOTTI	2cl	4,00
JÄGERMEISTER	2cl	4,00

Liköre & Agave



BAILEYS	2cl	4,00
AMARETTO	2cl	4,00
TEQUILA	2cl	3,50

Rum



Eastbay RUM – der Wörtherseerum	4cl	9,90
Don Papa 7 Jahre	4cl	8,90
Diplomatico 12 Jahre - Reserva Exclusiva	4cl	9,90
Ron Zacapa 23 Jahre - Gran Reserva	4cl	11,50

Vodka



Grey Goose	4cl	8,00
Grey Goose inkl. 4 Beigetränken	0,7L	99,00

GIN & TONIC



EASTBAY - der Gin vom Wörthersee

FEVER TREE TONIC WATER 4cl 12,20

BROCKMANS

FEVER TREE TONIC WATER 4cl 10,20

BERLINER BRANDSTIFTER

FEVER TREE TONIC WATER 4cl 12,20

GIN

EASTBAY

inkl. 4 Beigetränken 0,7L 110,00

BROCKMANS

inkl. 4 Beigetränken 0,7L 99,00

BERLINER BRANDSTIFTER

inkl. 4 Beigetränken 0,7L 99,00

ALLERGENE

LEGENDE & ERKLÄRUNG

WERTE GÄSTE BITTE BEACHTEN SIE FOLGENDES:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder darauf hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

