

Fruchtsäfte, Limonaden, Wasser

Pago (Klagenfurt)		
Orange, Johannisbeere, ACE	0,2 l	3,90
Marille, Mango	0,2 l	3,90
Fam. Erschen (Globasnitz)		
Apfelsaft	0,25 l	3,90
Apfelsaft gespritzt	0,3 l	4,10
Apfelsaft gespritzt	0,5 l	4,50
Orangensaft täglich frisch gepresst	0,2 l	5,90
Lenas Kombucha Manufaktur (Gallizien)		
Grüner Tee	0,33 l	5,50
Rose	0,33 l	5,50
Limonaden		
Almdudler	0,33 l	3,80
Sprite	0,33 l	3,80
Coca Cola, Coca Cola Zero	0,33 l	3,80
Mezzo Mix	0,33 l	3,80
Frucade	0,33 l	3,80
Red Bull	0,25 l	4,90
Schweppes		
Tonic	0,2 l	3,90
Bitter Lemon	0,2 l	3,90
Ginger Ale	0,2 l	3,90
Eistee von Coca Cola		
Pfirsich-Hibiskus Eistee	0,33 l	3,90
Zitronen-Zitronengras Eistee	0,33 l	3,90
Römerquelle		
prickelnd, mild, still	0,33 l	3,50
prickelnd, mild, still	0,75 l	5,90

 **Europäisches Bio-Siegel** Diese Weine sind Produkte mit dem höchsten gesetzlich gesicherten lebensmittelrechtlichen Standard (Grundvoraussetzungen: es darf höchstens 0,9% gentechnisch verändertes Material enthalten und mindestens 95% der Inhaltsstoffe aus Öko-Anbau kommen)

Allergeninformation

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L=Sellerie, M= Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Zur Erfrischung

1 Glas Milch	2,50
G	
1 Glas Buttermilch	2,50
G	
Joghurt Natur	3,50
G	
Joghurt mit Früchte-Royal	5,20
GO	
Gemischtes Eis	6,10
Schlag	7,60
GEFH	
Affogato al Caffè	5,30
Kleiner Espresso mit 1er Kugel Bourbon-Vanilleeis	
GF	
Wiener Eiskaffee	8,60
GF	
Eisschokolade	8,60
GFHE	
Kürbiskern-Vanillebecher	8,80
Vanilleeis, geröstete Kürbiskerne	
Kürbiskernöl - Schlagobers	
ACFG	
Nusseisbecher	8,80
Walnuss - Karamelleis - geröstete Nüsse -	
Karamellsauce - Schlagobers	
GF	
Heiße Liebe	9,60
Bourbon-Vanilleeis - warme Himbeeren - Schlagobers	
CFGQ	
Bananensplit	9,60
Bourbon-Vanilleeis - ganzer Banane - Schokoladensauce	
Schlagobers - gerösteten Mandelblättern	
ACEFGH	
Coupe Dänemark	8,30
Bourbon-Vanilleeis - Schlagobers - Schokoladensauce	
GFO	
Joghurtbecher	8,50
Erdbeereis - Passion Sorbet - Zitronensorbet - frische Früchte -	
Beerenragout - Naturjoghurt	
ACEFGH	

Preise in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben

Bier

Hirter Pils vom Fass	0,3 l	4,20
Radler	0,3 l	4,20
Heineken	0,33 l	4,60
Franziskaner Hefeweizen	0,5 l	5,50
Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	5,50
Stiegl alkoholfrei	0,33 l	4,60

Handcrafted Biere aus der Flasche von der Braumanufaktur Loncium aus Kötschach-Mauthen

Helles , Kellerbier Naturtrüb	0,33 l	5,60
Carinthipa , Fruchtig & Vollmundig	0,33 l	5,60

„**Handcrafted**“ werden Biere genannt, die in kleinen Mengen und auf traditionelle Weise gebraut werden. Es handelt sich um „**von Hand**“ hergestelltes Bier.

Erfrischende Empfehlungen

Aperol Spritzer	0,2 l	6,50
Apfel Spritzer	0,2 l	4,50
Gurken Spritzer	0,2 l	4,50
Limetten Spritzer	0,2 l	4,50
Melonen Spritzer	0,2 l	4,50
Orangen Spritzer	0,2 l	4,50
Grapefruit Spritzer	0,2 l	4,50

Lillet Rose Sprizz	0,2 l	6,50
Prosecco mit Soda, Lillet Rose		

Lillet Marie	0,2 l	6,50
Lillet blanc, Tonic, Grapefruitsirup, Rosmarin		

Wein und Schaumweine

Glasweise Empfehlung

Prosecco Etichetta Nera, Sacchetto	0,1 l	4,90
2022 Grüner Veltliner, Weinviertel DAC WG Windisch, Großengersdorf	0,125 l	5,60

2022 Rosé „Der Sommerfrische“ Kremstal (ZW) Winzer Krems, Krems (halb trocken)	0,125 l	4,80
--	---------	------

2018 Zweigelt, Eisenberg WG Schiefer, Welgersdorf	0,125 l	5,70
---	---------	------

Sommerliche Weinempfehlung in der Flasche

Prosecco Etichetta Nera „Sacchetto“	0,75 l	33,00
Schlumberger Piccolo „White Secco“	0,20 l	12,00
Schlumberger „Sparkling Brut“	0,75 l	42,00

2020 Grüner Veltliner, Weinviertel DAC WG Windisch, Großengersdorf	0,75 l	31,00
--	--------	-------

2021 Rosé „Der Sommerfrische“ Kremstal (ZW) Winzer Krems, Krems (halb trocken)	0,75 l	29,00
--	--------	-------

2018 Zweigelt, Eisenberg WG Schiefer, Welgersdorf	0,75 l	31,00
---	--------	-------

Allergeninformation: Alle Wein- und Schaumweine enthalten Sulfite.

Allergeninformation

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L=Sellerie, M= Senf, N=Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R=Weichtiere

Preise in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben

Spirituosen

Martini Dry	5 cl	4,10
Martini Bianco	5 cl	4,10
Campari	4 cl	5,00
Campari Soda		5,20
Campari Orange		7,20
Fernet Branca, Ramazzotti	4 cl	6,40
Underberg	2 cl	4,70
Asbach Uralt 8Jahre	2 cl	6,50
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	4,90
Johnnie Walker Red Label	4 cl	6,60
Absolut Wodka	4 cl	5,90
Gordon's Dry Gin	4 cl	6,20

Warme Getränke Lavazza Kaffee

Kleiner Espresso		3,10
Großer Espresso		4,50
Verlängerter		3,60
Latte Macchiato		4,20
Kleiner Cappuccino		3,90
Großer Cappuccino		4,20
Melange		3,90
Tee Spezialitäten von Ronnefeldt (Tasse)		3,10
Tasse Schokolade mit Schlagobers		4,20
Tasse Schokolade ohne Schlagobers		3,60

Freihofbrände „Alt Lustenau“

Marille	2 cl	4,50
Obstler	2 cl	4,50
Williamsbirne	2 cl	4,50

Informationen über Stoffe in unseren Getränken die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern!

Allergeninformation

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L=Sellerie, M= Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Vorspeisen

Beach-Bowl	19,50
Garnelen Avocado Grillgemüse Mix-Salat	
BCLOPM	
Vital Salat	16,50
Gegrillte Hühnerbrust Frischkäse Kürbiskerne Blattsalat	
AGLMOP	
Caprese	13,50
Büffelmozzarella Tomaten-Raritäten Rucola Oliven	
AGLMOP	
Carpaccio vom Alpenrind	16,50
Bunte Zucchini getrocknete Tomaten Kapern Grana Padano	
AGLMOP	

Snacks

Pommes Frites	4,50
Ketchup Mayonnaise	
CLMOP	
Paar Frankfurter	6,20
Senf Kren Gebäck	
AGLMOP	
Schinken – Käse – Toast	7,80
Salatgarnitur	
AGLMOP	

Suppen

Klare Rindsuppe	6,20
Frittaten Schnittlauch	
ACGLMOP	
Tomaten Cremesuppe	6,20
Rucola-Pesto Croûton	
ACGLMOP	
Rinder-Erdäpfel-Gulaschsuppe	7,50
Gebäck	
ALOP	

Preise in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben

Hauptgerichte

Fischbowl Branzino aus Istrien Gemüsereis Mango Chili DGLOP	24,50
Tagliatelle a la Panna Gegrillte Garnele Knoblauch Cocktailltomaten ABCGLOP	18,50
Bio- Risotto Mediterranes Gemüse Kräuter Parmesan GLOP	14,50
Spaghetti Bolognese Rinder Ragout Grana Padano AGLMOPC	12,30
Spaghetti Napoli, Tomatensoße Pesto Pinienkerne AHLOPC	10,50
Parkhotel Burger Kärtner Rind geräucherter Drautaler Zwiebel Senfmayo ACGLMOP	18,50
Wienerschnitzel vom Kalb Petersilienerdäpfel Preiselbeeren Zitronen ACGLMOP	25,80

Informieren Sie sich auch über unsere Tagesempfehlungen.
Unsere Küche hat von 11° bis 17° Uhr geöffnet.

Allergeninformation

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose,
H= Schalenfrüchte, L=Sellerie, M= Senf, N=Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R=Weichtiere

Preise in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben