

NATIONALPARK LODGE GROSSGLOCKNER UND DIE „KÄRNTNER KÜCHE“

„REGIONAL, FRISCH UND EINFACH GUT!“

Wir freuen uns, dich in unserem Haus zu begrüßen und dich mit unserer gesunden, frischen, regionalen Küche verwöhnen zu dürfen.

Die Kärntner Küche schöpft aufgrund der **einmaligen geographischen Lage am Schnittpunkt dreier Kulturen (Slowenien, Friaul-Julisch-Venetien & Kärnten)** aus dem Vollen.

Sie hat es leicht, sie ist nicht eingezwängt in ein traditionelles Korsett, sie kann aus der Vielfalt des eigenen Landes und der Nachbarregionen schöpfen.

Wir verarbeiten hauptsächlich **regionale, aus dem Kärntner Raum stammende Grund-Produkte** und bereiten unsere Speisen frisch zu. Genuss, Leichtigkeit und Frische sind für uns besonders wichtig.

Unser Küchenteam unter der Leitung von **Mario Ladinig** kocht gerne für dich täglich von 18.30 bis 21.00 Uhr.

SCHÖN, DASS DU BEI UNS BIST!

Hannes Pichler
mit Familie und Gefährten



VORSPEISEN

APPETIZERS

CARPACCIO VOM HEIMISCHEN RIND

€ 12,90

mit Parmesan und Rucola

beef carpaccio with parmesan & rucola
(G,L,M)

KNACKIG FRISCHE SALATE

FRESH SALADS

“CAESARS SALAD”

€ 12,50

Knackiger Romano Salat mit klassischem Caesars Dressing
Weißbrotcroutons, knusprigem Speck, Parmesan & Cherrytomaten

MIT GEBRATENEN PUTENSTREIFEN

€ 15,50

with grilled trunks of turkey
(G)

MIT GEBACKENER HENDLBRUST

€ 16,20

vom Kärntner Bauern

with baked chicken breast breaded with pumpkin seed
from the Carinthia farmer
(A,C,L)

MIT GEBRATENEN GARNELEN

€ 16,90

with grilled shrimps
(B,G)

KLEINER GEMISCHTER SALAT ODER BLATTSALAT

€ 4,50

Small mixed or leaf salad

HERZHAFTE SUPPEN AUS DEM SUPPENTOPF

OUR SOUPS

KRÄFTIGE SUPPE VOM GLOCKNER RIND ODER GEMÜSECONSOMMÉ MIT

Consommé with (L)

FRITTATEN

Pancake stripes
(A,G,F,C)

€ 4,50

NUDELN

Noodles
(A,G,F,P)

€ 4,50

ALT WIENER SUPPENTOPF

mit Nudeln, Fleisch, Gemüsejulien

Old Vienna soup
with noodles, meat and vegetables

(L, A, C, F, G)

€ 5,20

CREMESUPPE VOM KÜRBIS

mit Kernöl und Croutons

Cream soup of pumpkin with kernel oil and Croutons
(A, C, F, G, L)

€ 5,20

KÄRNTNER UND ÖSTERREICHISCHE KLASSIKER

MAIN-DISHES

KÄRNTNER KASNUDELN

€ 9,90

in brauner Butter mit Schnittlauch, dazu kleiner grüner Salat

Carinthian cheese dumplings in brown butter, with chives and leaf salad
(A,C,F,G,M,O,P)

WIENER SCHNITZEL VOM WEIDEKALB

€ 18,90

in Butterschmalz in der Pfanne gebacken
mit Petersilien-Kartoffeln oder Pommes frites und Preiselbeeren

Veal escalope „Vienna style“ fried in clarified butter, with parsley potatoes
or French fries and cranberries
(A,C,G)

Vom Schwein

€ 15,90

Escalope of pork

(A,C,G)

CORDON BLEU VOM WEIDEKALB

€ 19,50

in Butterschmalz in der Pfanne gebacken
mit Petersilien-Kartoffeln oder Pommes frites und Preiselbeeren

Veal “Cordon Bleu” escalope filled with ham and cheese fried in butter
with parsley potatoes or French fries and cranberries
(A,C,F,G,L,O)

VOM SCHWEIN

€ 16,20

Cordon Bleu of pork

(A,C,F,G,L,O)

AUS DER ALPE ADRIA KÜCHE

SPAGHETTI BOLOGNESE ODER TOMATE

€ 9,90

mit frischem Parmesan

Spaghetti Bolognese or with tomato sauce with fresh parmesan
(A,F,G,L,O,P)

GSCHMACKIGES VOM GRILL

FROM THE GRILL

“NATIONALPARK LODGE BURGER”

€ 10,20

160 g Angus Rind, Zwiebeln, Tomaten, Salat, Aioli,
in einem getoasteten Burgerbrot

“Nationalpark Lodge Burger” with 160 g Angus beef, onions, tomatoes,
salad, aioli, in a toasted Burger bread
(A,C,E,F,G,H,M,N,O,P)

“GROSSGLOCKNER BURGER”

€ 11,90

160 g Angus Rind, rote Zwiebeln, Tomaten, Rucola, Aioli,
Peperoncino Pesto, gebratenem Speck und Red Cheddar,
in einem getoasteten Burgerbrot

“Burger Großglockner” with 160 g angus beef, red onions, tomatoes, rocket,
aioli, peperoncino pesto, roasted bacon and red cheddar, in a toasted Burger bread
(A,C,E,F,G,H,M,N,O,P)

“WILDBURGER”

€ 12,90

160 g Hirschlaibchen, Krautsalat, Tomaten, Rucola,
Aioli, gebratener Speck in einem getoasteten Burgerbrot

“Wildburger” with 160 deerloaf, coleslaw, tomato, arugula salad,
aioli, roasted bacon in some toasted Burger bread
(A,C,E,F,G,H,M,N,O,P)

WILDRAGOUT AUS EIGENER JAGD € 15,90
mit Serviettenknödel und Orangen-Rotkraut
Game stew
with bread dumplings and cabbage
(A, C, F, G, L, M)

ALPE ADRIA SURF & TURF € 24,20
220g Kärntner Angus Rind mit in Kräutern gebratenen Garnelen,
mit Buttergemüse und Kräuterbutter
Surf & Turf with 220g Angus beef and shrimps
with butter vegetables and herb butter
(B, E, F, G, L, M)

ROSA ANGUS STEAK € 20,90
220 g Grossglockner Angus Rind (vom vlg. Pichlerbauer in Heiligenblut),
serviert mit Kräuterbutter und Grillgemüse
"Medium angus steak"
220 g carinthian angus beef, served with herb butter and grilled vegetable
(G,M,O,L)

FISCH DES TAGES

Fish of the day

Info gerne durch das Servicepersonal

BEILAGEN ZUR WAHL

SIDE DISH

KARTOFFELWEDGES € 3,50
potato wedges (A,C,L)

POMMES FRITES € 3,50
chips (A,C,L)

SÜSSKARTOFFEL POMMES FRITES € 4,00
sweet potato chips (A,C,G,L)

OFENKARTOFFEL MIT SAUERRAHMSAUCE € 3,50
baked potato with sour cream sauce (G)

HITS FÜR KIDS

HITS FOR KIDS

“WINNETOU”	€ 7,90
Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites Small pork escalope “vienna style” with french fries (A,C,E)	
“PINOCCHIO”	€ 6,90
Spaghetti Bolognese mit Parmesan Spaghetti Bolognese with parmesan (A,F,G,L,O,P)	
“DONALD DUCK”	€ 6,90
Frankfurter Würstel mit Pommes frites Sausage with french fries (A,E,M,O,P)	

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

DESSERT

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARREN	
mit Zwetschenröster oder Vanilleeis	groß/big € 9,90
	klein/small € 6,90
Home made sugared pancake with plums or vanilla ice cream 15 Minuten Wartezeit / 15 minutes waitingtime (A,C,F,G)	
EISREINDLING MIT GRANTENSCHLECK	€ 8,90
(A, C, G, H, O)	
KLASSISCHE ÖSTERREICHISCHE „PALATSCHINKEN“	
Homemade sugared Pancakes / Frittella	
MIT MARILLENMARMELADE	€ 5,50
filled with organic apricot jam (A,C,F,G)	
MIT VANILLEEIS	€ 6,50
filled with vanilla ice cream (F,G,P)	

PRODUZENTENVERZEICHNIS

In der Nationalpark Lodge Grossglockner folgen wir der 0-km Philosophie, das heißt, wir kaufen unsere Grundprodukte so nah wie möglich und achten, neben der Qualität auch auf den Transportweg. Wir suchen unsere Produzenten und Lieferanten bewusst aus und pflegen mit vielen davon schon sehr lange freundschaftliche Beziehungen.

RIND, SCHWEIN AUS ÖSTERREICH

Regionales Rindfleisch von unseren Bauern beziehen wir über die Mölltaler Vermarktungsgemeinschaften „Mölltalfleisch“ in Winklern oder „Tauernfleisch“ in Flattach; weitere Lieferanten sind Zuegg - Lienz, Transgourmet - Villach, vlg. Pichlerbauer Heiligenblut

GLOCKNERLAMM

Unser Lamm beziehen wir von unserem Glocknerbauer vulgo „Fellner“ aus Heiligenblut oder, wenn er keines mehr verfügbar hat, über „Mölltalfleisch“ in Winklern.

MILCH UND MILCHPRODUKTE

Unsere Milchprodukte stammen alle aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel, hauptsächlich von „Kärntner Milch“, das Frucht-Joghurt kommt von „Tirol Milch“. Käse liefert „Kärntner Milch“ oder „Schärdinger“, unsere „Alpe Adria“ Käse Sorten stammen von ausgewählten italienischen Produzenten.

EIER

aus österreichischer Bodenhaltung

ERDÄPFEL & GEMÜSE

Auch für unser Obst und Gemüse folgen wir der 0-km Philosophie, unsere Kartoffel kommen aus Osttirol; saisonales Gemüse liefern uns die Firmen Robitsch und Zuegg.

WILD

Hannes und Barbara Pichler sind passionierte Jäger und Heger, die aus unserer eigenen Jagd in der Gößnitz, Pasterze, Wasserrad und Fleiss (ca. 3000 ha) das zarteste Gams-, Hirsch- und Reh-Fleisch zu uns bringen. All unser Wild stammt aus dem Nationalpark Hohe Tauern.

SÜß- UND SALZWASSERFISCH

Alpenlachs, Forelle, Saibling: Kärnten verzeichnet einen beeindruckenden Reichtum an frischen Fischen aus unseren Flüssen und Seen. Wir beziehen unsere Forellen aus einer Fischzucht nur 3 km vom Hotel entfernt bei Vinzenz Rupitsch aus Rojach, aber auch bei der Fischzucht Schrall aus Mörtschach, Fischzucht Jobst aus Greifenburg.

Dorade & Wolfsbarsch (Loup de Mer) kommen aus dem Mittelmeer und werden frisch von der Firma Zuegg geliefert.

BROT UND GEBÄCK

Unser Brot und das Jour Gebäck kommt von Roggn´Roll (Naturbäckerei Lagler).

ALLERGEN-KENNZEICHNUNG

Die Allergen-Kennzeichnungs-Verordnung 1169/2011 ist seit 13.12.2014 in Kraft. Alle Gastgewerbebetriebe europaweit müssen jene Zutaten in ihren Gerichten, die Allergien oder Lebensmittel-unverträglichkeiten auslösen können, deklarieren und im Hintergrund in Rezepturen dokumentieren.

Mit der Ausführung der neuen Verordnung ist, wie so oft, eigentlich **niemandem geholfen**, denn jene Menschen, die es brauchen, wissen sowieso Bescheid, und diejenigen, die es nicht brauchen, werden einfach nur verwirrt.

Darüber hinaus wird den Gastronomen wieder mal ein Vielfaches an bürokratischer Arbeit aufgelastet, die aus unserer Sicht **völlig wertlos** ist. Die Auszeichnung sagt nämlich **rein gar nichts darüber aus, ob gesund, frisch oder gut gekocht wird und schon gar nicht, ob irgendwelche Schad-, Gift- oder Chemie-Substanzen in den Lebensmitteln vorhanden sind.**

Selbstverständlich halten wir uns an die gesetzlichen Vorschriften und zeichnen entsprechend aus, versuchen gleichzeitig, den bürokratischen Aufwand so gering wie möglich zu halten.

Viel wichtiger ist uns aber, für dich **ohne Convenience-Produkte zu kochen** und dir zu versichern, dass du hier bestmöglich mit **regionalen und einfach gesunden Lebensmitteln** versorgt werden.

Denn das verstehen wir unter **mündiger Nachhaltigkeit und wertvollem Leben.**

Anbei findest du eine Übersicht.

ALFI® Allergen-Übersicht



GLUTENHALTIGES GETREIDE

z.B.: Roggen, Weizen, Gerste, Dinkel, Grünkern, Emmer, Einkorn, Hafer
z.B. verarbeitet in: Mehl, Stärke, Gries, Flocken, Malz, Keimlingen, Couscous, Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen und Saucen, Panaden, Würstwaren, Kartoffelprodukten, Desserts, Schokolade, Eis



KREBSTIERE

z.B. Scampi, Shrimps, Garnelen, Hummer, Langusten, Krebse
z.B. verarbeitet in: spanischen, französischen und asiatische Spezialitäten



EIER

Alle Sorten von Geflügelgelege
z.B. verarbeitet in: Omelette, Frittaten, Kuchen, Gebäck, Suppen, Saucen, Nudeln, Mayonnaise, Desserts, bei glasierten Speisen



FISCH

Alle Fischarten inkl. Knorpelfische und Fischrogen
Vorsicht auch bei Frittierfett und Eiern von Hühnern, die mit Fischmehl gefüllt wurden



ERDNUSS

z.B. in Erdnussbutter, Erdnussmehl oder -öl, in Snacks, Knabbarartikel, Saucen, Kuchen, Gebäck, Müsli, Desserts, in vorfrittierten Produkten wie Pommes, Rösti, Füllungen in Teigwaren, Aufstrichen und Bratlingen



SOJA

z.B. in Tofu, Sojamehl, -sauce und -paste, Miso, Tempeh, besonders in asiatischer und vegetarischer Küche, in vielen Fleisch-, Wurst- und Backwaren, Milchprodukten, Kakaogetränken, Suppen und Saucen, Ketchup, Desserts u.a.



MILCH UND LAKTOSE

z.B. in Käse, Joghurt, Topfen, Brot, Back- und Würstwaren, Margarine, Panaden, Aufläufen, Kartoffelpüree, Suppen, Saucen, Aufstrichen, Süßwaren u.a.



SCHALENFRÜCHTE

Nüsse und Produkte aus Nüssen,
z.B. in Brot- und Backwaren, Aufstrichen, Müsli, Nussöl, Salaten, Saucen, Cracker, Desserts, Marzipan u.a.



SELLERIE

Knolle und Stäube,
z.B. in Fertigsuppen, Dressings und Saucen, Ketchup, Mayonnaise, Würstwaren u.a.



SENF

z.B. in Senfpulver, Dressings, Marinaden, Suppen, Saucen, Currys, Wurst- und Fleischwaren, Käse, Aufstriche, Gewürzmischungen, eingelegtem Gemüse



SESAM

z.B. in Sesampaste, -öl, -samen und -mehl, in Brot, Backwaren, Müsli, Fertigsuppen, Saucen, Falafel, Hummus, in der orientalischen und vegetarischen Küche



SCHWEFELDIOXIDE UND SULFITE

z.B. in Softdrinks, Bier, Wein, Trockenfrüchten, bei Gemüse-, Fleisch- und Fischprodukten, Chips, Stärke u.a.



LUPINEN

z.B. in Lupinenmehl, -kleie, -tofu, -milch, -eweißkonzentrat und -ballaststoff, speziellen Brot- und Backwaren, Nudeln, Würstchen, Bratlingen, Gewürzen, Aufstrichen, Süßspeisen u.a.



WEICHTIERE

Muscheln, Tintenfische, Schnecken,
z.B. in französischen und spanischen Spezialitäten, in Feinkostsalaten, in asiatischen Saucen und Suppen, Salzgebäck, Würzmischungen und -pasten u.a.

OFFENE WEINE

SCHANKWEINE 1/8 *Sulfite (O)*

WELSCHRIESLING milder, lieblicher Weißwein	€ 2,80
GRÜNER VELTLINER trockener Weißwein	€ 2,60
ROSÉ HORITSCHON trockener Roséwein	€ 2,60
BLAUER ZWEIGELT trockener Rotwein	€ 2,60

WEINE AUS DER 0,75 BOUTEILLE *Sulfite (O)*

WEISSWEINE 1/8

CHARDONNAY „CLASSIC“ Weingut Wieninger, Stammersdorf, Wien	€ 4,20
RIESLING SMARAGD Domäne Wachau, Dürnstein	€ 4,50
PINOT GRIGIO Weingut Valter Scarbolo, Friaul	€ 3,90
GRÜNER VELTLINER „DONAUGARTEN“ Weingut Weingut Franz Hirtzberger, Spitz, Wachau	€ 4,70

ROTWEINE 1/8

HEIDEBODEN Weingut Ing. Nittnaus, Gols, Burgenland	€ 4,80
ZWEIGELT „FÖLLIKBERG“ Weingut Römerhof, Großhöflein, Burgenland	€ 4,80
CABERNET SAUVIGNON Weingut Johann Scheiblhofer, Andau, Burgenland	€ 4,70
MERLOT „HUBERFELD“ Weingut Kellerei St. Pauls, Eppan, Dr. Alessandro Rigi	€ 4,50

ÖSTERREICHISCHE EDELBRÄNDE

AUS DER BRENNEREI ROCHELT, FRITZENS

Wachauer Marille 2006	2 cl	€ 8,00
Baslerkirsche 2004	2 cl	€ 8,00
Williamsbirne 2006	2 cl	€ 8,00
Gravensteiner 2003	2 cl	€ 8,00

AUS DER BRENNEREI GÖLLES, RIEGERSBURG

Himbeere	2 cl	€ 6,90
Vogelbeere	2 cl	€ 6,50
Marillenbrand	2 cl	€ 3,90
Pfirsichbrand	2 cl	€ 3,90
Alte Zwetschke	2 cl	€ 3,90
Obstler	2 cl	€ 2,70
Maschansker Apfelbrand Gölles	2 cl	€ 2,70
Hirschbirnenbrand	2 cl	€ 2,70

AUS DER BRENNEREI SCHWARZER, LIENZ

Williamsbirne - Bio	2 cl	€ 2,80
---------------------	------	--------

BIERE

Edelweiss Hefe hell	Flasche 0,5 l	€ 4,20
Loncium Schwarze Gams	Flasche 0,33 l	€ 3,20
Clausthaler alkoholfrei	Flasche 0,33 l	€ 3,50
Weihenstephaner alkoholfrei	Flasche 0,5 l	€ 4,20

BIER FRISCH VOM FASS *Gluten (A)*

Reininghaus Pils	Glas 0,2 l	€ 2,60
	Glas 0,3 l	€ 3,50
	Glas 0,5 l	€ 4,50
Schladminger naturtrüb - Bio	Glas 0,3 l	€ 3,50
	Glas 0,5 l	€ 4,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SCHWEPPEES

Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	Flasche 0,2 l	€ 3,10
Gasteiner sparkling / mild / still	Flasche 0,35 l	€ 3,10
Coca-Cola	Flasche 0,33 l	€ 3,10
Coca-Cola Zero / Light	Flasche 0,33 l	€ 3,10
Spezi	Flasche 0,33 l	€ 3,10
Sprite / Fanta	Flasche 0,33 l	€ 3,10
Almdudler	Flasche 0,35 l	€ 3,10
Eistee Zitrone/Pfirsich	Glas 0,25 l	€ 3,10

PAGO

Apfel	Flasche 0,2 l	€ 3,10
Orange	Flasche 0,2 l	€ 3,10
Johannisbeere	Flasche 0,2 l	€ 3,10
Marille	Flasche 0,2 l	€ 3,10
ACE	Flasche 0,2 l	€ 3,10
Erdbeere	Flasche 0,2 l	€ 3,10
Mango	Flasche 0,2 l	€ 3,10

WARMER GETRÄNKE

Espresso klein	€ 2,60
Espresso groß	€ 4,30
Verlängerter (G)	€ 3,20
Cappuccino mit Schlag/Milchschaum (G)	€ 3,60
Tasse Kaffee Haag (G)	€ 3,20
Latte Macchiato (G)	€ 3,80
Café Amaretto oder Affogato (G)	€ 5,60
Irish Coffee (G)	€ 5,20
Lodge Hauskaffee (G)	€ 4,90
Tasse Tee mit Aufgussbeutel (Teekanne)	€ 2,90
Heiße Schokolade mit Schlag (G)	€ 2,80
Heiße Schokolade mit Rum (G)	€ 4,50