

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 Grundprodukte** 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 12.00 bis 17.00 Uhr und von 18.30 bis 21.00 Uhr.

SCHÖN, DASS DU BEI UNS BIST!

Hannes & Barbara
mit Gefährten



AUS DEM SUPPENTOPF

OUR SOUPS

KRÄFTIGE SUPPE VOM GLOCKNER RIND ODER GEMÜSECONSOMMÉ MIT

Consommé with

FRITTATEN

Pancake stripes

€ 4,50

NUDELN

Noodles

€ 4,50

LEBERKNÖDELN

Liver dumplings

€ 4,50

KASPRESSKNÖDELN

Cheese dumplings

€ 4,50

ALT WIENER SUPPENTOPF

mit Nudeln, Fleisch, Gemüsejulien

€ 5,20

Old Vienna soup

with noodles, meat and vegetables

KNACKIG FRISCHE SALATE

FRESH SALADS

CAESARS SALAD

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

€ 12,50

MIT GEBRATENEN PUTENSTREIFEN

with grilled trunks of turkey

€ 15,50

MIT GEBRATENEN GARNELEN

with grilled shrimps

€ 16,90

KÄRNTNER UND ÖSTERREICHISCHE KLASSIKER

MAIN-DISHES

KÄRNTNER KASNUDLN

in brauner Butter mit Schnittlauch, dazu kleiner grüner Salat

€ 9,90

Carinthian cheese dumplings in brown butter, with chives and leaf salad

WIENER SCHNITZEL VOM WEIDEKALB

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

€ 18,90

Veal escalope „Vienna style“ fried in clarified butter, with parsley
potatoes or french fries and cranberries

VOM SCHWEIN

Escalope of pork

€ 15,90

CORDON BLEU VOM WEIDEKALB

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

€ 19,50

Veal “Cordon Bleu” escalope filled with ham and cheese, fried
in butter with parsley potatoes or French fries and cranberries

VOM SCHWEIN

Veal “Cordon Bleu” of pork

€ 16,20

AUS DER ALPE ADRIA KÜCHE

SPAGHETTI BOLOGNESE ODER TOMATE

€ 9,90

mit frischem Parmesan

Spaghetti Bolognese or with tomato sauce with fresh parmesan

GSCHMACKIGES VOM GRILL

FROM THE GRILL

NATIONALPARK LODGE BURGER

€ 11,20

200 g Angus Rind, Zwiebeln, Tomaten, Salat, Aioli,
in getoastetem Burgerbrot

Nationalpark Lodge Burger with 200 g Angus beef, onions, tomatoes,
salad, aioli, in a toasted Burger bread

BRANZINO

€ 17,90

im Ganzen gebraten mit Salzkartoffeln, Kräuterbutter
und mediterranem Gemüse

Branzino
as a whole fried with boiled potatoes, herb butter
and mediterranen vegetables

BEILAGEN ZUR WAHL

SIDE DISH

KARTOFFELSPALTEN potato wedges	€ 3,50
POMMES FRITES chips	€ 3,50
SÜSSKARTOFFEL POMMES FRITES sweet potato chips	€ 4,00
OFENKARTOFFEL MIT SAUERRAHMSAUCE baked potato with sour cream sauce	€ 3,50

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

DESSERT

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARREN		
mit Zwetschkenröster 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

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 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 aufgehalst, 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

	<p>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</p>		<p>SCHALENFRÜCHTE Nüsse und Produkte aus Nüssen, z.B. in Brot- und Backwaren, Aufstrichen, Müsli, Nussöl, Salaten, Saucen, Cracker, Desserts, Marzipan u.a.</p>
	<p>KREBSTIERE z.B. Scampi, Shrimps, Garnelen, Hummer, Langusten, Krebse z.B. verarbeitet in: spanischen, französischen und asiatische Spezialitäten</p>		<p>SELLERIE Knolle und Stäude, z.B. in Fertigsuppen, Dressings und Saucen, Ketchup, Mayonnaise, Würstwaren u.a.</p>
	<p>EIER Alle Sorten von Geflügelgelege z.B. verarbeitet in: Omelette, Frittaten, Kuchen, Gebäck, Suppen, Saucen, Nudeln, Mayonnaise, Desserts, bei glasierten Speisen</p>		<p>SENF z.B. in Senfpulver, Dressings, Marinaden, Suppen, Saucen, Currys, Wurst- und Fleischwaren, Käse, Aufstriche, Gewürzmischungen, eingelegtem Gemüse</p>
	<p>FISCH Alle Fischarten inkl. Knorpelfische und Fischrogen Vorsicht auch bei Frittierfett und Eiern von Hühnern, die mit Fischmehl gefüttert wurden</p>		<p>SESAM z.B. in Sesampaste, -öl, -samen und -mehl, in Brot, Backwaren, Müsli, Dressings, Saucen, Falafel, Hummus, in der orientalischen und vegetarischen Küche</p>
	<p>ERDNUSS z.B. in Erdnussbutter, Erdnussmehl oder -öl, in Snacks, Knabberartikel, Saucen, Kuchen, Gebäck, Müsli, Desserts, in vorfrittierten Produkten wie Pommes, Rösti, Füllungen in Teigwaren, Aufstrichen und Bratlingen</p>		<p>SCHWEFELDIOXIDE UND SULFITE z.B. in Softdrinks, Bier, Wein, Trockenfrüchten, bei Gemüse-, Fleisch- und Fischprodukten, Chips, Stärke u.a.</p>
	<p>SOJA z.B. in Tofu, Sojamehl, -sauce und -paste, Miso, Tempeh, besonders in asiatischer und vegetarischer Küche, in vielen Fleisch-, Wurst- und Backwaren, Milchprodukten, Kakaotrüben, Suppen und Saucen, Ketchup, Desserts u.a.</p>		<p>LUPINEN z.B. in Lupinenmehl, -kleie, -tofu, -milch, -eweißkonzentrat und -ballaststoff, speziellen Brot- und Backwaren, Nudeln, Würstchen, Bratlingen, Gewürzen, Aufstrichen, Süßspeisen u.a.</p>
	<p>MILCH UND LAKTOSE z.B. in Käse, Joghurt, Topfen, Brot, Back- und Würstwaren, Margarine, Panaden, Aufläufen, Kartoffelpüree, Suppen, Saucen, Aufstrichen, Süßwaren u.a.</p>		<p>WEICHTIERE Muscheln, Tintenfische, Schnecken, z.B. in französischen und spanischen Spezialitäten, in Feinkostsalaten, in asiatischen Saucen und Suppen, Salzgebäck, Würzmischungen und -pasten u.a.</p>

OFFENE WEINE

SCHANKWEINE 1/8 *Sulfite (O)*

WELSCHRIESLING milder, lieblicher Weißwein	€ 2,80
GRÜNER VELTLINER trockener Weißwein	€ 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 2017 Weingut La Tunella, Friaul	€ 4,90
GRÜNER VELTLINER WAGRAM Weingut Fritsch	€ 3,80

ROTWEINE 1/8

HEIDEBODEN Weingut Ing. Nittnaus, Gols, Burgenland	€ 4,80
ZWEIGELT „HEIDEBODEN“ Weingut Robert Goldenits, Tadten, Burgenland	€ 4,00
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

Baslerkirsche 2004	2 cl	€ 8,00
Gravensteiner 2003	2 cl	€ 8,00

AUS DER BRENNEREI GÖLLES, RIEGERSBURG

Himbeere	2 cl	€ 4,50
Vogelbeere	2 cl	€ 6,50
Marillenbrand	2 cl	€ 4,50
Alte Zwetschke	2 cl	€ 4,50
Obstler	2 cl	€ 3,00
Maschansker Apfelbrand Gölles	2 cl	€ 3,00
Hirschbirnenbrand	2 cl	€ 3,00
Hausgemachter Zirbenschnaps		€ 3,00

BIERE

Edelweiss Hefe hell	Flasche 0,5 l	€ 4,30
Loncium Schwarze Gams	Flasche 0,33 l	€ 3,60
Heineken 00 - alkoholfrei	Flasche 0,33 l	€ 3,60
Weihenstephaner alkoholfrei	Flasche 0,5 l	€ 4,30

BIER FRISCH VOM FASS *Gluten (A)*

Reininghaus Pils	Glas 0,2 l	€ 2,70
	Glas 0,3 l	€ 3,60
	Glas 0,5 l	€ 4,60
Schladminger naturtrüb - Bio	Glas 0,3 l	€ 3,70
	Glas 0,5 l	€ 4,70
Hirter 1270	Glas 0,2 l	€ 2,70
	Glas 0,3 l	€ 3,70
	Glas 0,5 l	€ 4,70
Radler	Glas 0,3 l	€ 3,50
	Glas 0,5 l	€ 4,30

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

WARME 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
Tasse Tee mit Aufgussbeutel (Teekanne)	€ 2,80
Heiße Schokolade mit Schlag (G)	€ 2,90
Heiße Schokolade mit Rum (G)	€ 4,50