



NATIONALPARK LODGE
GROSSGLOCKNER

SPEISEN & GETRÄNKE

NATIONALPARK LODGE GROSSGLOCKNER UND DIE „KÄRNTNER KÜCHE“ „REGIONAL, FRISCH UND EINFACH GUT!“

Wir freuen uns, dich in unserem Haus begrüßen zu dürfen. Unser Küchenteam unter der Leitung von **Hansi Fleißner** kocht gerne für dich **täglich von 12.00 bis 17.00 Uhr und von 18.30 bis 20.30 Uhr**.

Unser Herz schlägt für den echten, reinen Genuss!

Natürliche Lebensmittel mit **frisch duftenden Kräutern** zu **geschmackvollen Gerichten** veredelt, das war und ist hier an diesem Ort immer schon die Devise.

Dieser Tradition der einzigartigen **Alpe-Adria-Kulinarik** bleiben wir treu und verfeinern sie mit modernen Elementen zur besonderen, ehrlichen Nationalpark Lodge Großglockner Küche. **Edle Weine** bereichern dein Geschmackserlebnis.

Diesen
Sommer
NEU!

Eis von
Sammontana Gelateria aus Empoli

SCHÖN, DASS DU BEI UNS BIST!

Barbara & Hannes mit Gefährten



INTO THE WILD TAPAS PLATTEN

Bei Tapas dreht sich alles um das Genießen, das Entdecken neuer Geschmacksrichtungen und das Probieren vieler kleiner Gerichte – sowohl kalter als auch warmer.

Tapas is all about enjoying, discovering new flavors and trying many small dishes - both cold and warm.

INTO THE WILD

€ 25,00

Kalte Variation:

Prosciutto, Wildsalami aus eigener Produktion, Granawürfel, grüne Oliven, Antipasti, getrocknete Tomaten, Ciabatta & Nachos

Cold variation: Prosciutto, wild salami from our own production, grana cubes, green olives, antipasti, sun-dried tomatoes, ciabatta & nachos

ALPE ADRIA

€ 31,00

Warme Variation:

Kärntner Kasnudel, Chili con Carne vom Tauernwild, Caesar Salad und Garnele, Polenta, kleines Rib Eye Steak vom Angus, Filet Kärntner Laxn, Knoblauchbaguette

Warm variation: Carinthian cheese noodle, chili con carne from carinthian venison, caesar salad and shrimp, polenta, small Angus rib eye steak, fillet of carinthian trout, garlic baguette

VORSPEISEN

APPETIZERS

- BEEF TARTAR** € 13,90
mit Anti Pasti und Wildkräutern aus unserem Garten & Toastbrot
Beef Tartar with anti pasti and wild herbs from our garden & toast
- BURRATA** € 12,90
mit Avocado Tomate Salsa & Kapuzinerkresse
Burrata with avocado tomato salsa & nasturtiums
- CIABATTA** € 5,50
mit Schinken-Käse oder Tomate-Mozzarella & Cocktaildip
Ciabatta with ham-cheese or tomato-mozzarella & cocktail dip

KNACKIG FRISCHE SALATE

FRESH SALADS

- CAESARS SALAD** € 12,90
mit knackigem Romano Salat und klassischem Caesars Dressing
Weißbrotcroutons, Parmesan, Cherrytomaten & Anchovies
with Crunchy Romano salad and classic Caesars dressing
white bread croutons, parmesan, cherry tomatoes & anchovies
- MIT ÖSTERREICHISCHEM BAUERNHENDL UND
RIESENGARNELEN AM SPIESS** € 17,90
organic fillet of chicken and king prawns
- NATIONALPARK LODGE (HIRTEN) SALAT** € 14,90
Blattsalate, Rotkraut, Feta, Peperoni, Minze, Petersilie, Bulgur, schwarze Oliven
leaf salad, red cabbage, feta, pepperoni, mint, parsley, bulgur; black olives
- BACKHENDLSALAT mit schwarzem Sesam** € 16,90
auf Blattsalaten, Kürbiskernöl
leaf salad, fried organic chicken with black sesame and pumpkin oil

HERZHAFTE SUPPEN AUS DEM SUPPENTOPF

OUR SOUPS

KRÄFTIGE SUPPE von der Glockner Gams
oder **GEMÜSECONSOMMÉ** mit

Consommé with

FRITTATEN

pancake stripes

€ 5,50

GRIESNOCKERL

pancake stripes

€ 5,50

KÄRNTNER RITSCHERTSUPPE

mit Wurzelbaguette

Typical carinthian stew with potatoes, smoked meat, carrots, white beans,
barley, served with root baguette

€ 7,90

HEIMISCHER „SÄUMER EINTOPF“

vom heimischen Wild aus eigener Jagd mit Nachos

Local stew with venison from our own hunting served with nachos

€ 8,90

TAGESSUPPE

Daily soup

€ 5,50

HAUPTGERICHTE

MAIN-DISHES

KÄRNTNER KASNUDLN in brauner Butter mit Schnittlauch, dazu kleiner grüner Salat Carinthian cheese dumplings in brown butter, with chives and leaf salad	€ 11,90
SPAGHETTI mit Tomatencreme, Mini-Mozzarella & Babyspinat Spaghetti with tomato cream mozzarella & spinach	€ 10,90
TAGLIATELLE mit Eierschwammerlrahm & Basilikum Tagliatelle with mushrooms & basilico	€ 13,90
GESCHMORTES VOM WILD aus der eigenen Jagd, mit Pilzen & Okraschoten & Serviettenknödeln Braised vension from our own hunting with mushrooms, okra pods and bread dumplings	€ 18,90
WIENER SCHNITZEL VOM BIO KALB in Butterschmalz in der Pfanne gebacken mit Preiselbeeren und Petersilkartoffeln Veal escalope „Vienna style“ fried in clarified butter, with cranberries and parsley potatoes	€ 19,90

VOM LAVASTEIN-GRILL

FROM THE GRILL

NATIONALPARK LODGE BURGER € 13,90

100 g Angus Rind, 100 g Wild aus eigener Jagd, Zwiebel, Tomate, Süsskartoffelpüree, Preiselbeerchutney, Red Cheddar in getoastetem Burgerbrot

Nationalpark Lodge Burger with 100 g Angus beef, 100 g venison, onions, tomatoe, mashed sweet potatoes, cranberry chutney, red cheddar in a toasted Burger bread

GROSSGLOCKNER BURGER € 13,90

200 g Angus Rind, Tomate, Speckkraut, Süsskartoffelpüree, & Red Cheddar, Barbecuedip, in getoastetem Burgerbrot

Burger Großglockner with 200 g angus beef, red onions, tomatoes, rocket, roasted bacon & red cheddar, in a toasted Burger bread

SCHWEINESCHOPF KOTELETT – BIO MANGALITZA € 17,90

Pork loin chop

ANGUSSTEAK 200 g aus dem Mölltal € 19,90

Angus steak 200 g from the möll valley

RIB EYE STEAK 200 g aus dem Mölltal € 19,90

Rib eye steak 200 g from the möll valley

FILET VON DER KÄRNTNER LAXN € 12,90

Carinthian trout fillet

FILET VOM BRANZINO € 12,90

Fillet of sea bass

BEILAGEN ZUR WAHL

SIDE DISH

KARTOFFELSPALTEN potato wedges	€ 4,50
STEAK FRITES chips	€ 4,50
GEMISCHTES GEMÜSE VOM GRILL mixed vegetables	€ 4,50
RATATOUILLE MIT BOHNEN ratatouille with beans	€ 4,50
POLENTA	€ 4,50
FOLIENKARTOFFEL mit Sauerrahmdip & Schnittlauch baked potato with sour cream and chives	€ 5,50
KLEINER GEMISCHTER SALAT ODER BLATTSALAT small mixed or leaf salad	€ 6,50
FRISCHES KNOBLAUCHBAGUETTE fresh garlic baguette	€ 4,00
NACHOS	€ 3,00

Tagesgerichte nach Absprache mit den Servicemitarbeitern

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

DESSERT

PANNA COTTA

mit Tonkabohne an Mangosorbet und Minze

Panna cotta with tonka beans on mango sorbet and mint

€ 6,90

TIRAMISU

mit Pfirsich Sorbet & Schokoladenmousse

Tiramisu with peach sorbet & chocolate mousse

€ 7,90

KUCHEN AUS DER VITRINE

Fresh cake from our glass case

€ 5,00

Diesen
Sommer
NEU!

Eis von
Sammontana Gelateria aus Empoli

PRODUZENTENVERZEICHNIS

In der Nationalpark Lodge Grossglockner folgen wir der Slow Food und Bio 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, weitere Lieferanten sind Zuegg - Lienz, vlg. Pichlerbauer Heiligenblut, vlg. Turner Heiligenblut.

GLOCKNERLAMM

Unser Lamm beziehen wir von Arge Mölltal-Glocknerlamm

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“, unsere „Alpe Adria“ Käse Sorten stammen von ausgewählten italienischen Produzenten.

Weiteres beziehen wir von „Familie Fasching“ in Dölsach Schafskäse.

ERDÄPFEL & GEMÜSE

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

WILD

Hannes und Barbara Pichler sind passionierte Jäger und Heger, die aus unserer eigenen Jagd in der Gößnitz, 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 Naturbäckerei Lagler.

OFFENE WEINE

SCHANKWEINE 1/8 *Sulfite (O)*

WELSCHRIESLING milder, lieblicher Weißwein	€ 2,80
GRÜNER VELTLINER trockener Weißwein	€ 2,60

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

WEISSWEINE 1/8

PINOT GRIGIO 2019 Weingut La Tunella, Friaul	€ 7,60
SAUVIGNON BLANC 2019 Weingut Tschermonegg, Südsteiermark	€ 5,60
GRÜNER VELTLINER WAGRAM 2019 Weinberghof Fritsch, Niederösterreich	€ 3,60

ROTWEINE 1/8

CUVÉE HEIDEBODEN 2017 Weingut Ing. Nittnaus, Gols, Burgenland	€ 6,10
CABERNET SAUVIGNON SELECTION 2018 Weingut Salzl, Illmitz, Burgenland	€ 4,00
ZWEIGELT HEIDEBODEN 2017 Weingut Robert Goldenits, Tadten, Burgenland	€ 4,00

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 Zirbenschnap		€ 3,00

BIERE

Edelweiss Hefe hell	Flasche 0,5 l	€ 4,50
Weihenstepaner alkoholfrei	Flasche 0,5 l	€ 4,50
Heineken 00 - alkoholfrei	Flasche 0,33 l	€ 3,80
Loncium Schwarze Gams	Flasche 0,33 l	€ 3,80

BIER FRISCH VOM FASS *Gluten (A)*

Reininghaus Pils	Glas 0,2 l	€ 2,90
	Glas 0,3 l	€ 3,90
	Glas 0,5 l	€ 4,90
Schladminger naturtrüb - Bio	Glas 0,3 l	€ 3,90
	Glas 0,5 l	€ 4,90

Radler	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	€ 3,50
Gasteiner sparkling / still	Flasche 0,35 l	€ 3,30
Coca-Cola	Flasche 0,33 l	€ 3,30
Coca-Cola Zero / Light	Flasche 0,33 l	€ 3,30
Spezi / Sprite / Fanta	Flasche 0,33 l	€ 3,30
Almdudler	Flasche 0,35 l	€ 3,30
Eistee Zitrone/Pfirsich	Glas 0,25 l	€ 3,10

PAGO

Apfel / Orange	Flasche 0,2 l	€ 3,20
Johannisbeere	Flasche 0,2 l	€ 3,20
Marille / Mango / Erdbeere	Flasche 0,2 l	€ 3,20

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