



NATIONALPARK LODGE
GROSSGLOCKNER

SPEISEN & GETRÄNKE



NATIONALPARK LODGE GROSSGLOCKNER UND DIE „KÄRNTNER KÜCHE“

„REGIONAL, FRISCH UND EINFACH GUT!“

Herzlich willkommen in der Nationalpark Lodge mit seiner außergewöhnlich - einzigartigen Kulinarik. Du befindest dich in Heiligenblut am Großglockner genau am Schnittpunkt der Kulturen. Süd und Nord treffen hier zusammen und genau so ist auch unsere Esskultur: Das Beste aus allen Welten.

Durch die bedeutende Hauptverkehrsroute über die Alpen, die schon durch Kelten und Römer benutzt wurde, kamen feine Leckereien aus aller Welt von Venedig und Triest und Herzhaftes vom Norden hierher. Die Säumer (Transportwesen mit Pferden und Ochsen in Mittelalter) haben vor ihrer Tauernüberquerung hier in unserer Gaststätte Halt gemacht und ihre Zeche meist mit feinsten Waren bezahlt. So hat sich bei uns eine Kulinarik entwickeln können, deren Grundprodukte aus aller Welt stammen. Wir vereinen Deftiges aus dem Norden mit Locker, Leichtem aus dem Süden. Die Gewürze stammen aus dem vorderen Orient und teils aus Nordafrika.

Unser Küchenchef Hansi Fleißner aus Großkirchheim (Nachbarort von Heiligenblut) versteht es mit seinem Team, dich mit seiner Kochkunst zu verwöhnen und kocht gerne für dich **täglich von 16.00 bis 20.30 Uhr (Kommens-Zeit)**.

Unsere Tapas sind eine Reise durch unsere kulinarische Welt. Gewürze aus dem Süden, Salz aus dem Norden, Fleisch und Gemüse aus unserer Region. Weine zur Abrundung aus Österreich, Italien und Slowenien.

Gedeck – pro Person 2,90 Euro

Sizilianische Olive – Verhackertes - Geschlagenes Olivenöl - Gebäck

Wohl bekomms!

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.

Unsere Tapas sind eine Reise durch unsere kulinarische Welt. Gewürze aus dem Süden, Salz aus dem Norden, Fleisch und Gemüse aus unserer Region. Weine zur Abrundung aus Österreich, Italien und Slowenien.

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

INTO THE WILD TAPA

25 Euro

Kalte Variation:

Prosciutto, Gamssalami aus eigener Produktion, Grana, Olive, Antipasti, getrocknete Tomaten, Butter Conviette und Ciabatta

Cold variation: prosciutto, wild salami from our own production, grana, olives, antipasti, sun-dried tomatoes, butter conviette and ciabatta

ALPE ADRIA TAPA

33 Euro

Warme Variation:

Angus Rib Eye, Laxn, Wings, Kärntner Kasnudel, Ratatouille, Süßkartoffel, Onion Rings und Knoblauchbaguette

Warm variation: angus rib eye, fillet of carinthian trout, wings, carinthian cheese noodle, ratatouille, sweet potato and garlic baguette

VORSPEISEN

APPETIZERS

OBERIO BEEF TARTAR mit Anti Pasti , Chilibutter & Toastbrot Beef Tartar with anti pasti, chili butter & toast	14,90 Euro
BURRATA mit Honig Tomaten & Harissa Minzöl Burrata with honey tomatoes & harissa mint oil	12,90 Euro
CALAMARI mit Artischocke & Pak Choi calamari with artichoke & pak choi	13,90 Euro

HERZHAFTE SUPPEN AUS DEM SUPPENTOPF

OUR SOUPS

WILD CONSOMME mit Griesnockerl & Gemüse Consommé of vension with semolina dumplings & vegetables	6,50 Euro
SELLERIEWURZELCREME mit Frühlingssrolle Creamy of celery root with spring roll	6,50 Euro

VOM LAVASTEIN-GRILL

FROM THE GRILL

NATIONALPARK LODGE ANGUS BURGER 17,90 Euro
200 g Angus Rind, Cheddar, Weißkraut, Süßkartoffelpüree
und Onion Rings in getoastetem Burgerbrot

Nationalpark Lodge Burger with 200 g Angus beef, cheddar, white cabbage,
mashed sweet potatoes and onion rings in a toasted burger bread

PORK BELLY (Schweinebauch) 19,90 Euro
Adria Spies, Balsamicozwiebel und Hoisin Dip

Pork belly with adria pike, balsamic onion and hoisin dip

DRY AGED RIB EYE 26,90 Euro
250 g aus dem Mölltal mit Jus, Kräuterbutter

Dry Rib eye 250 g from the möll valley with jus, herb butter

FISCH

FISH

FORELLE HEILIGENBLUT 14,90 Euro
mit Kürbis & Minzbutter

Trout from Heiligenblut with pumpkin & mint butter

KÄRNTNER LAXN 17,90 Euro
mit Dashi Sud, Fenchel, Hijiki Alge

Fillet of carinthian trout with dashi Sud, fennel, hijiki seaweed

BOWLS

BOWLS

VEGGIE BHUDDA BOWL mit Kichererbse, Rotkraut, Pilze, Tomate, Romanaherzen, Sprossen, Granatapfel Veggie bhudda bowl with chickpeas, red cabbage, mushrooms, tomato, salad, sprouts and pomegranate	13,90 Euro
APRES SKI SURF & TURF BOWL mit Eiernudeln, Ratatouille, Hühnerstreifen, Riesengarnele, Onion Rings, Nachos, spicy Chutney Apres Ski Surf & Turf bowl with egg noodles, ratatouille, chicken strips, giant garnish, onion rings, nachos, spicy chutney	18,90 Euro
VEGAN INTO THE WILD BOWL mit Sushi Reis, Tofu, Avocado, Gurke, Kohlrabi, Kirschtomaten Vegan into the wild bowl with sushi rice, avocado, cucumber, kohlrabi, cherrytomatoes	11,90 Euro

BOWL TOPPINGS

BOWL TOPPINGS

CASHEWNÜSSE Cashews	2 Euro
TOFU	2 Euro
RIESENGARNELE King prawn	5 Euro
FRÜHLINGSROLLE Spring roll	4 Euro
HÜHNERSTREIFEN Chicken strips	5 Euro
RÄUCHERLACHS Smoked salmon	5 Euro

KLASSIKER

Classics

SPAGHETTI – BOLOGNESE ODER TOMATE

mit Fleischsauce oder Tomatencreme

Spaghetti with meat sauce or tomato cream

groß/klein

12,90 Euro/8,50 Euro

WIENERSCHNITZEL VOM KALB

mit Petersilienerdäpfel oder Pommes frites

Veal escalope „Vienna style“, with parsley potatoes and chips

groß/klein

19,90 Euro/12,90 Euro

KÄRNTNER KASNUDLN

in brauner Butter mit Schnittlauch

Carinthian cheese noodles in brown butter with chives

3 Stück/2 Stück

11,50 Euro/7,50 Euro

BRATEN VOM ANGUSRIND

mit Wirsing und Serviettenknödel

Roasted angus beef with savoy and bread dumplings

18,90 Euro

EXTRAS

EXTRAS

KARTOFFELSPALTEN	5,50 Euro
Potato wedges	
STEAK POMMES	5,50 Euro
MEDITERRANES GEMÜSE mit Olivenöl & Rosmarin	5,90 Euro
Mediterranean vegetables with olive oil & rosemary	
SHAKSHUKA mit Melanzani, Tomate, Ei, Orientstyle	5,90 Euro
Shakshuka with melanzani, tomato, egg, orientstyle	
BLATTSALAT mit roter Zwiebel, Tomate, Gurke, Olivenöl, Balsamico	6,50 Euro
leaf salad with red onion, tomato, cucumber, olive oil, balsamico	
FRISCHES KNOBLAUCHBAGUETTE	4,50 Euro
fresh garlic baguette	
NACHOS	3 Euro

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

DESSERT

VEGAN BROWNIE Erdnussbutter & Bananensorbet Vegan brownie with peanut butter and banana sorbet	8,50 Euro
MERINGUE Zitrone – Mascapone - sexy Beere Meringue with lemon, mascarpone and sexy berry	8,50 Euro
KARAMELMOUSSE Weinbirne & Mandeln Caramel mouse with wine pear and almonds	8,50 Euro
TRIOLOGIE VOM KÄSE Feigen Chutney Cheese with fig chutney	8,50 Euro

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.

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

Unsere Kartoffeln 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 Familie Granögger, aber auch bei der Fischzucht Schrall aus Mörtshach, 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 (0)*

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

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

WEISSWEINE 1/8

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

ROTWEINE 1/8

CUVÉE HEIDEBODEN 2017 Weingut Ing. Nittnaus, Gols, Burgenland	6,10 Euro
CABERNET SAUVIGNON SELECTION 2018 Weingut Salzl, Illmitz, Burgenland	4,00 Euro
ZWEIGELT HEIDEBODEN 2017 Weingut Robert Goldenits, Tadten, Burgenland	4,50 Euro

ÖSTERREICHISCHE EDELBRÄNDE

AUS DER BRENNEREI ROCHELT, FRITZENS

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

AUS DER BRENNEREI GÖLLES, RIEGERSBURG

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

BIERE

Edelweiss Hefe hell	Flasche 0,5 l	4,50 Euro
Weihenstephaner alkohlfrei	Flasche 0,5 l	4,50 Euro
Heineken 00 - alkoholfrei	Flasche 0,33 l	3,80 Euro

BIER FRISCH VOM FASS *Gluten (A)*

Reininghaus Pils	Glas 0,2 l	2,90 Euro
	Glas 0,3 l	3,90 Euro
	Glas 0,5 l	4,90 Euro
Schladminger naturtrüb – Bio	Glas 0,3 l	3,90 Euro
	Glas 0,5 l	4,90 Euro
Radler	Glas 0,3 l	3,50 Euro
	Glas 0,5 l	4,50 Euro

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SCHWEPPEs

Ginger Ale	Flasche 0,2 l	3,50 Euro
Gasteiner sparkling / still	Flasche 0,35 l	3,30 Euro
Coca-Cola	Flasche 0,33 l	3,30 Euro
Coca-Cola Zero / Light	Flasche 0,33 l	3,30 Euro
Spezi / Sprite / Fanta	Flasche 0,33 l	3,30 Euro
Almdudler	Flasche 0,35 l	3,30 Euro
Eistee Zitrone/Pfirsich	Glas 0,25 l	3,10 Euro

PAGO

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

WARME GETRÄNKE

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