

DIE PFANNERIE – DEIN GENUSSRESTAURANT

Hier wird nicht nur gekocht – hier wird gezaubert. ✨

Speisekarte Herbst/Winter 2025

APERITIFS & SPRITZ

Hugo | 5,90 €

Holunder, Prosecco, Soda, frische Minze & Limette – leicht, blumig und erfrischend.
Der perfekte Start in einen besonderen Genussabend.

Aperol Spritz | 5,90 €

Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe
Der Spritz-Klassiker – herb, erfrischend & sonnig

Limoncello Spritz | 5,90 €

Limoncello, Prosecco, Soda, Zitronenscheibe & Minze
Der Spritz-Klassiker – herb, erfrischend & sonnig

Campari Soda | 5,50 €

Campari auf Eis, aufgegossen mit Soda, garniert mit Zitrone. Herb, italienisch & stilvoll – ein echter Aperitif-Klassiker

Campari Orange | 5,90 €

Campari mit Orangensaft auf Eis
Fruchtig-herb & mediterran – ein Stück Italien im Glas

Bellini | 5,90 €

Prosecco mit feinem Pfirsichpüree. Fruchtig, spritzig, ein Hauch von Venedig – der ideale Aperitif.

Sekt Marille | 5,90 €

Prosecco mit Marillenlikör

Weißer G'spritzter | 4,00 €

Weißwein mit Soda
Erfrischend trocken – der Klassiker unter den Sommergetränken

OFFENE WEINE

Hauswein Grüner Veltliner

1/8 l – 3,60 € | 1/4 l – 7,20 €
Frisch, fruchtig, unkompliziert – der klassische österreichische Weißwein.

Hauswein Blauer Zweigelt

1/8 l – 3,60 € | 1/4 l – 7,20 €
Fruchtig, weich, mit typischer Kirsch-Note – ein beliebter österreichischer Rotwein.

Figl Grüner Veltliner vom Löss

1/8 l – 5,90 € | 1/4 l – 11,80 € | 0,75 l – 34,00 €
Ein klassischer Veltliner mit feiner Frucht und typischer Würze. Frisch, leicht und trinkfreudig.
Geschmack: Apfel, Zitrone, weißer Pfeffer
Herkunft: Traisental, Österreich

Bründlmayer Rosé vom Zweigelt

1/8 l – 5,90 € | 1/4 l – 11,80 € | 0,75 l – 34,00 €
Ein fruchtiger Rosé mit feiner Würze und typischer Bründlmayer-Finesse. Ausgewogen, lebendig und ideal als Speisenbegleiter.
Geschmack: Kirsche, Himbeere, Zitrus
Herkunft: Kamptal, Österreich

Gisperm Johann Zweigelt Klassik

1/8 l – 6,50 € | 1/4 l – 13,00 € | 0,75 l – 35,00 €
Ein klassischer Zweigelt mit frischer Frucht und dezent würzigem Abgang. Schlank, rund und unkompliziert.
Geschmack: Weichsel, rote Johannisbeere, Kräuter
Herkunft: Thermenregion, Österreich

Öffnungszeiten: Montag – Samstag 17:00 – 22:00 Uhr, Sonntag 11:00 – 14:00 Uhr & 17:00 – 22:00 Uhr

 Bitte beachten Sie: Unsere Öffnungszeiten können sich je nach Saison oder Jahreszeit ändern.

Vorspeisen & Suppen

Genuss beginnt hier: kleine kulinarische Zaubereien, die Lust auf mehr machen.

Kräftige Rindsuppe | € 6,50

Acht Stunden Leidenschaft im Topf: aus Kärntner Rinderknochen, frischem Wurzelgemüse und feinen Gewürzen gekocht. Duftend, kräftig, wohltuend – wie eine warme Umarmung.

Wahlweise mit: flaumigen **Grießnockerln**, hauchzarten **Frittaten** oder würzigen **Leberknödeln**. (A, C, G, L)

Kürbis-Orangen-Cremesuppe | € 6,90

Der Herbst im Löffel: samtige Kürbiscreme, frische Orange und ein Hauch Chili. Gekrönt mit gerösteten Kürbiskernen – cremig, aromatisch, unwiderstehlich. (G)

Rote-Rüben-Carpaccio | € 11,50

Ein Farbenspiel für die Sinne: hauchzarte Rote Rüben, karamellisierte Walnüsse, cremiger Ziegenkäse, frischer Rucola und fruchtiges Kumquat-Ragout. Leicht, frisch, traumhaft. (G, H)

Beef Tatar | € 16,90

Zartes, pikant gewürztes Tatar vom Kärntner Rind, veredelt mit Holundersaft-Zwiebeln, frischem Eigelb, Kapern und Gewürzgurken. Serviert mit knusprig geröstetem Brot und cremiger Butter – Unser Signature-Klassiker – für echte Genießer. (A, C, G, M)

Lachstatar mit Avocado | € 15,90

Feiner Lachs, zart mariniert mit Limette & Kräutern, gebettet auf cremiger Avocado. Dazu knuspriges Baguette. (A, D, G)

Heiße Garnelenpfanne | € 15,50

Saftige Riesengarnelen in Knoblauch-Chili-Öl, direkt im heißen Pfännchen serviert. Dazu knuspriges Knoblauchbrot – mediterranes Temperament auf Ihrem Teller. (B, G)

Salate

Frisch, knackig und voller Geschmack – unsere Salate bringen Farbe und Genuss auf Ihren Teller.

Gemischter Salat | € 6,50

Frische Blattsalate, knackiges Gemüse und hausgemachte Vinaigrette – leicht, gesund, köstlich. (M)

Pfannerie Caesar Style | € 14,90

Knackiger Römersalat im cremigen Caesar-Dressing, getoppt mit Parmesan-Chips, Croûtons, Gailtaler Speck und frittierten Kapern. (A, C, G, M)

Optional: + € 5,00 für zarte **Hühnerstreifen** oder + € 7,00 für saftige **Garnelen**.

Wiesenliebe-Salat | € 15,90

Frischer Blattsalat, karamellisierte Nüsse, cremiger Ziegenkäse und ein Hauch Honig. Herbstlich abgestimmt – leicht, aromatisch, unwiderstehlich. (G, H, M)

Vegetarisch / Vegan

Tradition trifft Moderne – vegetarische Köstlichkeiten, die Herzen höherschlagen lassen.

Gemüsecurry mit Kokosmilch & Duftreis | € 16,90

Knackiges Marktgemüse in cremiger Kokosmilch, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen. Exotisch, leicht, unwiderstehlich. Dazu servieren wir duftenden Reis. (E, F, G)

Kasnudeln mit Butterbrösel | € 16,90

Handgemachte Kärntner Kasnudeln (3 Stk.), gefüllt mit Topfen, Erdäpfeln & Minze. Goldbraun in Butterbröseln geschwenkt, serviert mit frischem Blattsalat – regionaler Genuss in seiner schönsten Form. (A, C, G)

Fischgerichte

Frisch, leicht und unvergleichlich – genießen Sie das Beste aus See und Meer.

Filet vom Faaker See-Seesaibling | 25,90 €

Auf einem Ragout von Kichererbsen, Mango und Avocado, mit roter Zwiebel, frischem Koriander und einem Hauch Limette – abgerundet mit luftigem Champagnerschaum. (D, G, M)

Calamari vom Grill | € 19,90

Ganze, zarte Calamari, mediterran mariniert und sanft gegrillt. Serviert mit Knoblauch-Kräuteröl, Limetten-Joghurt-Dip und kleinem Salat – Urlaubsfeeling inklusive. (B, G)

Fleischgerichte

Kräftige Aromen, zarte Texturen und echtes Erlebnis – hier beginnt die Magie.

Knusperschnitzel vom Schwein in Pankopanade | € 17,90

Außen goldbraun, innen zart – unser große Schnitzel ist ein kleines Meisterwerk. In Butter gebacken und knusprig wie kein anderes. Beilage: Knoblauch-Rosmarin-Braterdäpfel. (A, C, G)

Gailtaler Cordon Bleu | € 19,90

Gefüllt mit Gailtaler Speck und würzigem Bierkäse, goldbraun gebacken, serviert mit Petersilienerdäpfeln. Herzhaft, kräftig, perfekt. (A, C, G)

Rosentaler Rahm-Pfanne | € 18,50

Butterzarte Schweinebratenscheibe in feiner Waldpilzrahmsauce, serviert direkt in der Pfanne mit hausgemachten Nockerln und einem Klecks Sauerrahm – deftig, cremig, traumhaft. (A, C, G)

Kärntner Rumpsteak | € 34,90

250 g bestes Stück vom Kärntner Rind, am Grill auf den Punkt gebraten, serviert mit cremiger Käsesauce, gerösteten Zwiebeln & knusprigen Süßkartoffel-Trüffel-Pommes. Für echte Steakliebhaber. (G)

Pfannerie Grillplatte ab 2 Personen | pro Person € 26,90

Ein Fest für die Sinne und unser Tisch-Highlight: zwei zart gegrillte Rumpsteak-Stücke, knuspriges Hendlfilets in goldener Parmesan-Kräuterpanade, Butterzarte Schweinebratenscheibe, herzhaft Grillwurst, knuspriger Bauchspeck und als besonderes Highlight: ein feines Cordon Bleu vom Zander – außen goldbraun, innen zart und saftig. Dazu bunte Grillgemüse, Maiskolben, knusprige Trüffel-Pommes und zwei hausgemachte Dips. Erlebnis pur – teilen, staunen, genießen.. (A, C, G, M)

Für unsere kleinen Gäste oder für kleinen Hunger

Lieblings-Penne | € 9,90

Penne-Nudeln – wahlweise mit Butter oder fruchtiger Tomatensauce. (A, G)

Gegrillte Würstchen mit Pommes | € 9,90

Zwei zarte Grillwürstchen mit knusprigen Pommes Frites.

Mini-Schnitzel mit Pommes | € 12,90

Knusprig paniertes Schweineschnitzel, goldgelb gebacken, serviert mit knusprigen Pommes Frites. (A, C, G)

Gailtaler Hendl-Toast | 14,90 €

Geröstetes Toastbrot mit zarter Hendlbrust, Gailtaler Speck und würzigem Bierkäse. Verfeinert mit Preiselbeer-Mayonnaise und frischem Rucola – herzhaft, regional & unkompliziert.

Süßer Abschluss

Süße Verführungen, die jeden Moment krönen – weil ein Essen ohne Dessert nur halb so schön ist.

Legendärer Kaiserschmarrn | € 11,90

Fluffige Wolken, goldbraun gezupft, karamellisiert und serviert mit Zwetschkenröster. Ein süßer Traum aus Kindheitserinnerungen. (A, C, G)

Lauwarm servierter Käsekuchen | € 7,50

Zart und weich, lauwarm serviert mit Pfirsich-Johannisbeer-Eis und frischen Beeren. Einfach himmlisch. (A, C, G)

Schokoladenmousse | € 6,50

Luftiges Mousse aus dunkler Schokolade, Brownie-Boden und fruchtiger Himbeerschaum. Ein Dessert, das Herzen erobert. (C, G)

Eispalatschinken | € 7,50

Warme Palatschinken, gefüllt mit Vanilleeis, serviert mit Schlagobers und gerösteten Mandeln – ein Klassiker, der verführt.
(A, C, G, H)

Affogato | € 5,00

Starker Espresso küsst cremiges Vanilleeis – heiß, kalt, cremig, unwiderstehlich. (G)

Beilagen zum Extra-Bestellen

(je € 5,90 pro Portion)

- | | |
|-------------------------------|------------------------|
| – Rosmarinkartoffeln | – Serviettenknödeln |
| – Petersilienkartoffeln (G) | – Grillgemüse |
| – Pommes Frites | – Gemischter Salat (M) |
| – Süßkartoffel-Trüffel-Pommes | – Blattsalat (M) |
| – Duftreis mit Butter (G) | |

Allergenlegende:

A – Glutenhaltiges Getreide · B – Krebstiere · C – Eier · D – Fisch · E – Erdnüsse · F – Soja · G – Milch/Laktose · H – Schalenfrüchte/Nüsse · L – Sellerie · M – Senf · N – Sesamsamen · O – Sulfite · P – Lupinen · R – Weichtiere