

DIE PFANNERIE – DEIN GENUSSRESTAURANT

Hier wird nicht nur gekocht – hier wird gezaubert.

Speisekarte Januar-April 2026

APERITIFS & SPRITZ

G'spritzter Weiß oder Rot | 4,00 €

Weißwein oder Rotwein mit Soda – erfrischend, leicht und klassisch österreichisch.

Prosecco | 0,1l (Glas) – 4,90 €

Kir / Kir Royal | 5,90 €

Weißwein / Prosecco mit Creme de Cassis

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

Campari Soda | 5,90 €

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

Campari Orange | 5,90 €

Campari mit Orangensaft auf Eis
Fruchtig-herb – der mediterrane Klassiker zum Aperitif. – **mit oder ohne Alkohol (Sanbitter Rosso)**

OFFENE WEINE

Hauswein Grüner Veltliner

1/8 l – 3,90 € | 1/4 l – 7,50 € | 1/2 l – 13,90 €

Frish, fruchtig, unkompliziert – der klassische österreichische Weißwein.

Hauswein Blauer Zweigelt

1/8 l – 3,90 € | 1/4 l – 7,50 € | 1/2 l – 13,90 €

Fruchtig, weich, mit typischer Kirsch-Note – ein beliebter österreichischer Rotwein.

Heiße Wintergetränke

Glühwein

1/4 l – 4,50 €

Aromatischer Rotwein mit winterlichen Gewürzen, verfeinert mit Zimt, Nelken und Orangenschale – heiß serviert, wärmend und perfekt für kalte Abende.

Glühmost

1/4 l – 4,50 €

Heißer Apfelmost mit Zimt, Nelken und feiner Orangennote – fruchtig, würzig und duftend wie ein Wintermarkt.

Tee mit Rum

1/4 l – 4,90 €

Heißer Earl Grey mit 2 cl Inländer Rum – wärmend & aromatisch.

Vorspeisen & Suppen

Kräftige Rindsuppe | € 6,90

Aus Kärntner Rinderknochen, Wurzelgemüse und feinen Gewürzen gekocht – klar, kräftig und wohltuend. Wahlweise mit **Frittaten** oder **Leberknödel**. (A, C, G, L)

Knoblauchcremesuppe | € 7,90

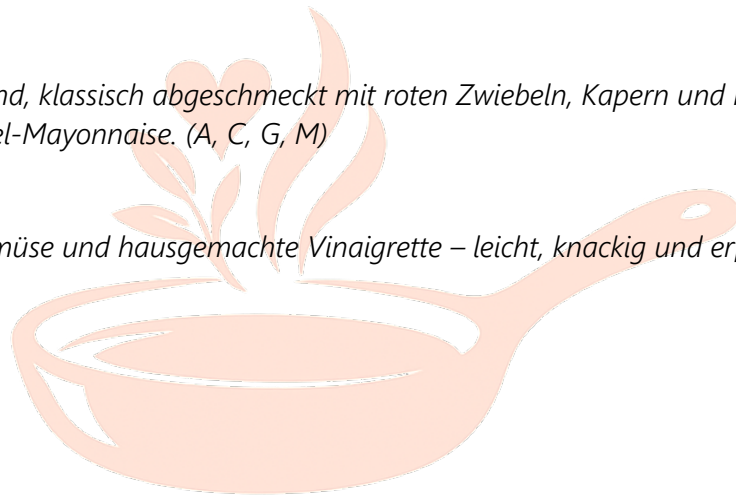
Fein-cremige Knoblauchsuppe, mild und aromatisch abgeschmeckt, serviert mit knusprigem Sesamstängel. (A, G, N)

Beef Tatar | € 16,90

Fein geschnitten vom Kärntner Rind, klassisch abgeschmeckt mit roten Zwiebeln, Kapern und Kräutern. Serviert mit Butters toast und Trüffel-Mayonnaise. (A, C, G, M)

Gemischter Salat | € 6,50

Frische Blattsalate, saisonales Gemüse und hausgemachte Vinaigrette – leicht, knackig und erfrischend. (M)



Vegetarisch

Kartoffelgratin französische Art | € 14,90

Mit Kräuter-Vinaigrette und Blattsalat. (G, M)

Kärntner Kasnudeln (3 Stück) | € 16,90

Kärntner Spezialität mit Bröseltopfen-Erdäpfel-Füllung, fein abgeschmeckt mit frischen Kräutern, serviert mit Butterbröseln, zerlassener Butter und Blattsalat. (A, C, G, M)

Ziegenkäse warm serviert | € 16,90

Mit Blattsalaten, knackigem Gemüse, hausgemachter Vinaigrette, karamellisierten Walnüssen und Honig. (A, C, G, M)

Hauptgerichte – Fisch

Calamari vom Grill | € 21,90

In der Pfanne zart gebraten, serviert mit frischem Salat, gebratener Polenta und Knoblauch-Sauerrahm – leicht, aromatisch und ideal für alle, die mediterrane Küche schätzen. (D, G, M)

Kärntner Seesaibling | € 27,90

Zart gebratenes Filet vom Seesaibling auf Tagliatelle tricolore, serviert in cremigem Waldpilzrahm – fein, aromatisch und perfekt abgestimmt. (A, C, D, G)



Hauptgerichte – Fleisch

Original Ungarisches Rindsgulasch | € 18,90

Nach traditionellem ungarischem Rezept langsam geschmort, mit viel Zwiebel, edelsüßem Paprika und kräftiger Sauce, serviert mit Salzkartoffeln. Herzhaft · authentisch · echter Klassiker

Rosentaler Rahm-Pfanne | € 19,90

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

Pfannerie Knusperschnitzel vom Schwein in Pankopanade | € 21,90

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

Gailtaler Puten-Cordon Bleu | € 22,90

Gefüllt mit Gailtaler Speck und mildem Bergkäse, goldbraun gebacken, serviert mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren. (A, C, G)

Pfannerie Winter-Burger | € 23,90

Rindfleisch, Bergkäse, Speck, Rotweinzwiebeln und Preiselbeermayonnaise im Brioche-Bun; dazu Knoblauch-Rosmarin-Pommes. (A, C, G, M)

Zwiebelrostbraten vom argentinischen Rind | € 29,90

Frisch geschnittenes Rumpsteak aus Argentinien, rosa gebraten und in Scheiben serviert. Dazu knusprig frittierte Paprikazwiebeln, Rotwein-Schalottenjus und hausgemachtes Kartoffelgratin. Kräftig im Geschmack, saftig auf den Punkt – ein Klassiker mit Pfannerie-Handschrift. (G)

Für unsere kleinen Gäste oder für kleinen Hunger

Schinken-Käse-Toast mit Bergkäse | € 6,90

Knusprig getoastetes Weißbrot, belegt mit saftigem Schinken und würzigem Bergkäse, dazu frische Salatgarnitur. Einfach, ehrlich und schnell serviert.

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)



Süßer Abschluss

Hausgemachte Kuchen | € 4,90

Täglich wechselnde Auswahl – frisch gebacken, klassisch & ehrlich.
(A, C, G – je nach Sorte, bitte Service fragen)

Crème Brûlée | € 7,90

Vanillecreme mit karamellisierter Zuckerkruste – klassisch, cremig & zeitlos. (C, G)

Pfannerie Dessert-Variation | € 12,90

Unser süßes Highlight – ein Überraschungs-Dessert mit Wow-Effekt. Kreativ, hausgemacht und saisonal inspiriert. Eine Komposition unserer Lieblingsdesserts – perfekt zum Teilen oder Genießen ganz für sich allein. (A, G, C, H)

Legendärer Kaiserschmarrn | € 12,90

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

Affogato | € 5,90

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