

Gipfelhaus Magdalensberg

Lieber Gast unseres Hauses!

*Danke schön, dass Sie sich entschlossen haben, bei uns zu essen. Wir sind darauf bedacht, viele **Produkte aus der eigenen Landwirtschaft** am Fuße des Magdalensberges zu verarbeiten. Da wir auch **Partner der Genuss Region Österreich** sind und mit dem **AMA Gastrosiegel** ausgezeichnet sind, versuchen wir regionale Spezialitäten der einzelnen Genussregionen Kärntens, sowie Gutes vom Bauernhof und Produkte mit **AMA Herkunftssicherung** zu verwenden. Unsere Familie legt großen Wert darauf, Sie zur vollsten Zufriedenheit zu bewirten. Sollte trotz unserem ehrlichen Bemühen einmal etwas nicht in Ordnung sein, teilen Sie es bitte ohne Scheu der Chefin mit.*

*Ein guter Appetit wünscht Ihnen
Familie Skorianz und ihr Team*



Gipfelhaus Skorianz

Magdalensberg 16
9064 Pischeldorf

Telefon 04224 – 2249 Fax 04224 – 2249 13

Email: gipfelhaus.magdalensberg@aon.at

www.magdalensberg.com

Speisekarte



Kalte Schmankerln aus der eigenen Landwirtschaft

Bretteljause

Schinken, Speck, kalter Schweinsbraten, harte Hauswurst, Leberwurst und Käse, mit Essiggurke und Ei garniert und Gebäck serviert

Belegtes Brot

Schinken, kalter Braten und Hauswurst mit Liptauer, Essiggurke und Ei garniert

Salamibrot oder Speckbrot

Schwarzbrot mit Butter bestrichen, mit Salami oder Speck belegt und mit Käse und Pfefferoni garniert

Leberwurstbrot oder Liptauerbrot

Schwarzbrot mit Butter und hausgemachter Leberpastete oder Liptauer bestrichen und mit Zwiebel serviert

Glundenes Brot

Bauernschmelzkäse auf Schwarzbrot mit Essiggurke und geschrotetem Pfeffer

Spezialität aus der Genussregion Gurktal

Gurktaler Luftgetrockneter Speck

vom Hannebauer am Zammelsberg mit Glundenen Käse, Butter und Brot

Salate - Natur pur!

Kleiner gemischter Salat

Grüner Salat der Saison

Carpaccio vom Kärntner Rindsfilet

mit Ruccola, Parmesanscheiben, Balsamicodressing und Gebäck

Fitnesssteller

Verschiedene Blattsalate mit gegrillten Putenstreifen und Gebäck

Saures Rindfleisch

Marinierte Rindfleischscheiben mit Zwiebel, Ei und Salatgarnitur und Gebäck

Kernöl

vom Bauernhof Knafl aus Maria Saal



Aus dem Suppentopf

Magdalener Mostsuppe

Cremige Suppe mit Apfelmost vom Skorianzhof und Schlagobers verfeinert und mit gerösteten Weißbrotwürfeln serviert

Schlickkrapferlsuppe

Leberknödelsuppe

Frittatensuppe

Kärntner Ritschert

Ein dicker Eintopf aus Selchfleisch, Rollgerste, Gemüse und vielen würzigen Kräutern mit Gebäck

Gulaschsuppe aus dem Römertopf

Feuriger Eintopf serviert im originalen Römergeschirr mit Gebäck

Warme Schmankerln für den kleinen Hunger

Hausbratwurst mit Röstkartoffeln und Sauerkraut

Rindsgulasch mit Semmelknödel serviert

Kinderkarte

Asterixsteller

Kleines Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites, Ketchup und Salatgarnitur

Obelix

Kleines Wienerschnitzel von der Pute mit Pommes frites, Ketchup und Salatgarnitur

Wicky

Frankfurter mit Pommes frites und Ketchup

Pinocchio

3 Stück Käsenudeln mit heißer Butter

Eiswurm

Gemischtes Eis mit Schlagobers

Portion Ketchup, Senf, Mayonnaise

Geschlachtetes von unserem eigenen Bauernhof

Schlachtplatte

bestehend aus Schinken, Schweinsbraten, Maischerl, Blutwurst oder Bratwurst, Röstkartoffeln und Sauerkraut

Blutwurst oder Maischerl mit Röstkartoffeln und Sauerkraut

Blutwurst und Maischerl mit Röstkartoffeln und Sauerkraut





Hausgemachte Nudelspezialitäten aus der Kärntner Küche

Kudl - Mudl – Nudelteller

bestehend aus 1 St. Käsenudel, 1 St. Fleischnudel, 1 St. Spinatnudel, 1 St. Knoblauchnudel, 1 St. Krautnudel, 1 St. Tomaten/Mozzarellanudel serviert mit heißer Butter und Salat

Gemischter Nudelteller

bestehend aus 2 St. Käsenudeln, 2 St. Fleischnudeln, 2 St. Spinatnudeln serviert mit heißer Butter und gemischtem Salat

Hadenmehlnudel mit saisonaler Füllung

Teigtaschen zubereitet aus Hadenmehl von der Familie Steharnig (Genussregion Jauntaler Haden), gefüllt je nach Saison mit Schwammerl, Kürbis, Wild oder Bärlauch und mit gemischtem Salat serviert

Kärntner Käsenudel

Nach Omas Originalrezept mit Bauerntopfen, mehligem Erdäpfeln, Nudelminze und Kerbelkraut gefüllt mit heißer Butter und gemischtem Salat serviert

Fleisch- oder Krautnudel

serviert mit Grummeln und Sauerkraut

Spinat- oder Knoblauchnudeln

serviert mit heißer Butter, Parmesan und gemischtem Salat

Diabetiker Kletzennudel

serviert mit heißer Butter, Zimt und Fruchtzucker

Süßer Nudelteller

verschiedene süße Nudelsorten (Kletzen-, Mohn-, Schwarzbeeren und Apfelnudeln) serviert mit heißer Butter, Zimt, Zucker, und Kompott

Nehmen Sie sich Zeit für Ihre „Lieben“ und verwöhnen Sie sie auch zu Hause, mit unseren Nudeln!

1St. Nudel zum Mitnehmen

Fisch

Kross gebratene Bergforellenfilets

mit gerösteten Mandelsplitter und Petersilienkartoffeln vom Bauernhof Knafl aus Maria Saal

Pfandlgerichte

Käsespätzle

Hausgemachte Butterspätzle mit Käse, Zwiebel, Schlagobers und verschiedenen Gewürzen

Schinkenspätzle

Spätzle mit Schinken, Käse, Schlagobers und Gewürzen zubereitet

Magdalener Pfandl

Schweinsmedaillons in Rahmsauce mit hausgemachten Butterspätzle oder Kroketten und Gemüse der Saison serviert



Fleischgerichte für den großen Hunger

Schweinsbraten in Natursafterl mit Röstkartoffeln

Wienerschnitzel mit Beilage

*von der Pute
vom Schwein*

Cordon bleu mit Beilage und Gemüse garnitur *von der Pute
vom Schwein*

*Magdalener Mostbraten (vom Rind aus eigenem Stall)
mit Semmelknödel Apfelrotkraut und Preiselbeeren*

Als Beilage können Sie wählen zwischen: *Petersilienkartoffeln
Pommes frites
Reis oder
Kroketten*



Süße Leckerein

Kaiserschmarren mit hausgemachtem Kompott

Schokolade- oder Marmeladepalatschinke mit Schlagobers

Nusspalatschinke nach Art des Hauses

Eispalatschinke

serviert mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers

Apfelstrudel

Topfenstrudel

Omas Blechkuchen

Kärntner Reindling

Mohr im Hemd

Indianerkrapfen

Portion Schlagobers



Eiskarte

Magdalener Eisbecher

Erleben Sie köstliche Genüsse mit frischen Früchten, Eis, Likör und Schlagobers

„Heiße Liebe“

Da schmelzen auch Sie dahin!

Eine aromatische Kombination aus heißen Himbeeren, Vanilleeis, Schlagobers und Fruchtsauce

Nussbecher

...ist wahrlich eine Sünde wert!

Walnuss- Pistazien und Vanilleeis mit feinem Nusslikör, Schlagobers, Schokoladensauce und Nüssen verfeinert

Bananen Split

Seit Jahren einfach unschlagbar

Vanilleeis mit Bananenspalten, geschlagenem Rahm, Schokoladensauce und Mandelsplitter serviert

Gerührter Eiskaffee mit Schlagobers

Kräftig, kühl und cremig – jeder andere ist kalter Kaffee

Coupe Danemark

Der feine Kontrast!

Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagobers

Gemischtes Eis

Klein aber fein!

Kindereis

Vanilleeis und Erdbeereis mit Schlagobers