



seit 1856

Willkommen

AM GIPFEL DES GENUSSES



Wir weisen darauf hin, dass aus organisatorischen Gründen
Kartenzahlungen erst ab 50€ möglich sind.

Dürfen wir vorstellen?

WIR SIND FAMILIE SKORIANZ!

EINE FAMILIE MIT TRADITION UND GESCHICHTE.

**GASTGEBER AUS LEIDENSCHAFT UND SEIT MEHR ALS
150 JAHREN UM IHR WOHL BEMÜHT.**

**SAGE UND SCHREIBE 4 GENERATIONEN ARBEITEN IM BETRIEB MIT
UND MACHEN DAS GIPFELHAUS ZU DEM WAS ES IST.**

GESTARTET HABEN WIR GANZ KLEIN.

MIT EINEM TRADITIONELLEN GASTHAUS UND EINEM BAUERNHOF.

DANN SIND WIR GEWACHSEN. MAL MEHR, MAL WENIGER.

UND HEUTE STEHEN WIR HIER.

VIELES IST NEU, ABER EINES IST GLEICH GEBLIEBEN.

UNSERE BODENSTÄNDIGEN UND TRADITIONELLEN WERTE.

**NICHT AUF KOSTEN, SONDERN IM EINKLANG MIT DER NATUR
SO LAUTET DER GELEBTE LEITSATZ.**



Ehrlich, Echt, Gut

Sie sind auf der Suche nach Molekularküche, Essen aus dem Reagenzglas und Lebensmittel, die weitergereist sind als Sie selbst? Dann sind Sie bei uns an der falschen Adresse! Was Sie bei uns dagegen finden? Einfach, echt gutes Essen! Mit Liebe und per Hand zubereitet, weitergegeben von Generation zu Generation, verbessert aber nicht abgeschafft. Traditionell aber trotzdem nicht veraltet und der Geschmack immer im Mittelpunkt. Einfach gut, einfach anders! Das zeichnet die Magdalensberger Küche aus!



Hinter den Kulissen

EIN STARKES TEAM

Unsere Küchen Crew ist die Seele des Gipfelhauses! Auch wenn sie meist hinter den Kulissen arbeitet, ist das Ergebnis immer sichtbar. Unter kulinarischer Führung von Petra Skorianz und Alex Zöhrer wird hier die traditionelle Kärntner Küche mit modernen Einflüssen verbunden. Wir sind stolz, Teil vom Falstaff Guide, Slow Food Kärnten, der Genuss Region Österreich und der Kärntner Wirtshauskultur zu sein.



Rendez-vous mit der Kuh

DER SKORIANZHOF

Am Fuße des Magdalensberges liegt unsere Landwirtschaft, liebevoll geführt von Alex und Elmar. Wir sind stolz einen Großteil unserer Fleischprodukte aber auch unsere hausgemachten Säfte und Edelbrände vom Skorianzhof zu beziehen.

UNSERE LIEFERANTEN

Rind, Kalb und Schwein vom eigenen Hof
oder Schwein aus Kärnten und Rind aus Österreich
Wildfleisch aus der Eigenjagd und Metnitztaler Wild
Kärtner Laxn von der Familie Hofer aus Feld am See
Erdäpfel und Kürbiskernöl von der
Familie Knafl aus Maria Saal
Eier von der Familie Krenn aus Ottmanach
Hadn von der Familie Steharnig aus dem Jautal
Sonnalmtopfen aus dem Görtschitztal
Milch und Milchprodukte von der Kärntner Milch
Saisonales Obst und Gemüse aus Kärnten



Toppreis

SALATE

KLEINER GEM. SALAT € 5,30
mit Hausdressing

GRÜNER SALAT DER SAISON € 4,90
mit Hausdressing

FITNESSTELLER € 13,50
verschiedene Blattsalate mit gebratenen
Putenstreifen und Gebäck

SPEZIALITÄTEN VOM KÄRNTNER RIND

BEEF TARTAR € 16,90
frisch gehacktes Filetsteak
nach Verfügbarkeit vom eigenen Rind
mit Garnitur und Gebäck

SAURES RINDFLEISCH € 11,90
Marinierte Rindfleischscheiben mit Zwiebeln,
Ei, Salatgarnitur und Gebäck

AUFPREIS KÜRBISKERNÖL € 0,90
vom Bauernhof Knafel

Suppen

KLARE SUPPEN

FRITTATENSUPPE € 4,90

Klare Rindsuppe mit Frittaten

SCHLICKKRAPFERLSUPPE € 5,50

Klare Rindsuppe mit Fleischravioli

LEBERKNÖDELSUPPE € 4,90

Klare Rindsuppe mit Leberknödel

CREMESUPPEN

**CREMIGE SUPPE
NACH SAISON** € 5,20

Bärlauch | Wildkräuter | Kürbis | Rote
Rüben oder Karotten Ingwer

**MAGDALENER
MOSTSUPPE** € 5,20

mit Apfelmost vom Skorianzhof,
Schlagobers und Croutons

KÄRNTNER RITSCHERT € 7,90

Eintopf aus Selchfleisch, Rollgerste,
Gemüse und Kräutern mit Gebäck

Hauptspeisen

WIRTSCHAUSKÜCHE

WIENER SCHNITZEL

von der Pute
vom Schwein

€ 15,40

€ 14,90

CORDON BLEU

von der Pute
vom Schwein

€ 17,40

€ 16,90

WÄHLEN SIE AUS FOLGENDEN BEILAGEN:

Petersilienkartoffeln
Pommes Frites
Kroketten
Reis

PORTION PREISELBEEREN

€ 0,90

PORTION KETCHUP ODER MAYO

€ 0,90

RINDSGULASCH

€13,90

mit Semmelknödel

SCHWEINSBRATEN

€12,90

mit Natursaftl und Röstkartoffeln

PORTION SAUERKRAUT

€ 3,90

BLUTWURST UND MAISCHERLN

€16,90

vom Skorianzhof
mit Röstkartoffel
und Sauerkraut

KÄSESPÄTZLE

€12,90

mit Röstzwiebel

GAUMENFREUDEN

KÄRNTNER LAXN €22,90

kross gebratenes Fischfilet von
Feld am See mit Petersilien-
Kartoffeln und Gemüse

MAGDALENER €16,50

MOSTBRATEN

Rinderbraten mit Semmelknödel,
Apfelrotkraut und Preiselbeeren

SCHWEINEMEDAILLONS €19,90

in Pfefferrahmsauce mit
Petersilienkartoffeln und Gemüse

WILD AUF WILD

JUNGHIRSCHBRATEN €19,90

mit Kartoffelknödel,
Apfelrotkraut und Preiselbeeren

WILDERER PFANDL €16,90

Wildragout mit Gemüse,
Schwammerln, hausgemachten
Butterspätzeln und Rotkraut

UNSERE EMPFEHLUNG AUS DEM BIG GREEN EGG

Die Innovation in der Fleischzubereitung hat auch in unserer Küche Platz gefunden. Das Big Green Egg ist ein Keramikgrill, der mit Holzkohle betrieben wird und seinen Gerichten einen saftigen und rauchigen Geschmack verleiht. Barbecue Feeling das ganze Jahr über!

J E N A C H V E R F Ü G B A R K E I T

FILETSTEAK VOM EIGENEN RIND

in Pfefferrahmsauce mit
Bratkartoffeln und Gemüse

Das Rinderfilet gehört zum besten Fleisch des Rindes. Dieses Fleisch ist besonders zart, mager und saftig und intensiv im Geschmack.

TOMAHAWK STEAK FÜR 2 PERSONEN

am Holzbrett mit Chimichurri und
groben Meersalz

Aus dem hinteren Teil der Hochrippe vom Rind stammt das extra dick geschnittene Tomahawk Steak. Das Teilstück mit einem Gewicht von 1300 bis 1500g am Knochen überzeugt mit seinem intensiven Fleischgeschmack und seiner extraordinären Größe

Chiefs
Choice

Nudel Gefrichte

AUS DER HAUSEIGENEN NUDELWERKSTATT

- KÄRNTNER KÄSNUDEL** € 14,90
Nach Omas Originalrezept mit
Bauerntopfen, Erdäpfeln und
Nudelminze, serviert mit heißer
Butter und Salat
- WIESENKRÄUTERNUDELN** € 15,50
Mit Bröseltopfen aus Kärnten und
Wiesenkräutern gefüllt, serviert
an Blattsalaten
- HADENMEHLNUDEL** € 15,50
Teigtaschen aus Jauntaler Hadnmehl
je nach Saison gefüllt mit Kürbis,
Karotten-Ingwer oder Bärlauch,
serviert mit Salat
- FLEISCHNUDELN** € 14,90
Serviert mit Grammerln und
Sauerkraut
- SPINATNUDELN** € 14,90
Serviert mit heißer Butter,
Parmesan und Salat
- GLUTEN UND LAKTOSEFREIE
KÄSNUDEL** € 15,90
Käsnudel mit glutenfreiem Mehl und
laktosefreien Topfen und Salat serviert
auf Wunsch mit heißer Sojabutter

Nudelgerichte

NUDELVARIATIONEN

KUDL - MUDL - NUDELTELLER €15,90

Käse | Fleisch | Spinat | Kraut |
Tomaten-Mozzarella, serviert mit
heißer Butter und Salat

VEGETARISCHER NUDELTELLER €15,90

Käse | Spinat | Kartoffel | Tomaten-
Mozzarella | Wildkräuter,
serviert mit heißer Butter und Salat

SÜSSE NUDELN

KLETZENNUDEL €14,90

serviert mit heißer Butter, Zimt,
Zucker und Apfelmus

SÜSSER NUDELTELLER €14,90

Kletzen | Mohn | Schwarzbeeren
| Apfel | serviert mit heißer Butter,
Zimt, Zucker und Apfelmus

Veganes

VEGANE VORSPEISE

**CREMIGE SUPPE
DER SAISON** €5,20

Kartoffel | Kürbis oder Karotten-Ingwer

VEGANE HAUPTSPEISEN

PILZTASCHERLN €15,50
mit Kräuteröl und Salat

KARTOFFELNUDEL €14,90
mit Sojabutter und Salat

BERG CURRY €16,50
mit Gemüse und Reis

SAISONALE ALTERNATIVEN
Bärlauch, Spargel oder
Schwammerlgerichte

VEGANE NACHSPEISEN

OBST BLECHKUCHEN €4,90

**ZITRONEN SORBET
MIT FRÜCHTEN** €7,90

**TRILOGIE VON
HAUSGEMACHTEN
FRUCHTSORBETS** €7,90

Kindel's Gezeiten

ASTERIXTELLER € 8,20
Kleines Wiener Schnitzel vom
Schwein mit Pommes, Ketchup
und Lutscher

OBELIX € 8,90
Kleines Wiener Schnitzel von der
Pute mit Pommes, Ketchup und
Lutscher

TROUBADIX € 7,50
Oktopus Frankfurter mit Pommes
und Ketchup

MIRAKULIX € 6,90
3 Stück Käsnudel mit heißer Butter

**PORTION KETCHUP,
SENF ODER MAYONNAISE** € 0,90

IDEFIX € 4,90
2 KUGELN EIS MIT SCHLAG

Mehlspeisen

BERG KAISERSCHMARREN € 11,50
mit Apfelmus

EISPALATSCHINKE € 7,50
mit Vanilleeis, Schokosauce
und Schlagobers

APFELSTRUDEL € 4,20

TOPFENSTRUDEL € 4,20

OMAS BLECHKUCHEN € 4,20

KÄRNTNER REINDLING € 3,90

MOHR IM HEMD € 5,50
Schokokuchen mit Schokosauce
und Schlagobers

INDIANERKRAPPEN € 5,20

INDIANERKRAPPEN € 5,70
GLUTENFREI

DARFS EIN BISSCHEN
MEHR SEIN?

PORTION SCHLAGOBERS € 0,90
PORTION VANILLESAUCE € 1,50
PORTION VANILLEEIS € 1,90

**MEHR AUSWAHL GIBTS AN
UNSEREM KUCHENBUFFET**

Eisbecher

MAGDALENER EISBECHER € 8,90
verschiedene Eissorten, frische Früchte,
Likör und Schlagobers

HEISSE LIEBE € 7,50
Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagobers

NUSSBECHER € 8,20
Nuss, Pistazien und Vanilleeis mit Nusslikör,
Schlagobers, Schokosauce und Nüssen

BANANENSPLIT € 7,50
Vanilleeis mit Bananenscheiben,
Schlagobers und Schokosauce

WIENER EISKAFFEE € 7,50
Vanilleeis, Espresso und Schlagobers
Auf Wunsch auch gerührt
(Aufpreis 1,00€)

COUPE DANEMARK € 6,90
Vanilleeis mit Schokosauce und Schlag

GEMISCHTES EIS
3 verschiedene Eissorten

ohne Schlagobers. € 5,70

mit Schlagobers € 6,50

Getränke

APERITIF

MAGDALENER PERLE Hausgemachter Holundersaft, Prosecco und Weißwein	€ 5,90
ZIRPROSECCO Prosecco mit Zirben Sirup	€ 6,50
MOUNTAIN SPRITZ Lillet und Grapefruit Saft	€ 7,50
APEROL SPRITZER Aperol, Prosecco und Soda	€ 6,90
CAMPARI ORANGE Campari und Orangensaft	€ 6,50
KÄRNTNER WERMUT 6CL vom Weingut Ritter aus dem Lavantal	€ 6,50
BÄRMUT ROSE 6CL Spezial Wermut aus dem Hause Trippolt	€ 6,20

HAUSGEMACHTE SÄFTE

MIT QUELLWASSER ODER SODAWASSER

	1/4l	1/2l
HOLUNDERBLÜTENSaft	€2,60	€ 3,50
MELISSENSaft	€2,60	€ 3,50
ERDBEERSaft	€2,60	€ 3,50
TRAUBENSaft	€2,60	€ 3,50
RINGLOTTENSaft	€2,60	€ 3,50
MAGDAMIX (ERDBEER+MELISSE)	€2,60	€ 3,50

HAUSGEMACHTER MOST

	1/4l	1/2l
1/4 APFELMOST	€2,40	€ 3,80
1/4 GIPFELTRAUM Most mit Holunder	€2,60	€ 3,90
1/4 MISCHMOST Most mit Apfelsaft	€2,60	€ 3,90

Getränke

BIERGENUSS

	0,3l	0,5l
FRISCH GEZAPFTES STIEGL BIER VOM FASS		
Märzen	€ 4,20	€ 4,80
Weißbier	€ 4,30	€ 4,90
Radler mit Kräuterlimo	€ 4,20	€ 4,80
HAUSBIER VON DER BRAUERER HIRTER		
Edelhopfiges Spezialbier mit vollem Geschmack aus Kärnten		
Hausbier	€ 4,30	€ 4,90
FLASCHENBIER		
0,5l Stiegl Gold		€ 4,90
0,5l StieglFreibier		€ 4,90
0,5l Stiegl Weisse		€ 4,90
0,5l Stiegl Sport - Weisse		€ 4,90
0,3l Stiegl Sonderedition "Jagabier"		€ 4,30

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,3L LIMONADE	€ 3,00
Coca cola, Fanta, Kräuterkracherl	
0,3L FLASCHE LIMONADE	€ 3,50
Cola Zero, Cola Light, Sprite, Highlander	
0,2L PAGO FRUCHTSÄFTE	€ 3,60
Marille, Johannisbeere, ACE	
0,2L PAGO FRUCHTSÄFTE	€ 3,70
Erdbeere, Mango	
0,3L ORANGEN ODER APFELSAFT	€ 3,50
vom Bauernhof Kelz aus Goggerwenig	
0,3L FLASCHE RÖMERQUELLE	€ 3,00
Prickelndes oder Stilles Mineralwasser	
0,3L SODA ZITRON	€ 3,00
Soda mit frisch gepressten Zitronensaft	

Getränke

MAGDALENSBERGER QUELLWASSER

Unser Wasser wird aus 80 Meter Tiefe gepumpt und danach in Tiefenbehälter geleitet. Von dort aus erfolgt der Transport in den Hochbehälter. Aufgrund immer strengerer Auflagen, jährlichen Qualitätsprüfungen und ständigen Wartungsaufwänden sehen wir uns gezwungen für unser Quellwasser einen geringen Kostenaufwand zu verlangen. Zu Kaffee und Wein servieren wir Ihnen auf Wunsch natürlich kostenlos ein Glas Wasser!

0,25L QUELLWASSER	€ 0,50
0,5L QUELLWASSER	€ 1,00
1L QUELLWASSER	€ 2,00

Für unsere Vierbeiner haben wir gegenüber vom Restaurant Eingang eine Hundetränke, die sie natürlich kostenlos nutzen können. Für Hundeschüsseln, die wir zum Tisch bringen verlangen wir eine kleine Servicepauschale.

BELLOS MENÜ	€ 1,50
Wassernapf + Leckerli	

DIGESTIF VOM SKORIANZHOF

2CL MARILLENBRAND	€ 4,90
2CL BOHNAPFELBRAND	€ 4,50
2CL SPECKBIRNENBRAND	€ 4,50
2CL ZIRBENSCHNAPS	€ 4,50
2CL NUSSCHNAPS	€ 4,50
2CL HAUSGEMACHTEN LIMONCELLO	€ 4,50
2CL FICHTENWIPFELLIKÖR	€ 4,50

Heißgetränke

KAFFEE VON JULIUS MEINDL

KLEINER ESPRESSO	€ 2,70
Kurzer starker Kaffee	
GROSSER EPSRESSO	€ 4,50
Doppelter Espresso in einer Tasse	
VERLÄNGERTER	€ 3,40
Espresso mit heißem Wasser verlängert	
CAPUCCINO	€ 3,50
Espresso mit heißer Milch und Milchschaum	
CAPUCCINO WIENER ART	€ 3,50
Verlängerter mit Schlagobers	
HÄFERLKAFFEE	€ 3,60
Verlängerter mit heißer Milch und Milchschaum	
CAFE LATTE	€ 3,70
viel heiße Milch, Milchschaum und ein Espresso	
GIPFEL ICED LATTE	€ 4,10
Kalte Milch mit Eiswürfeln, einen Espresso Shot und einen Schluck Ahornsirup	
AUFPREIS FÜR SOJA ODER HAFERMILCH	€ 0,40

HAUSGEMACHTER TEE

GIPFELSTÜRMER	€ 4,20
Eine Kanne selbstgepflückter loser Kräutertee	

BIO-TEE VON SONNENTOR

PFEFFERMINZE	€ 2,90
GRÜNTEE MIT ZITRONENGRAS	€ 2,90
KURKUMA GEWÜRZTEE	€ 2,90
TAUFRISCH KRÄUTERTEE	€ 2,90
FRÜCHTE HARMONIE/WALDBEER TEE	€ 2,90
KAMILLEN TEE	€ 2,90
ENGLISH BREAKFAST/EARL GREY	€ 2,90

AUFPREIS FÜR ZITRONE/MILCH	€ 0,40
AUFPREIS FÜR HONIG	€ 1,00

Offene Weine

WEISSWEINE



GRÜNER VETLINER 2022 Weinkellerei Ott am Berg, NÖ	€ 5,30	€ 31,90
DONAU-RIESLING 2022 Weingut Burg Glanegg, Kärnten	€ 5,50	€ 32,90
CHARDONNAY 2021 Weingut Markowitsch, NÖ	€ 5,50	€ 32,90
GEMISCHTER SATZ 2021/22 Weingut Burg Taggenbrunn, Kärnten	€ 5,20	€ 30,90
GELBER MUSKATELLER 2021 Weingut Grassl, NÖ	€ 5,30	€ 31,90
SAUVIGNON BLANC Weingut Taggenbrunn, Kärnten	€ 5,40	€ 32,00

ROTWEINE

ZWEIGELT 2020 Weingut Hagn, Niederösterreich	€ 5,20	€ 30,90
CARNUNTUM CUVÉE 2021 Weingut Markowitsch, Niederösterreich	€ 5,20	€ 30,90
BLAUFRÄNKISCH 2020 Weingut Kerschbaumer, Burgenland	€ 5,50	€ 32,90
BIG JOHN 2020 Weingut Scheiblhofer, Burgenland	€ 5,90	€ 34,50

SÜSS- UND ROSE WEINE

CHARRIE HALBTROCKEN 2019 Weingut Hribernig, Magdalensberg	€ 5,20	€ 30,90
MERLOT LOVELY HALBTROCKEN 2021 Weingut Scheiblhofer, Burgenland	€ 5,30	€ 31,90
ROSE ZWEIGELT, TROCKEN 2020 Weingut Taggenbrunn, Kärnten	€ 5,40	€ 32,90

Für die ganze Auswahl an Flaschenweine bringen wir Ihnen gerne unsere Weinkarte. Auch unser Weinkeller im UG steht Ihnen bei der Entscheidung für den richtigen Tropfen zur Verfügung.