



*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** € 5,50  
mit Hausdressing

**GRÜNER SALAT DER SAISON** € 5,20  
mit Hausdressing

**FITNESSTELLER** €14,50  
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** € 12,90  
Marinierte Rindfleischscheiben mit Zwiebeln,  
Ei, Salatgarnitur und Gebäck

**AUFPREIS KÜRBISKERNÖL** € 0,90  
vom Bauernhof Knafl

Suppen

## KLARE SUPPEN

**FRITTATENSUPPE** €5,20

Klare Rindsuppe mit Frittaten

**SCHLICKKRAPFERLSUPPE** €6,20

Klare Rindsuppe mit Fleischravioli

**LEBERKNÖDELSUPPE** €5,20

Klare Rindsuppe mit Leberknödel

## CREMESUPPEN

**CREMIGE SUPPE  
NACH SAISON** €5,70

Bärlauch | Wildkräuter | Kürbis | Rote  
Rüben oder Karotten Ingwer

**MAGDALENER  
MOSTSUPPE** €5,70

mit Apfelmost vom Skorianzhof,  
Schlagobers und Croutons

**KÄRNTNER RITSCHERT** €8,20

Eintopf aus Selchfleisch, Rollgerste,  
Gemüse und Kräutern mit Gebäck

Hauptpreis

## WIRTSCHAUSKÜCHE

### WIENER SCHNITZEL

von der Pute  
vom Schwein

€ 16,90  
€ 15,40

### CORDON BLEU

von der Pute  
vom Schwein

€ 18,90  
€ 17,90

### WÄHLEN SIE AUS FOLGENDEN BEILAGEN:

Petersilienkartoffeln  
Pommes Frites  
Kroketten  
Reis

PORTION PREISELBEEREN  
PORTION KETCHUP ODER MAYO

€ 0,90  
€ 0,90

### RINDSGULASCH

mit Semmelknödel

€ 14,90

### SCHWEINSBRATEN

mit Natursaftl und Röstkartoffeln

€ 13,90

PORTION SAUERKRAUT

€ 3,90

### BLUTWURST UND MAISCHERLN

vom Skorianzhof  
mit Röstkartoffel  
und Sauerkraut

€ 18,50

### KÄSESPÄTZLE

mit Röstzwiebel

€ 13,90

## GAUMENFREUDEN

### **KÄRNTNER LAXN** €24,90

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

### **MAGDALENER** €17,50

#### **MOSTBRATEN**

Rinderbraten mit Semmelknödel,  
Apfelrotkraut und Preiselbeeren

### **SCHWEINEMEDAILLONS** €21,90

in Pfefferrahmsauce mit  
Petersilienkartoffeln und Gemüse

---

## WILD AUF WILD

### **JUNGHIRSCHBRATEN** €21,90

mit Kartoffelknödel,  
Apfelrotkraut und Preiselbeeren

### **WILDERER PFANDL** €18,90

Wildragout mit Gemüse,  
Schwammerln, hausgemachten  
Butterspätzle 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!

JE NACH VERFÜGBARKEIT

### **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 Gefichte

## AUS DER HAUSEIGENEN NUDELWERKSTATT

### **KÄRNTNER KÄSNUDEL** € 16,50

Nach Omas Originalrezept mit Bauerntopfen, Erdäpfeln und Nudelminze, serviert mit heißer Butter und Salat

### **WIESENKRÄUTERNUDELN** € 17,50

Mit Bröseltopfen aus Kärnten und Wiesenkräutern gefüllt, serviert mit Salat

### **HADENMEHLNUDEL** € 17,50

Teigtaschen aus Jauntaler Hadnmehl je nach Saison gefüllt mit Kürbis, Karotten-Ingwer oder Bärlauch, serviert mit Salat

### **FLEISCHNUDELN** € 16,50

Serviert mit Grammerln und Sauerkraut

### **SPINATNUDELN** € 16,50

Serviert mit heißer Butter, Parmesan und Salat

### **GLUTEN UND LAKTOSEFREIE KÄSNUDEL** € 18,90

Käsnuudel mit glutenfreiem Mehl und laktosefreien Topfen und Salat serviert auf Wunsch mit heißer Sojabutter

# Nudelgerichte

## NUDELVARIATIONEN

### **KUDL - MUDL - NUDELTELLER** €17,50

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

### **VEGETARISCHER NUDELTELLER** €17,50

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

---

## SÜSSE NUDELN

### **KLETZENNUDEL** €16,50

serviert mit heißer Butter, Zimt,  
Zucker und Apfelmus

### **SÜSSER NUDELTELLER** €16,50

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

*Veganes*

## VEGANE VORSPEISE

**CREMIGE SUPPE  
DER SAISON** €5,70

Kartoffel | Kürbis oder Karotten-Ingwer

**SOJA TANTAN** €11,00

mit Blattsalaten und Siracha Mayoo (scharf)

## VEGANE HAUPTSPESIEN

**PILZTASCHERLN** €17,90  
mit Kräuteröl und Salat

**KARTOFFELNUDEL** €16,50  
mit Kräuteröl und Salat

**BERG CURRY** €17,90  
mit Gemüse und Reis

**SOJA TANTAN** €16,00  
mit Udonnudeln und Röstzwiebel

## VEGANE NACHSPEISEN

**OBST BLECHKUCHEN** €5,20

**ZITRONEN SORBET  
MIT FRÜCHTEN** €8,90

**TRILOGIE VON  
HAUSGEMACHTEN  
FRUCHTSORBETS** €8,90

Kindel Gerichte

**ASTERIXTELLER** € 8,50  
Kleines Wiener Schnitzel vom  
Schwein mit Pommes, Ketchup  
und Lutscher

**OBELIX** € 9,20  
Kleines Wiener Schnitzel von der  
Pute mit Pommes, Ketchup und  
Lutscher

**TROUBADIX** € 8,50  
Oktopus Frankfurter mit Pommes  
und Ketchup

**MIRAKULIX** € 7,50  
3 Stück Käsnudel mit heißer Butter

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

**IDEFIX** € 5,20  
2 KUGELN EIS MIT SCHLAG

Mehlspeisen

<b>BERG KAISERSCHMARREN</b> mit Apfelmus	<b>€ 12,90</b>
<b>EISPALATSCHINKE</b> mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers	<b>€ 7,90</b>
<b>APFELSTRUDEL</b>	<b>€ 4,60</b>
<b>TOPFENSTRUDEL</b>	<b>€ 4,60</b>
<b>OMAS BLECHKUCHEN</b>	<b>€ 4,60</b>
<b>KÄRNTNER REINDLING</b>	<b>€ 4,20</b>
<b>MOHR IM HEMD</b> Schokokuchen mit Schokosauce und Schlagobers	<b>€ 5,90</b>
<b>INDIANERKRAPPEN</b>	<b>€ 5,50</b>
<b>INDIANERKRAPPEN</b> <b>GLUTENFREI</b>	<b>€ 6,20</b>

DARFS EIN BISSCHEN  
MEHR SEIN?

<b>PORTION SCHLAGOBERS</b>	<b>€ 0,90</b>
<b>PORTION VANILLESAUCE</b>	<b>€ 1,50</b>
<b>PORTION VANILLEEIS</b>	<b>€ 1,90</b>

**MEHR AUSWAHL GIBTS AN  
UNSEREM KUCHENBUFFET**

# Eisbecher

**MAGDALENER EISBECHER** € 9,50  
verschiedene Eissorten, frische Früchte,  
Likör und Schlagobers

**HEISSE LIEBE** € 8,20  
Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagobers

**NUSSBECHER** € 8,90  
Nuss, Pistazien und Vanilleeis mit Nusslikör,  
Schlagobers, Schokosauce und Nüssen

**BANANENSPLIT** € 8,20  
Vanilleeis mit Bananenscheiben,  
Schlagobers und Schokosauce

**WIENER EISKAFFEE** € 8,20  
Vanilleeis, Espresso und Schlagobers  
Auf Wunsch auch gerührt  
(Aufpreis 1,00€)

**COUPE DANEMARK** € 7,50  
Vanilleeis mit Schokosauce und Schlag

**GEMISCHTES EIS**  
3 verschiedene Eissorten

ohne Schlagobers. € 6,30

mit Schlagobers € 7,20

# Getränke

## APERITIF

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

## HAUSGEMACHTE SÄFTE

MIT QUELLWASSER ODER SODAWASSER

	1/3l	1/2l
<b>HOLUNDERBLÜTENSaft</b>	€3,00	€ 3,90
<b>MELISSENSaft</b>	€3,00	€ 3,90
<b>ERDBEERSaft</b>	€3,00	€ 3,90
<b>TRAUBENSaft</b>	€3,00	€ 3,90
<b>RINGLOTTENSaft</b>	€3,00	€ 3,90
<b>MAGDAMIX (ERDBEER+MELISSE)</b>	€3,00	€ 3,90

## HAUSGEMACHTER MOST

	1/4l	1/2l
<b>1/4 APFELMOST</b>	€2,50	€ 3,90
<b>1/4 GIPFELTRAUM</b> Most mit Holunder	€2,90	€ 4,30
<b>1/4 MISCHMOST</b> Most mit Apfelsaft	€2,90	€ 4,30

# Getränke

## BIERGENUSS

	0,3l	0,5l
<b>FRISCH GEZAPFTES STIEGL BIER VOM FASS</b>		
Märzen	€ 4,40	€ 4,90
Weißbier	€ 4,50	€ 5,10
Radler mit Kräuterlimo	€ 4,40	€ 4,90
<b>HAUSBIER VON DER BRAUERER HIRTER</b>		
Edelhopfiges Spezialbier mit vollem Geschmack aus Kärnten		
Hausbier	€ 4,50	€ 5,00
<b>FLASCHENBIER</b>		
0,5l Stiegl Gold		€ 4,90
0,5l StieglFreibier		€ 4,90
0,5l Stiegl Weisse		€ 5,10
0,5l Stiegl Sport - Weisse		€ 5,10
0,3l Stiegl Sonderedition "Jagabier"		€ 4,50

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>0,3L LIMONADE</b>	<b>€ 3,30</b>
Coca cola, Fanta, Kräuterkracherl	
<b>0,3L FLASCHE LIMONADE</b>	<b>€ 3,70</b>
Cola Zero, Cola Light, Sprite, Highlander	
<b>0,2L PAGO FRUCHTSÄFTE</b>	<b>€ 3,70</b>
Marille, Johannisbeere, ACE	
<b>0,2L PAGO FRUCHTSÄFTE</b>	<b>€ 3,80</b>
Erdbeere, Mango	
<b>0,3L ORANGEN ODER APFELSAFT</b>	<b>€ 3,50</b>
vom Bauernhof Kelz aus Goggerwenig	
<b>0,3L FLASCHE RÖMERQUELLE</b>	<b>€ 3,30</b>
Prickelndes oder Stilles Mineralwasser	
<b>0,3L SODA ZITRON</b>	<b>€ 3,00</b>
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!

<b>0,25L QUELLWASSER</b>	<b>€ 0,60</b>
<b>0,5L QUELLWASSER</b>	<b>€ 1,10</b>
<b>1L QUELLWASSER</b>	<b>€ 2,20</b>

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.

<b>BELLOS MENÜ</b>	<b>€ 1,50</b>
Wassernapf + Leckerli	

## DIGESTIF VOM SKORIANZHOF

<b>2CL MARILLENBRAND</b>	<b>€ 5,50</b>
<b>2CL BOHNAPFELBRAND</b>	<b>€ 4,90</b>
<b>2CL SPECKBIRNENBRAND</b>	<b>€ 4,90</b>
<b>2CL ZIRBENSCHNAPS</b>	<b>€ 4,90</b>
<b>2CL NUSSCHNAPS</b>	<b>€ 4,90</b>
<b>2CL HAUSGEMACHTEN LIMONCELLO</b>	<b>€ 4,90</b>
<b>2CL FICHTENWIPFELLIKÖR</b>	<b>€ 4,90</b>

# Heißgetränke

## KAFFEE VON JULIUS MEINDL

<b>KLEINER ESPRESSO</b>	€ 2,70
Kurzer starker Kaffee	
<b>GROSSER EPSRESSO</b>	€ 4,50
Doppelter Espresso in einer Tasse	
<b>VERLÄNGERTER</b>	€ 3,50
Espresso mit heißem Wasser verlängert	
<b>CAPUCCINO</b>	€ 3,60
Espresso mit heißer Milch und Milchschaum	
<b>CAPUCCINO WIENER ART</b>	€ 3,60
Verlängerter mit Schlagobers	
<b>HÄFERLKAFFEE</b>	€ 3,70
Verlängerter mit heißer Milch und Milchschaum	
<b>CAFE LATTE</b>	€ 3,80
viel heiße Milch, Milchschaum und ein Espresso	
<b>GIPFEL ICED LATTE</b>	€ 4,20
Kalte Milch mit Eiswürfeln, einen Espresso Shot und einen Schluck Ahornsirup	
<b>AUFPREIS FÜR SOJA ODER HAFERMILCH</b>	€ 0,40

## HAUSGEMACHTER TEE

<b>GIPFELSTÜRMER</b>	€ 4,20
Eine Kanne selbstgepflückter loser Kräutertee	

## BIO-TEE VON SONNENTOR

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

AUFPREIS FÜR ZITRONE/MILCH  
AUFPREIS FÜR HONIG

€ 0,40  
€ 1,00

# Offene Weine

## WEISSWEINE



<b>GRÜNER BAUER 2023</b> Weinkellerei Bauer, NÖ	€ 5,50	€ 32,90
<b>DONAU-RIESLING 2023</b> Weingut Burg Glanegg, Kärnten	€ 5,70	€ 33,90
<b>CHARDONNAY 2024</b> Weingut Markowitsch, NÖ	€ 5,50	€ 32,90
<b>GEMISCHTER SATZ 2022</b> Weingut Burg Taggenbrunn, Kärnten	€ 5,50	€ 32,90
<b>GELBER MUSKATELLER 2023</b> Weingut Grassl, NÖ	€ 5,50	€ 32,90
<b>SAUVIGNON BLANC 2020</b> Weingut Taggenbrunn, Kärnten	€ 5,50	€ 32,90

## ROTWEINE

<b>ZWEIGELT 2020</b> Weingut Hagn, Niederösterreich	€ 5,50	€ 32,90
<b>CARNUNTUM CUVÉE 2023</b> Weingut Markowitsch, Niederösterreich	€ 5,50	€ 32,90
<b>BLAUFRÄNKISCH 2022</b> Weingut Kerschbaumer, Burgenland	€ 5,70	€ 33,90
<b>BIG JOHN 2021</b> Weingut Scheiblhofer, Burgenland	€ 6,20	€ 35,50

## SÜSS- UND ROSE WEINE

<b>CHARRIE HALBTROCKEN 2022</b> Weingut Hribernig, Magdalensberg	€ 5,30	€ 31,90
<b>MERLOT LOVELY HALBTROCKEN 2023</b> Weingut Scheiblhofer, Burgenland	€ 5,50	€ 32,90
<b>ROSE ZWEIGELT, TROCKEN 2020</b> Weingut Taggenbrunn, Kärnten	€ 5,50	€ 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.