



*Herzlich
Willkommen!*



Buschenschank
Buchsbäum

Mai bis September | Oktober
Mi – So ab **12 Uhr** | Fr – So ab **12 Uhr**
Linden 7, 9074 Keutschach am See
Tel.: 04273 / 2087



Unglaublich, alles inklusive!
**KÄRNTEN
CARD**

Online
Reservierung
wird
empfohlen!

Waldseilpark Pyramidenkogel

- Klettern mit viel Weitblick
- Bestens gesichert zwischen den Baumwipfeln
- ohne Altersbeschränkung für Kinder ab 1,2 Meter

Telefon: +43 (0)664 / 532 26 37
office@waldseilpark-pyramidenkogel.at
www.waldseilpark-pyramidenkogel.at

Öffnungszeiten
laut Homepage

Unsere hausgemachten Suppen

Kräftige Rindssuppe / Gemüsesuppe mit

Frittaten	4,90
A, C, G	
Kaspressknödel	5,40
A, C, G	
Leberknödel	5,40
A, C, G	
Suppennudeln	4,70
A, C, G	
Suppenangebot des Tages <i>(bitte fragen Sie unser Servicepersonal)</i>	5,50

Das Salatangebot

Bunter, gemischter Salatteller nach Art des Hauses

klein	5,50
G, J	
groß	7,50
G, J	
mit 2 Stück gebratenen Kaspressknödeln	14,90
A, C, G, J	
mit gegrilltem Kärntner Lachsforellenfilet	18,90
D, G, J	
mit knusprigen Backhendelstreifen	15,90
A, C, G, J	
mit gegrillten Hühnerstreifen	15,90
G, J	
Mediterraner Salatteller <i>(Thunfisch, Jungzwiebeln, grüne Oliven, Kapern, Vinaigrette)</i>	15,20
G, J	
Mediterraner Salatteller vegetarisch mit Feta statt Thunfisch	15,20
G, J	

Kärntner Nudeln und Pasta

Kärntner Kasnudel mit brauner Butter, grüner Salat A, C, G	17,90
Kärntner Fleischnudel mit Speckgrammeln, Krautsalat A, C, G	17,90
gemischter Nudelteller mit grünem Salat (je 1 Stück Kasnudel, Spinatnudel und Fleischnudel) A, C, G	17,90
Spaghetti Bolognese	
groß C, G, I	16,80
klein C, G, I	13,80
Spaghetti mit Linsenbolognese (vegetarisch)	
groß C, G, I	14,80
klein C, G, I	13,80

Fleischgerichte

Schnitzel Wiener Art mit Kartoffelsalat, Pommes Frites oder Petersilkkartoffeln vom Schwein A, C, G	16,90
von der Pute A, C, G	17,80
Cordon Bleu mit Pommes Frites oder Petersilkkartoffeln vom Schwein A, C, G	18,90
von der Pute A, C, G	19,90
Zweierlei knusprig-saftiger Schweinsbraten in dunkler Biersauce, mit Serviettenknödeln und lauwarmem Speck - Krautsalat A, C, G, M, O	18,90
Champignon-Rahmgeschnetzeltes vom Putenbrustfilet mit Bandnudeln A, C, G, M, O	16,90
Saftig geschmorte Rindsroulade mit Spätzle und Rotkraut A, C, G, M, O	22,90
Hausgemachtes Rindsgulasch mit Serviettenknödel A, C, G, M, O	17,90
Currywurst nach Art des Hauses mit Pommes Frites A, C, G, L, M, O	12,90

Fisch

Fischangebot des Tages von der Kärntner Fischzucht Payr

mit Petersil-Knoblauch-Pesto, Petersilkartoffeln und buntem Gemüse

D, G

-im Ganzen

25,80

-als Filet

20,80

Vegetarisch

Kärntner Spinatnudel mit brauner Butter, grüner Salat

A, C, G

17,90

Geröstete Serviettenknödel mit Ei, grüner Salat

A, C, G

14,50

Käsespätzle mit Röstzwiebeln, grüner Salat

A, C, G

17,90



Hausgemachte Palatschinken

2 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade A, C, G	7,00
2 Stück Palatschinken mit Nutella A, C, G	7,00
Eispalatschinken mit Vanilleeis und Schokosauce A, C, H, G, E	9,80

Unsere Kuchenvitrine und Mehlspeisen

Germknödel mit Vanillesauce	8,90
Topfenstrudel mit Schlag A, C, E, F, G, H, O	6,90
Apfelstrudel mit Schlag A, C, O	6,90
+ extra Vanillesauce G	2,00

In unserer Kuchenvitrine finden Sie täglich eine feine Auswahl an Torten, Kuchen und traditionellen Mehlspeisen. Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über das aktuelle Angebot und empfiehlt passende süße Begleiter zu Kaffee oder einem Digestif.



Unsere Hirter Biervielfalt

Vom Faß

Hirter Märzen *(mit Kärntner Braugerste)*

0,3l 4,40

0,5l 5,40

Hirter Kräuterradler: *(naturtrüb)*

0,3l 4,40

0,5l 5,40

Hirter Hello *(das feine Helle, 3,8%)*

0,3l 4,40

0,5l 5,40

Aus der Flasche

Hirter Privat Pils 0,33l *(das Goldene)* 4,50

Hirter Morchl 0,33l *(das edle Dunkle)* 4,50

Hirter Kellermeister 0,33l *(Bio, naturtrüb)* 4,50

Hirter 1270er 0,33l *(das Bernsteinfarbene)* 4,50

Hirter Freigeist *(alkoholfrei)* 0,5l 5,40

Franziskaner Weißbier 0,5l 5,40

Franziskaner Alkoholfreies Weißbier 0,5l 5,40

Informationen zu Allergenen in unseren Getränken erhalten Sie bei unserem Servicepersonal oder auf Seite 13.

Apfelmost und Weine

Kärntner Apfelmost

pur oder gespritzt 0,3l	3,40
pur oder gespritzt 0,5l	4,40

Hollermost

pur oder gespritzt 0,3l	3,40
pur oder gespritzt 0,5l	4,40

offene Weine und Schaumweine

1/8l rot (Merlot, Veneto IGP, 12,5%)	3,60
1/8l weiß (Cuveè, Friaul, 10,5%)	3,60
1/8l rosé (Alghero Rosato DOC, 12%)	3,60

Prosecco DOC 0,1l	3,90
Flasche Prosecco rosè 0,7l	29,00

Unsere Spritzervariationen

Spritzer weiß	4,20
Spritzer rot	4,20
Aperitivo Spritz	6,80
Hugo Spritz	6,50
Lillet Wildberry Spritz	7,20
Campari Soda	5,90
Campari Orange	6,90
Limoncello Spritz	7,20

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 0,33l	4,30
Fanta 0,33l	4,30
Almdudler 0,35l	4,30
Spezi 0,5l	4,30
Makava Eistee 0,33l mit Mate hergestellt in Kärnten (Bio)	4,90
Pago Ice Tea (Zitrone/Pfirsich) 0,33l	4,30
Red Bull 0,25l Classic, Sugar free, Summer edition, Organics (Lemon, Ginger, Tonic)	4,60

Mineralwasser

Römerquelle still oder prickelnd 0,33l	3,90
0,75l	6,80
Holunder- oder Himbeersoda 0,3l	3,20
0,5l	3,90
Soda Zitrone 0,3l	3,20
0,5l	3,90

Unsere Saftauswahl von Pago

Apfel, Orange, Marille, Mango, Erdbeere, Schwarze Johannisbeere 0,2l	4,30
mit Wasser 0,3l	4,30
0,5l	4,30
mit Soda 0,3l	4,50
0,5l	4,90

Heißgetränke

Verlängerter	3,90
Verlängerter schwarz	3,80
Espresso	2,90
Doppelter Espresso	4,90
Espresso Macchiato	3,20
Cappucino	4,20
Caffé Latte macchiato	4,80
Affogato	4,90

Tee

Assam	3,50
Darjeeling	3,50
Earl Grey	3,50
Kamille	3,50
Minze	3,50
Früchte	3,50
Kräuter	3,50

Unsere Spirituosen/Brände

(2cl)

Obstler	4,90
Williamsbirne	4,90
Marille	4,90
Grappa Nonnino	4,80
Fernet Branca	3,90
Jägermeister	3,90
Gurktaler	3,60
Limoncello	4,60

Informationen zu Allergenen in unseren Getränken erhalten Sie bei unserem Servicepersonal oder auf Seite 13.

Die 14 Allergene



GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Würstwaren, Backerbrösel, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade



KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



EIER VON GEFLÜGEL UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Eierteiwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Faschierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUSSER FISCHGELATINE)

z.B. Kräcker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato



ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Salatsauce, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, Pommes Frites



SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportnahrung, Diättrinks, Kaffeeerfräher



MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein



SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Walddorf), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Musliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken



SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

z.B. Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze



WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Würzpasteten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Beachten Sie auch die Inhaltsangaben auf den Etiketten der Produkte welche Sie verarbeiten!

Gastronomen und Hoteliers müssen ihre Kunden künftig darüber informieren, welche Speisen bei ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Dies ist gesetzlich vorgeschrieben (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

Die Information kann schriftlich (in der Speisekarte) oder mündlich erfolgen und gilt für diese 14 Allergene.



Das Am Kogel am Pyramidenkogel steht für moderne, regionale Küche inmitten einer der eindrucksvollsten Landschaften Kärntens. Hoch über dem Wörthersee verbinden sich Kulinarik, Natur und Gastlichkeit zu einem besonderen Ort des Genusses.

Unsere Gerichte entstehen aus sorgfältig ausgewählten Zutaten aus Kärnten und der umliegenden Region. Dabei legen wir großen Wert auf Frische, Saisonalität und eine schonende Zubereitung, die den natürlichen Geschmack der Produkte in den Mittelpunkt stellt.

Nachhaltigkeit ist für uns kein Schlagwort, sondern Teil unseres täglichen Handelns. Wir achten auf verantwortungsvolle Herkunft unserer Lebensmittel und pflegen enge Beziehungen zu regionalen Produzenten, die unsere Philosophie teilen.

Die Küche im Am Kogel verbindet traditionelle Einflüsse der Kärntner Küche mit modernen Akzenten. So entstehen Gerichte, die bodenständig verwurzelt sind und gleichzeitig zeitgemäß interpretiert werden.

In Kombination mit der besonderen Lage am Pyramidenkogel entsteht ein Ort, an dem Genuss und Aussicht ineinandergreifen. Der Blick über den Wörthersee und die umliegende Bergwelt begleitet jeden Besuch und macht das kulinarische Erlebnis komplett.

