

## **Klassiker**

EURO

Tartar vom Kärntner Jungrind  
Roggenbrot, Pommery-Senf, Perlzwiebel und Spiegelei  
als Vorspeise / als Hauptspeise 17,00 / 23,00

Clubsandwich „Warmbaderhof“  
mit Kopfsalat, Ei, Gurke, gegrilltem Hühnerfilet,  
Bacon und Tomate, Pommes frites und Cocktailsauce 14,00

Gefüllter Ofenkartoffel von Familie Mischkulnig aus Treffen  
mit Schnittlauchsauerrahm, karamellisierten Zwiebeln  
und Kärntner Prosciutto 14,00

## **Klares und Cremiges aus dem Suppentopf**

Kräftige Tafelspitzsuppe wahlweise  
mit Grießnockerl, Tiroler Knödel oder Frittaten 4,20

Kräftige Tafelspitzsuppe wahlweise  
mit Kalbsleberknödel oder kleinem Fleischnudel 4,80

Kartoffel-Wildkräutercremesuppe  
mit Gewürzmilchschaum 5,20

Gulaschsuppe von mild bis feurig  
mit Gebäck 5,60

## **Knackige Salatvariationen**

### **Salatbuffet von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr**

Kleiner Salatteller 4,90

Großer Salatteller 8,00

Caesar-Salat von Romanasalatherzen  
und knackigem Gemüse  
wahlweise  
mit gegrillten Landhendlstreifen 13,50  
mit knusprig gebratenen Garnelen 16,00  
mit gegrillten Rinderfiletstreifen 18,00

**Alle Gerichte auf dieser und den folgenden Seiten  
werden Ihnen von 12:00 bis 18:00 Uhr serviert  
und für Sie frisch in unserer Küche & Patisserie zubereitet.**

<b>Hauptgerichte</b>	<b>EURO</b>
Wiener-Schnitzel vom Kalb aus Kärnten in der Butterpfanne gebraten mit Petersilkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone	18,00
Rotes Thai-Curry vom Landhendl mit knackigem Gemüse, Basmatireis und Kokosmilch	18,00
Filet vom Branzino aus Piran von Irena Fonda mit Zitronenrisotto, Pak-Choi und Dörrtomaten	24,00

## **Pasta & Vollwert & Vegetarisch**

Tjarin aus dem Piemont Trüffeltagliolini mit Trüffelrahmsauce und Trüffelschaum	18,00
Kärntner Spaghetti der Familie Gregori aus Finkenstein (auf Wunsch auch mit glutenfreien Spaghetti) mit Sauce Bolognese mit Basilikumpesto und Parmesan	12,00 12,00
Kärntner Kasnudeln der Familie Platzer aus Afritz wahlweise aus Weizenmehl oder aus Bio-Dinkelmehl mit grünem Salat (ca. 20 Minuten Wartezeit)	13,50 14,00

## **Für unsere kleinen Gäste**

Frankfurter mit Pommes frites	7,20
Hausgemachte Fischstäbchen vom Zanderfilet mit Petersilkartoffeln und Sauce Tartar	12,00

**Auf Wunsch bereiten wir für Sie auch gerne glutenfreie,  
laktosefreie oder rein vegane Gerichte zu.**

<b>Desserts</b>	<b>EURO</b>
Zweierlei Schokolademousse mit Früchten	8,50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	5,50
Topfenstrudel mit Vanillesauce	5,70
3 Stück Palatschinken wahlweise gefüllt mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade	7,20
Eispalatschinken (2 Stück) mit Schokoladesauce, Schlagobers und Früchten	9,50
Apfel- oder Kaiserschmarrn mit Röster (ca. 20 Minuten Wartezeit)	9,80

Täglich frische Kuchen und Torten aus unserer Kuchenvitrine -  
auch zum Mitnehmen und Verschenken!

<b>Kaffee</b>	<b>EURO</b>
Ristretto	2,30
Kleiner Espresso	2,50
Großer Espresso	4,20
Kleiner Brauner	2,50
Großer Brauner	4,20
Verlängerter mit Kaffeeobers	3,10
Verlängerter mit Milch und Schlagobers	3,50
Melange	3,20
Cappuccino mit Milch	3,30
Caffé Latte Macchiato	
Mocca mit viel Milch und Milchschaum im Glas serviert	3,60
Espresso koffeinfrei	2,50
Verlängerter koffeinfrei mit Kaffeeobers	3,10
Melange koffeinfrei	3,20
Cappuccino koffeinfrei	3,30
Caffé Latte Macchiato koffeinfrei	3,60

## **Kaffeespezialitäten**

Warmbader Kaffee	
Großer Mocca mit Kirschlikör, Haselnusslikör, Schlagobers und Kakao	6,40
Kaffee mit Schuss und Milchhaube	
Mocca mit Grappa oder Kirsch oder Amaretto	4,40
Einspänner	
Doppelter Mocca mit aufgesetztem Schlagobers und Staubzucker im Glas serviert	4,60
Irish Coffee	7,90

## **Echte heiße Schokolade hausgemacht**

Heiße Schokolade	ohne Schlagobers	3,20
	mit Schlagobers	3,60
Heiße Schokolade	mit Rum ohne Schlagobers	4,50
	mit Rum und Schlagobers	4,90
Heißer Schokolade Espresso		
	mit Schlagobers	4,30

## Tee



EURO

### Schale Tee

2,90

Darjeeling Summer Gold Bio, Assam Bari, Earl Grey, Green Dragon, Moroccan Mint Bio, Morgentau, Ayurveda Herbs & Ginger, Fruity Camomile, Cream Orange, Winter Harmony

### Kanne Tee von unserer Teebar

4,80

nach Belieben verfeinert mit Milch, Honig und Zitronenspalte

Spring Darjeeling Bio, Assam Bari, Earl Grey, Morgentau, Wellness Bio, Refreshing Mint, Fruity Camomile, Verveine, Ayurveda Herbs & Ginger, Cream Orange, Sweet Berries

### Frisch gepresster Zitronensaft

0,50

## Milchgetränke

### Schokolademilch

mit hausgemachter Schokolade

0,30 l

3,90

### Milchshake der Saison

0,30 l

4,40

### Bananen-Frappé

0,30 l

5,60

## Alkoholfreie Getränke

### Römerquelle prickelnd / mild / still

0,33 l

3,20

0,75 l

5,80

### Montes prickelnd / mild / still

0,33 l

3,40

0,75 l

6,50

### Sodawasser

0,25 l

1,70

### Sodawasser mit Himbeer / Holunder

0,25 l

1,90

0,50 l

3,30

### Almdudler, Sprite, Frucade

0,33 l

3,50

### Coca-Cola (Light, Zero)

0,33 l

3,50

### Apfelsaft

0,25 l

2,60

### Apfelsaft gespritzt

0,25 l

2,20

0,50 l

4,40

### Apfelsaft naturtrüb (100% BIO, vegan)

0,25 l

3,50

### Schweppes Tonic Water / Bitter Lemon

0,20 l

3,70

### Royal Bliss Tonic Water

### Creative / Lemon Taste

0,20 l

4,20

### Pago Orange / Marille / Erdbeere / Mango

Johannisbeere / Multivitamin

0,20 l

3,50

### Pago mit Quellwasser

0,50 l

3,90

### Eistee Zitrone oder Pfirsich

0,25 l

2,80

### Red Bull

0,25 l

4,50

### Carpe Diem Kombucha Classic

0,25 l

4,30

## Hausgemachter Eistee

### Griechischer Bergtee von der Insel Zakynthos

0,25 l

3,50

## Frisch gepresste Säfte

		EURO
Orangensaft	0,25 l	4,80
Karottensaft (mit Öl)	0,25 l	3,90
Obst- und Gemüsesaft	0,25 l	4,20
NATIVE GRAPE weiß/rot	0,75 l	14,40
fermentiertes Weintraubengetränk, alkoholfrei Weingut Weiss, Gols, Burgenland (<0,5 Vol.-%)	0,125 l	2,40

## Aperitif

Sherry trocken oder medium	5 cl	3,90
Martini rosso, bianco oder dry	5 cl	4,30
Campari mit Soda	4 cl	4,50
Campari mit gepresstem Orangensaft	4 cl	5,80
Portwein rot, weiß	5 cl	4,20
Cynar	5 cl	4,20
Glas Prosecco Valdobbiadene Superiore, DOCG, Villa Sandi	0,1 l	4,60
Glas Prosecco mit Erdbeer-, Holunder- oder Orangensaft	0,1 l	4,40
HUGO	0,25 l	5,90
Prosecco, Soda, Holundersaft, Minze, Limette		
Aperol Spritzer	0,25 l	4,80

## Prosecco/Sekt

Prosecco Terra Serena Treviso DOC	0,75 l	27,00
Valdobbiadene Superiore, DOCG		
Villa Sandi	0,75 l	32,00
Schlumberger Sparkling	0,75 l	38,00
Riesling Sekt Weingut Gartner	0,75 l	38,00
Grüner Veltliner Sekt Weingut Müller	0,75 l	38,00
Grüner Veltliner Sekt Sektkellerei Szigetti	0,20 l	12,00

## Bier vom Fass

Villacher Märzen	0,20 l	2,70
Villacher Märzen	0,30 l	3,50
Villacher Märzen	0,50 l	4,50
Villacher Märzen Radler Zitrone	0,30 l	3,50
Villacher Märzen Radler Zitrone	0,50 l	4,50
Villacher Märzen Sodaradler	0,30 l	2,60
Villacher Märzen Sodaradler	0,50 l	3,80

## Flaschenbier

Villacher Dunkel	0,50 l	4,40
Franziskaner Weißbier	0,50 l	4,60
Franziskaner alkoholfrei	0,50 l	4,60
Villacher Freilich alkoholfrei	0,50 l	4,40

<b>Offene Weißweine</b>		EURO
Grüner Veltliner	0,125 l	3,40
	0,25 l	6,80
Grüner Veltliner gespritzt	0,25 l	3,30
Weingut Leopold Hagn, Mailberg		

Grüner Veltliner	0,125 l	3,40
Weingut Sax, Langenlois	0,25 l	6,80

### **Offene Rotweine**

Blauer Portugieser	0,125 l	3,40
	0,25 l	6,80
Wein gespritzt	0,25 l	3,30
Weingut Leopold Hagn, Mailberg		

Zweigelt	0,125 l	3,40
Weingut Sax, Langenlois	0,25 l	6,80

### **Offener Roséwein**

Rosé vom Zweigelt	0,125 l	3,90
Weingut Leopold Hagn, Mailberg	0,25 l	7,80

Gerne empfehlen Ihnen unsere Servicemitarbeiter  
Flaschenweine, die wir glasweise ausschenken.

### **Schnäpse und Brände**

Wodka Absolut	2 cl	2,80
Gordon`s Dry Gin	2 cl	2,80
Bacardi Rum	2 cl	2,80
Marillenschnaps Raunikar	2 cl	2,80
Grappa Nonino Vuisionar	2 cl	4,00
Grappa Nonino Moscato	2 cl	4,20
Pfau Apfel	2 cl	4,40

### **Liköre**

Amaretto di Saronno	2 cl	3,30
Cointreau	2 cl	3,30
Grand Marnier	2 cl	4,20

### **Bitters**

Rosbacher	2 cl	3,40
Fernet Branca	2 cl	3,70
Underberg	2 cl	4,20

## Flaschenweine Glasweise ausgeschenkt

			EURO
2015	Grüner Veltliner Fumberg Familienweingut Wimmer-Czerny Fels am Wagram, Niederösterreich	0,125 l	4,20
2017	Welschriesling - Steirische Klassik Weingut Lackner-Tinnacher Gamlitz, Südsteiermark	0,125 l	4,40
2015	Sauvignon Blanc Schüttenberg Weingut Walter Glatzer Göttlesbrunn, Carnuntum, Niederösterreich	0,125 l	4,60
2017	Gelber Muskateller Weingut Karl Steininger Langenlois, Niederösterreich	0,125 l	5,00
2015	Zweigelt Heideboden Weingut Robert Goldenits Tadten, Neusiedlersee, Burgenland	0,125 l	4,50
2015	Blaufränkisch Classic Weingut Anton Iby Horitschon, Burgenland	0,125 l	4,30

Alle Preise in EURO inklusive aller Steuern und Abgaben.