



**Für den optimalen Genuss verwenden wir
Produkte aus den umliegenden
Genussregionen sowie mit dem AMA
Gütesiegel ausgezeichneten Spezialitäten**

Fleisch AMA Gütesiegel gekennzeichnetes Fleisch aus Österreich

Gemüse/ Obst Kärntner Gemüseland- Firma Robitsch

Milchprodukte Kärntner Milch/ Hansi Milch Rennweg

Würziger Käse Vorarlberger Käse

Kräuter aus dem heimischen Garten/Hochbeeten

Speck/ Zirbe Eigenproduktion

Eier aus österreichischer Bodenhaltung

Lammfleisch Glabischnig aus Millstatt

Kartoffel heurige Kartoffel aus Österreich



Suppen:

Kräftige Rindssuppe mit Nudeln oder Frittaten	€ 4,20
Knoblauchrahmsuppe mit Brotroutons	€ 4,50
Hausgemachter Kasknödel in der Zwiebelsuppe	€ 5,90
Karotten-Ingwersuppe mit 1 Garnele	€ 5,70
Fleischnudelsuppe	€ 5,50

Salate:

Gemischter Salat	€ 4,60
„Haussalat“ Feine Blattsalate, Gurken und Tomate mit Kräuterdressing und rosa gebratene Streifen vom Rinderrücken, Zwiebelringe	€ 16,20
Riesengarnelen auf Blattsalaten Mit Kräuterdressing, Gurken, Tomaten	€ 18,20
„Fitnesssalat“ Feine Blattsalate mit Gurken und Tomaten an Joghurtdressing mit gebackenen Putenstreifen oder wahlweise mit Putenstreifen natur	€ 12,80
Steirischer Bauernsalat Feine Blattsalate, mit Kräuterdressing, Kürbiskernöl gebratenen Speck, Rösti Würfel und Croutons, mit Gurke, Tomate und Kürbiskernen.	€ 12,50
„Ofenkartoffel mit Dip“ Putenstreifen vom Grill auf Salatnest	€ 14,50
Knoblauchbaquette	€ 4,70



Fisch:

„Fischvariation“

gebratener Zander, gebackene Scholle und Garnelen vom Grill
auf Sauce Bernaise, Dillkartoffeln und Gemüse

€ 18,80

Riesengarnelen vom Grill

auf Pesto-Knoblauchspaghetti

€ 19,20

Kross gebratenes Zanderfilet

mit Kräuterbutter, Dillkartoffeln und Gemüse

€ 19,50

Vegetarisch:

Gefüllte Spinatpalatschinken

mit Käse und Rahm überbacken

€ 9,80

Pesto Spaghetti

€ 9,80

Gemüsecurry auf Reis (vegan)

€ 13,50

Gemüsegröstel (vegan)

€ 10,90

Gemüsegröstel mit Spiegelei (vegetarisch)

€ 11,90

Goldgelb gebratener Maiskolben in Kräuterbutter geschwenkt

€ 4,90

**Knusprig gebackene Kartoffelspalten in der Schale
dazu Kräuterrahm und Chili Salsa**

€ 6,00



Hauptgerichte:

Wiener Schnitzel in der Pfanne gebacken

mit Petersilienkartoffeln

vom Schwein€ 12,90

von der Pute€ 13,90

„Bacher Schnitzel“

gebackenes Schweineschnitzel mit Pilzen, Speck und Zwiebeln
gefüllt, dazu Petersilienkartoffeln

€ 16,50

Cordon bleu mit Pommes

€ 16,20

Kärntner Fleischnudel mit Sauerkraut

€ 10,50

Grillteller „Art des Hauses“

ausgesuchte Fleischstücke von der Pute, Schwein und Rind
mit Gemüse, Pommes frites und Kräuterbutter

€ 17,80

„Chicken Wings“

knusprig, würzig gebratene Hühnerflügel mit Wedges
und zweierlei Dips

€ 11,90

Steaktoast vom Rind auf Toast mit gemischtem Salat

€ 17,50

Putenmedaillons vom Grill

mit Tomaten und Käse überbacken auf Rahmsauce
mit Röstinchen und Gemüse

€ 17,50

Katschberger „Jägerrostbraten“

Zart rosa Rind mit Kroketten und Speckbohnen auf Jägerrahmsauce **€ 18,50**

„Beef Potatoe“

Ofenkartoffel auf pikanter Gemüse Salsa Sauce, dazu rosa
Tranchen vom Rinderrücken

€ 18,80

Rumpsteak (250g) „Art des Hauses“ mit Kräuterbutter Petersilienkartoffeln und Gemüse	€ 26,50
Beef Mexicana (250g) Entrecote vom Grill mit gebratenem Maiskolben und Salatschüssel	€ 26,50
zusätzlich mit 2 Garnelen	€ 28,50
Würzige Spare Ribs mit Wedges und Dips	€ 15,20
Cheeseburger mit Wedges	€ 9,80
Spezialburger mit Wedges 200g Rindfleisch, gebackene Zwiebelringe, Käse, Ei, Speck, Tomaten, Gurken, Salat, Cocktailsauce und frisches Burgerbrot!	€ 14,50
„Westernplatte“ für 1 Person Ripperl aus dem Ofen, Chicken Wings mit Wedges, Maiskolben und Dips	€ 17,50
„Bacherplatte“ pro Person (ab 2 Personen) Gegrillte und gebackene Fleischstücke, Ribs und Wings Reichlich mit Beilagen garniert	€ 18,50/Pers

Kalte Speisen

„Brettljause“
mit hausgemachtem Speck, Käse, Hauswürstl,
Garnitur und Brot



€ 11,10

1 Scheibe Brot € 0,60

1 Semmel € 0,80

Auf Vorbestellung ab 2 Personen



**„Schweinshaxe aus dem Ofen“
mit Semmelknödel und Sauerkraut pro Person**

€ 16,90/Person

**„Fondue Chinoise“
Rinder-, Schweine- und Putenfleisch
selbst zubereitet in einer würzigen
Rinderkraftbrühe, hausgemachte feine Saucen
reich garniert dazu Pommes frites
pro Person**

€ 19,60/Person

**Zum süßen Abschluss, empfehlen wir Ihnen einen
Blick in unsere Dessertkarte zu werfen.**

Liebe Gäste!

**Bei Fragen zu unseren Produkten und Speisen und
darin enthaltenen Stoffen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können*, geben wir
gerne Auskunft.**

***gemäß Allergeninformationsverordnung**