Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser prickelnd oder still *Mineral water fizzy or still*	0,33l 0,75l	€ 3,70 € 7,00

Flaschen / ***Bottles***

Rauch BIO Orangenlimo	0,33l	€ 4,40
Rauch BIO Zitronenlimo	0,33l	€ 4,40
Almdudler	0,35l	€ 4,20
Coca Cola / Zero / Spezi	0,33l	€ 4,20
Eistee Pfirsich / Zitrone *Eistea peach or lemon*	0,33l	€ 4,20
Fever Tree Bitter Lemon / Tonic	0,2 l	€ 4,40
Holunder Soda / *Elder-sirup and soda*	0,4 l	€ 4,40

Rauch Säfte / ***Fruit juice***

Marille, Johannisbeere, Orange *Apricot, black current, orange*	0,2 l	€ 4,20
Rauch Fruchtsaft gespritzt *Fruit juice & soda*	0,25l 0,5 l	€ 4,80 € 5,20
Apfelsaft Naturtrüb / *Applejuice naturally*	0,25l	€ 4,40
Apfelsaft / *Applejuice*	0,25l	€ 3,90
Apfelsaft *gespritzt* *Applejuice and soda*	0,25l 0,5 l	€ 3,20 € 4,80

My Acker Säfte (ohne Zuckerzusatz)

Gurpfl (Gurke-Apfel)	0,33l	€ 4,80
Rhabapfel (Rhabarba-Apfel)	0,33l	€ 4,80

Bier

Stiegl vom Fass (A) / *Stiegl draft beer*	0,3 l 0,5 l	€ 4,90 € 5,90
Stiegl Radler (A) / *Stiegl shandy*	0,3 l 0,5 l	€ 4,90 € 5,90
Stiegl Weizenbier (A) / *Weizenbeer blond*	0,3 l 0,5 l	€ 5,50 € 6,00
Stiegl Hell Alkoholfrei (A) *Nonalcoholic beer*	0,33l	€ 5,20
Stiegl Weizenbier Alkoholfrei (A) *Weizenbeer nonalcoholic*	0,5 l	€ 6,00
Stiegl glutenfrei / *Glutenfree beer*	0,33l	€ 5,20

Wein & Prosecco

Weiss / ***White***

Grüner Veltliner Hauswein (O)	1/8 l	€ 3,60
Grüner Veltliner DAC (O) Weingut Huber	1/8 l	€ 4,90
Welschriesling Klassik (O) Weingut Polz, Südsteiermark	1/8 l	€ 5,20

Rot / ***Red***

Zweigelt Hauswein (O)	1/8 l	€ 3,80
Zweigelt (O) Weingut Semmler, NÖ	1/8 l	€ 4,90
Cuvee Klassik (O) Weingut Krug, Thermenregion NÖ	1/8 l	€ 5,20

Süßwein / ***Sweet wine***

Heideboden Spätlese (süß)	1/8 l	€ 4,90

Sekt / Prosecco

Prosecco (O)	0,1 l	€ 5,20
KaRose Premium Frizzante (O)	0,1 l	€ 5,50

G´spritzte

Weiß / Rot Gespritzt (O) / *White or redwine & soda*	€ 4,40
Aperol Spritzz (O) mit Prosecco	€ 8,50

Schnäpse

Freihof Obstler	2 cl	€ 3,20
Freihof Marille	2 cl	€ 3,60
Freihof Williams	2 cl	€ 3,60
Zirbenschnaps	2 cl	€ 3,60

Kärntner Brände vom Maltataler

Apfel	2 cl	€ 4,90
Birne	2 cl	€ 4,90
Zwetschke	2 cl	€ 5,20

Grappa

Nonino 41	2 cl	€ 4,00
Nonino Chardonnay	2 cl	€ 4,50

Bitters

Campari	4 cl	€ 6,00
Averna	2 cl	€ 4,00

Gin

Gin Mare	4 cl	€ 8,00

Gin-Spezialität aus den Nockbergen

Zirben Gin Mitzii	4 cl	€ 8,00

Vodka

Absolut Vodka	4 cl	€ 6,50
Belvedere Vodka	4 cl	€ 8,00

Rum

Bacardi Reserva	4 cl	€ 6,50
Diplomatico Reserva	4 cl	€ 7,00

Whiskey / Cognac

Jack Daniels	4 cl	€ 7,50
Makers Mark Bourbon	4 cl	€ 8,00
Remy Martin	2 cl	€ 4,20

Zum Mischen

Coca Cola / Zero	0,33 l	€ 4,20
Red Bull Dose	0,25 l	€ 5,50
Bitter Lemon/Tonic/Ginger Ale	0,25 l	€ 4,40

Urlaub an einem der schönsten Orte Kärntens!

Berghotel Malta

Speisen & Getränke

Food & Drinks

www.berghotelmalta.at

Unsere Küchenzeiten sind täglich:
von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr und
von 18:00 Uhr bis 20:30 Uhr

Our kitchen hours are daily:
from 11:30 a.m. to 3:00 p.m. and
from 6:00 p.m. to 8:30 p.m.

Speisenangebot zwischen
15:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Vegan

Vegetarisch

Auch glutenfreie Schmankerl dabei
Spuren von Gluten sind in unserer Küche möglich

Genuss aus der Region.

Feinstes vom Maltataler

Goaszeit Bio Bauernhof Sima

Nudelmanufaktur Bettina Lastin

Eis-Sennerei | Gmünd

Bäckerei Jury

Aus der Suppenkuchl

Rindssuppe mit **Fritatten** (A,C,G,L) € 6,50
Beef broth with pancake stripes

Rindssuppe mit **Kaspressknödel** (A,C,G,L) € 7,50
Beef broth with bread cheese dumplings

Rindssuppe mit **Fleischnudel** (A,C,G,L) € 7,50
Beef broth with pastry dumplings stuffed with smoked minced meat

Pikante **Gulaschsuppe** mit Semmel (A,G,L) € 8,50
Spicy goulash soup with bread roll

Rote-Rüben Cremesuppe mit Kren (L) € 7,50
Cream of beetroot with horseradish

Wirtshauskuchl

Wiener Schnitzel vom Kärntner Schwein, € 19,00
Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren (A,C,G)
Breaded and fried pork cutlet, with parsley potatoes and cranberry jam

Grillteller € 24,00
Kärntner S-Filet, Hühnerfilet, Beiried, Speck, Frankfurter, Pommes, Gemüse, Kräuterbutter (G)
Mixed grill with pork fillet, chicken, sirloin steak, bacon, grilled sausage, vegetables, French fries, herb butter

Zwiebelrostbraten € 25,00
Beiried von der Kalbin, Braterdäpfel Speckbohnenbündchen (A)
Sirloin Steak with roasted potatoes and bacon-wrapped green beans

Hirschgulasch € 25,00
mit Rotkraut und Serviettenknödel (A,G)
Venison goulash with red cabbage and bread dumplings

Bauernselcher € 14,90
mit Röstkartoffel und Sauerkraut (A,C,G)
Smoked pork sausages with roasted potatoes and sauerkraut

Kärntner Fleischnudel 2 Stück € 15,90
mit brauner Butter, Speckgrammel 3 Stück € 17,90
und Sauerkraut (A,C,G,M)
Meat dumplings served with brown butter, crackling and sauerkraut

Kärntner Kasnudl mit Schnittlauch, 2 Stück € 15,90
Nussbutter und kleinen Blattsalat (A,C,G) 3 Stück € 17,90
Carinthian cheese dumplings filled with curd cheese and herbs, served with brown butter and a small leaf salad

Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebel (A,C,G) € 16,90
Cheese spätzle with melted cheese and crispy onions

Pasta e basta

Tagliolini mit Räucherlachs (A,D,G) € 19,50
with smoked salmon in a creamy sauce

Tagliolini „Bolognaise Art“ mit roten Linsen (A,G) € 16,00
with tomato sauce & lentils

Salate, einfach was gsund´s

Marinierte Blattsalate mit / ***Marinated lettuce with***

- gebackene Hühnerfiletspitzen, € 18,50
steirischem Kürbiskernöl, Käferbohnen (A,C,M)
fried chicken stripes, pumpkin seed oil, broad beans

- gegrillten Hühnerfiletstreifen, Kirschtomaten (M) € 18,50
grilled chicken stripes, cherry tomatoes

Caeser salad € 15,50
Romanasalat, Croutons, Grana Padano (A,C,D,G,M)
Romaine lettuce, croutons, Grana Padano cheese

- mit Speck und Ei / *with bacon and egg* Aufpreis € 2,50

- mit gegrillten Hühnerfiletstreifen Aufpreis € 5,50
with grilled chicken strips

- mit Riesengarnelen / *with grilled prawns* Aufpreis € 9,00

Salat vom Buffet / ***Salad from the buffet*** € 7,00

Trendy

Berghotel Burger (A,G,M,N) € 16,90
Rucola, Rindfleisch, Speck, Emmentaler, Tomate, Gurke, Zwiebel, Mayonnaise, BBQ Sauce
Rocket salad, beef, bacon, cheese, tomato, cucumber, onion, mayonnaise, BBQ sauce

Vegan-Burger (A,G,M,L) € 15,90
Ciabatta Bun, Kichererbsen-Linsen-Patty, Blattsalat, Tomate, vegane Mayonnaise, Ketchup
Ciabatta burger, chickpea lentil patty, leaf lettuce, tomato, vegan mayonnaise, ketchup

Burger Beilagen / ***Burger-Sides-Extras***
Pommes frites / *French Fries* € 4,50
Coleslaw € 4,00
Kleiner Blattsalat / *Small leaf salad* € 4,50
Jalapenos € 2,00

Alpen Hot Dog € 8,50
mit Sacherwürstl, Curry-Senf, roter Krautsalat, Röstzwiebel, Gewürzgurkerl (A,M)
with sacher sausage, curry-mustard, coleslaw, fried onion, pickled cucumber

Snacks

Sacher Würstl mit Senf, Kren und Semmel (A,M) € 8,90
Sacher sausages with mustard, horseradish and bread roll

mit Pommes / *with French Fries* € 10,90

Toast mit Bauernschinken, Emmentaler, € 8,50
Blattsalat, Cocktail Sauce (A,G,M)
with ham, Emmental cheese, salad and cocktail sauce

Toast mit Mozzarella, Pomodoro Secchi, € 8,50
Rucola pesto, Blattsalat, Cocktail Sauce (A,G,M)
with mozzarella, sun-dried tomatoes, rocket pesto, salad and cocktail sauce

Was Süßes

Apfelstrudel oder **Topfenstrudel** € 8,20
mit Vanillesauce und Schlagobers (A,C,G,H)
Apple or curd strudel with vanilla sauce and whipped cream

Germknödel € 9,50
mit Vanillesauce und Mohnzucker (A,C,G,H)
Yeast dumpling with vanilla sauce

Bauernkrapfen mit Marillenröster € 9,50
und Haselnusseis (A,C,G,E,F)
Doughnut with apricot roast and hazelnut ice cream

Gemischtes Eis mit Sahne (A,C,G) € 7,50
Mixed ice cream with cream

Früchte Eisbecher Berghotel (A,C,G) € 11,90
Ice cream with fruits

Gerührter **Eiscafe** (A,C,G) € 9,80
Viennese-style iced coffee

Kuchenangebot aus unserer Vitrine!
Cake offers from our showcase!

Kaffee

Espresso / Espresso Macchiato € 3,20

Doppelter Espresso / Großer Brauner € 4,90

Verlängerter / *Americano* € 4,10

Cappuccino & Melange (G) € 4,50

Alm-Café (Häferl) (G) € 4,90

Heiße Schokolade (F,G) / *Hot chocolate* € 5,20

Kanne Tee

Sonnentor BIO Teespezialitäten € 4,50

Earl Grey, Englisch Breakfast, China Grüntee, Pfefferminze, Früchte, Kamille, taufrisch Kräuter, Ingwer Genuss

Earl Grey, English Breakfast, berry, camomile, peppermint, herbs, green tea