

LIEBE GÄSTE!

Wir freuen uns über Ihren Besuch und verwöhnen Sie gerne mit unseren **kulinarischen Spezialitäten, frisch gekocht** mit Produkten **aus der Region**.

Viele unserer Gerichte sind **hausgemacht**, wie z. B. die Kärntner Nudeln. Für **Senioren und Kinder** bieten wir alle Hauptspeisen auch in **kleinen Portionen** an. Vom Originalpreis ziehen wir dafür 2,- Euro pro Portion ab.

Warme Küche gibt es täglich von 11.30 – 14.00 und 17.30 – 21.30 Uhr.
Dienstag und Mittwoch haben wir unsere Restaurant-Ruhetage.

Unsere ServicemitarbeiterInnen informieren Sie gerne über **allergene Zutaten** in unseren Produkten und eine Rezeptliste liegt zur Einsicht auf.

Haftungsausschluss: So sehr wir uns auch bemühen, bei uns wird täglich frisch gekocht, daher können Spuren von sämtlichen allergenen Stoffen in unseren Gerichten enthalten sein.

Wir wünschen guten Appetit! Familie Habernig & Team

ZUM APERITIF

„Anna“ 7,20

Prosecco, Soda, Hollunder, Minze, Limette und Blue Curacao

Aperol Spritzer mit Prosecco oder Hugo 7,20

„Heidi“ (alkoholfrei) 6,20

Trauben-soda, Minze, Limette

Campari Soda oder Campari Orange 5cl 4,90

Lillet Spritz 7,50

Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren

Gingerino mit Soda oder Orangensaft (alkoholfrei) 4,20





KALTE VORSPEISEN

Tomaten und Mozzarella 12,50

mit Basilikumpesto, kalt gepresstem Olivenöl und Balsamicodressing

Geräuchertes Forellenfilet 13,90

dazu Preiselbeer-Meerrettich-Obers, mariniertes Vogelsalat und Jourgebäck
Räucherei Kulmer, Birkfeld, Stmk.

Zuckermelone mit Prosciutto und Parmesanflocken 12,20

dazu ein Gebäck

Vitello tonnato 14,90

Rosa gebratenes Kalbsfleisch an klassischer Thunfischsauce,
mit Gebäck



WARME SCHMANKERLN

Markos „Heigeign“ 15,90

eine fantasievolle Kombination aus Schinken, Geselchtem und Käse -
kräftig gewürzt, auf zwei Scheiben Schwarzbrot, leicht überbacken

Schinken-Käse-Toast 8,90

mit kleiner Salatgarnitur

Saftiges, pikant gewürztes Rindsgulasch mit Gebäck 15,70

KÄRNTNER SUPPENTOPF

Hausgemachte Rindsuppe 5,90

nach Wahl mit Frittaten, Leberknödel oder Fleischstrudel

Gulaschsuppe mit Gebäck 7,80

Knoblauchcremesuppe 6,90

mit gerösteten Schwarzbrotwürfel, Obershaube
und frischem Schnittlauch



KNACKIG FRISCHE SALATE

Gemischte Salatschüssel 6,90
mit feinem Hausdressing

Salatvariation „Marko“ 16,20
mit Schinken- und Käsestreifen, frisch gegrillten
Putenstreifen und würziger Cocktailsauce



Blattsalatvariation 16,50
mit gegrilltem Ziegenkäse Soignon unter Löwenzahnhonig,
Pinienkernen und mit Gartenkräuter dressing

Steirischer Backhendlsalat 16,90
Bunte Salatvariation mit Kürbiskernen, gebackenen
Hühnerstreifen und Kernöldressing

HAUSGEMACHTE NUDELN



Kärntner Kasnudeln 16,70
mit Bröselbutter und Krautsalat

Spinatnudeln 16,70
unter Parmesanflocken, dazu ein Blattsalat

Fleischnudeln 16,90
an Sauerkraut mit Grammeln

Nudelvariation dazu Bröselbutter und ein bunter Salat 17,20

HERZHAFTE PASTA & EINE REISPFANNE

Zucchini-Spaghetti 15,80
mit Tomatensauce

Tagliatelle mit Lachs 17,90
unter leichter, würziger Käsesauce



Spaghetti Bolognese 16,50
mit pikantem Fleischragout und Parmesanflocken

Asiatische Reis-Gemüsepfanne 17,60
mit frischen Sprossen (vegan)
Gerne servieren wir unsere Hauptspeisen auch als kleine Portion
und ziehen dafür 2,- Euro pro Gericht ab.

FEINES VOM SCHWEIN, RIND UND HUHN

Schweinefilet-Medallions 22,70

mit Cognac-Pfefferrahmsauce, dazu Tagliatelle und Gemüsebouquet

Pikanter Grillteller nach Art des Hauses 19,90

mit gegrilltem Schweinskarree und Putenbrust, dazu Kräuterbutter, Pommes frites und marktfrisches Gemüse

Zwiebelrostbraten, Hausspezialität 24,50

(durchzogenes Stück von der hohen Beiried) mit knusprigen Bratkartoffeln

Wiener Schnitzel 17,80

(vom Schwein) mit Pommes frites

Cordon bleu 18,70

mit Petersilkartoffeln



Gebackenes Putenschnitzel 19,30

gefüllt mit Mozzarella und Prosciutto, dazu Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren

Rumpsteak 27,20

mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel, Gemüsebouquet und Blattsalat

Hühnersteak in fruchtiger Currysauce 18,40

dazu Basmatireis und Früchtegarnitur

HERRLICHE FISCHGERICHTE

Fischteller „Marko“ 25,90

mit dreierlei Fischfilets und Garnelen unter Knoblauchbutter, dazu Butterkartoffeln und Gemüse



Lachssteak 23,90

mit duftigem Basmatireis, Kräuterbutter und buntem Gemüseallerlei

Saiblingfilet 24,20

in Zitronenöl gebraten, von Kärnten-Fisch, Feld am See, dazu Petersilkartoffeln und ein Blattsalatschüssel

SÜßE VERSUCHUNG

Kaiser- oder Schwarzbeerschmarrn 14,00
mit Vanillezucker, dazu Apfelmus oder Kompott

Kletz'nnudeln (hausgemacht) mit Apfelmus 14,60

Frisch gezogener Apfelstrudel 6,90
hausgemacht, mit Vanilleeis

Warme, flaumige Palatschinken 7,90
wahlweise mit: Topfen und vielen frischen Früchten, Schokolade,
Preiselbeeren, Marillenmarmelade oder Vanilleeis



EISIGE VERFÜHRUNG



Heiße Liebe 7,80
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Bananensplit 7,80
Vanilleeis mit Chiquita-Bananen und Schokosauce

Nuss mit Schuss 8,10
der Traum aus cremigem Walnuss-Pistazien und Haselnusseis
hochprozentig verfeinert, mit vielen knackigen Nüssen

Himbeer de Luxe 7,80
ein himmlischer Eisgenuss aus Himbeer-Sorbet,
leichtem Joghurt und süßen Himbeeren

Prosecco Sorbet 8,50
mit gerührtem Zitroneneis und einem Schuss Wodka



Affogato 5,10
Vanilleeis und heißer Espresso – eine köstliche Kombination

Sie finden auch in unserer Eiskarte weitere köstliche Eisvariationen !

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vöslauer Mineralwasser still oder prickelnd 0,33 l 3,50

Vöslauer Mineral still oder prickelnd 0,75 l 6,60

Pago Fruchtsäfte 4,20

Johannisbeer, Mango, Marille, Erdbeer, Birne und Ananas 0,20 l

Orangen- oder Apfelsaft 0,25 l 4,20

Roter oder Weißer Traubensaft im Stifterl von Heiderer-Mayer, Wagram
0,25 l 4,40

Fanta / Sprite / Almdudler / Coca-Cola / Spezi 0,25 l 3,50

Cola Zero / Cola Light 0,33 l 4,10

Eistee Zitrone oder Pfirsich 0,33 l 4,10

Frucade 0,33 l 4,10

Soda-Zitrone 0,5 l 4,80

Durstlöcher / Jugendgetränk Himbeersoda oder Holunder 0,50 l 4,60

Red Bull Energie 0,25 l 4,90

Kombucha Carpe diem tea drink 0,25 l 5,20

Gingerino 4,20

Aperitif aus Kräuterauszügen, alkoholfrei, mit Soda oder Orangensaft

Schweppes

Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale / Wild Berry

0,2 l 4,60

KAFFEE-, TEE- UND KAKAOSPEZIALITÄTEN



Doppelter Espresso 3,90

Espresso 3,40

Verlängerter 3,60

Latte Macchiato 4,10

Cappuccino mit Milchschaum 3,90

Häferlkaffee 3,90

Gerne servieren wir Ihnen alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei.

Heißer Kakao bio Bengelchen 4,10

BIO Kräuter- und Fruchteees von **Sonnentor** 3,80

viele verschiedene Sorten finden Sie auf unserer Teekarte



ÜBER UNS

Das Hotel-Restaurant Marko wurde von Familie Marko bereits über vier Generationen als **Familienbetrieb** geführt. Nun hat Familie Habernig aus der Nachbarschaft die Leitung übernommen.



Genießen Sie bei uns unbeschwerte **Urlaubstage**, feiern Sie Ihre **Familienfeiern** in unserem **großen Saal** oder nutzen Sie unsere Räumlichkeiten für Ihre **Seminare**.



Kennen Sie schon unseren modernen **Wellness-Bereich**? Sauna, Sanarium, Physiotherm-Infrarot, Solarium, Ruheraum, Whirlwanne und Fitnessgeräte - alles in einem Bereich und mit atemberaubendem Blick auf die Berge. Für unsere Hotelgäste ist der Eintritt frei - für externe Ruhesuchende bieten wir Tages- oder Blockkarten an.



Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie **HABERNIG**

