

LIEBE GÄSTE!

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

Alle 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.

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, Holunder, Minze, Limette und Blue Curacao

Aperol Spritzer mit Prosecco oder Hugo 7,20

„Heidi“ (alkoholfrei) 6,20

Traubensaft, Soda, Minze, Limette

Campari Soda oder Campari Orange 5cl 5,90

Lillet Spritz 7,50

Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren

Gingerino mit Soda oder Orangensaft (alkoholfrei) 5,40



KALTE VORSPEISEN



Tomaten und Mozzarella 11,40

mit Basilikumpesto, kalt gepresstem Olivenöl und Balsamicodressing

Gemischte Salatschüssel 6,90

mit feinem Hausdressing

KÄRNTNER SUPPENTOPF

Hausgemachte Rindsuppe 6,10

nach Wahl mit
Frittaten oder Fleischstrudel

Knoblauchcremesuppe 6,90

mit gerösteten Schwarzbrotwürfel, Obershaube
und frischem Schnittlauch



KNACKIG FRISCHE SALATE

Scampisalat 18,20

bunter Salat mit gegrillten Scampi`s (4 Stk.)

Salatvariation „Marko“ 17,40

mit Schinken- und Käsestreifen, frisch gegrillten
Putenstreifen und würziger Cocktailsauce



Steirischer Backhendlsalat 17,60

bunte Salatvariation mit Kürbiskernen, gebackenen
Hühnerstreifen und Kernöldressing

HAUSGEMACHTE NUDELN

Kärntner Kasnudeln 17,20

mit Bröselbutter und Blattsalat



Spinatnudeln 17,20

mit Parmesanflocken, dazu ein Blattsalat

Fleischnudeln 17,40

an Sauerkraut mit Grammalan

Nudelteller „Marko“ dazu Bröselbutter und ein bunter Salat 17,80

HERZHAFTE PASTA & SPÄTZLE

Spaghetti mit Garnelen 18,80

auf Kräuterpesto und Parmesan

Spaghetti Bolognese 16,50

mit pikantem Fleischragout und Parmesanflocken



Hausgemachte Käsespätzle 16,40

mit Käse gratiniert, Röstzwiebel und Blattsalat

Gerne servieren wir unsere Hauptspeisen auch als kleine Portion
und ziehen dafür 2,- Euro pro Gericht ab.

FEINES VOM SCHWEIN, RIND UND HUHN

Schweinefilet-Medaillons 23,40

mit Cognac-Pfefferrahmsauce, dazu Kroketten und Gemüsebouquet

Pikanter Grillteller nach Art des Hauses 20,60

mit gegrilltem Schweinskarree, Hühnerfilet und Putenbrust, dazu Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüseallerlei

Zwiebelrostbraten 25,20

(durchzogenes Stück von der hohen Beiried) mit knusprigen Bratkartoffeln

Wiener Schnitzel 18,20

(vom Schwein) mit Pommes frites

Cordon bleu 18,90

mit Petersilkartoffeln

Gebackenes Putenschnitzel 19,80

gefüllt mit Mozzarella und Prosciutto, dazu Petersilkartoffeln und Preiselbeeren

HERRLICHE FISCHGERICHTE

Zanderfilet 23,20

mit duftigem Basmatireis, Kräuterbutter und buntem Gemüseallerlei



UNSERE HAUSGEMACHTE VERSUCHUNG

Kaiserschmarrn 13,80

mit Vanillezucker, dazu Apfelmus

Schwarzbeerschmarrn 13,80

mit Vanillezucker, dazu Apfelmus

Frisch gezogener Apfelstrudel 7,20

hausgemacht, mit Vanilleeis



Marillenpalatschinken 7,90

Eispalatschinken 8,40

mit Schokosauce und Vanilleeis

EISIGE VERFÜHRUNG

Heiße Liebe 8,40

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Affogato 5,40

Vanilleeis und heißer Espresso – eine köstliche Kombination

Affogato für unsere kleinen Gäste 5,40

köstliches Vanilleeis mit kalter Milkschokolade



KAFFEE-, TEE- UND KAKAOSPEZIALITÄTEN

Doppelter Espresso 4,10

Espresso 3,40

Verlängerter 3,60

Latte Macchiato 4,20

Cappuccino mit Milchschaum 3,90

Gerne servieren wir Ihnen alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei.

Heißer Kakao 4,10

Bio-Teesorten von Sonnentor 4,10

viele verschiedene Sorten finden Sie auf unserer Teekarte



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vöslauer Mineralwasser still oder prickelnd 0,33 l 3,70

Vöslauer Mineral still oder prickelnd 0,75 l 6,80

Pago Fruchtsäfte 4,30

Johannisbeer, Orange, Honigmelone-Mango, Marille, Erdbeer, Birne, Mango 0,20 l

Apfelsaft 0,25 l 4,40

Roter oder Weißer Traubensaft

im Stifterl von Heiderer-Mayer, Wagram 0,25 l 4,60

Almdudler 0,35 l 4,20

Fanta / Sprite / Coca-Cola / Spezi 0,25 l 3,70

Cola Zero 0,33 l 4,20

Eistee Pfirsich 0,33 l 4,20

Frucade 0,33 l 4,20

Soda-Zitrone (frisch gepresst) 0,5 l 4,80

Himbeer- oder Holundersoda 0,50 l 4,60

Red Bull Energie 0,25 l 4,90

Schweppes

Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale / Wild Berry

0,2 l 4,90

BIER

Gösser Märzen, frisch vom Fass 0,30 l 4,30

Gösser Märzen, frisch vom Fass 0,50 l 5,30

Radler, frisch vom Fass 0,30 l 4,30

Radler, frisch vom Fass 0,50 l 5,30

Weizenbier Hefetrüb Hofbrauerei München 0,50 l 5,80

Weizenbier Hefetrüb alkoholfrei 0,50 l 5,80

Gösser dunkel Flasche 0,50 l 5,50

Freilich von Villacher Bier alkoholfrei 0,50 l 5,30

ÜBER UNS

Das Hotel-Restaurant Marko wurde von Familie Marko bereits über vier Generationen als **Familienbetrieb** geführt. Seit Mai 2025 hat Familie Habernig aus der Nachbarschaft das Ruder 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 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



