

Sommergenuss

Crostini mit Eierschwammerln

Lardo | Pinienkerne | Thymian

13,⁹⁰ AGO

Gazpacho

von der Tomate und Melone | Basilikum

8,⁹⁰ A

Kartoffelravioli

Eierschwammerln | braune Butter | Salbei

17,⁹⁰ ACG

Tagliata di Manzo

Rucola | Tomate | Parmesan | Knoblauchbrot

29,⁹⁰ AG

Thunfischsteak

(Adria Wildfang)

Mediterranes Gemüse | Minikartoffeln

Orangen-Buttersauce

35,⁹⁰ GLO

Tiramisu

8,⁹⁰ ACG

Weinempfehlung

Grüner Veltliner Fass 4 | Ott | NÖ 44,⁰⁰

Cabernet Sauvignon | Strehn | BG 25,⁰⁰

Familie Nindler und das Urbani Wirt Team
wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Griafß eich und herzlich willkommen beim Wirten

Wir freuen uns, dass Sie ihr Weg zu uns geführt hat und wir Sie als Gast bei uns begrüßen dürfen. Es ist uns ein Herzensanliegen, einen Ort zu schaffen, an dem Sie sich wohlfühlen und besondere Genussmomente erleben können.

Wir legen großen Wert auf Nachhaltigkeit und sind besonders stolz darauf, unsere Produkte von heimischen Partner:innen zu beziehen. Qualitativ hochwertige Lebensmittel aus unserer Region helfen uns dabei, traditionelle Gerichte neu zu erfinden und geschmackvoll für Sie zuzubereiten.

Wir danken Ihnen von Herzen für Ihr Vertrauen! Täglich erfreuen wir uns an unseren Gästen, ihren lachenden Gesichtern und den netten Gesprächen in unserem Haus. Beinahe nichts macht uns zufriedener, als Sie kulinarisch zu begeistern und die Gewissheit, unser Bestes gegeben zu haben.

Gemeinsam Talente einstellen!

Unterstützen Sie uns bei der Suche nach Praktikant:innen und sichern Sie sich ein Dinner mit Weinbegleitung.

So einfach funktioniert's:

1. Sie empfehlen uns als Arbeitgeber bei talentierten Praktikant:innen
2. Der/die Kandidat:in bewirbt sich bei uns für eine Praktikumsstelle
3. Nach erfolgreicher Einstellung erwartet Sie ein kostenloses Dinner mit Weinbegleitung

Aktuelle Informationen oder mehr über unser Haus finden Sie auf unserer Website unter www.urbaniwirt.com oder auf Social Media [@urbani_wirt](https://www.instagram.com/urbani_wirt)

*Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Steuern und Abgaben.
Für die Garderobe übernehmen wir keine Haftung.*

Aperitif

Campari Soda | Orange 4 cl 6,¹⁰ | 6,⁶⁰

Martini Extra Dry | Bianco 5 cl 5,¹⁰

Cynar 4 cl 5,⁰⁰

Gingerino alkoholfrei 7,¹⁰

Prosecco Villa Sandi 0,1 l 4,⁹⁰

Special: Szigeti

„Don't forget to sparkle“

Szigeti Rose de Rouges Brut 0,1 l 5,⁰⁰



Zum Starten

kl. gr.

Beef Tatar^{ACGM} 150g/200g 19,⁹⁰ | 23,⁹⁰

vom Kärntner Stierfilet | gebratenes
Wachtelei | roter Zwiebel | Honig-Senfsauce
Bauernbutter | Toastbrot

Burrata^{EGLMO} 16,⁹⁰

Rucola-Vogelersalat | bunte Kirschtomaten
Basilikumpesto

Marinierter Thunfisch^{CDGLM} 14,⁹⁰

Avocado | Tomate | Limette

Carpaccio vom Kärntner Rind^{AGLO} 18,⁹⁰

Rucola | Parmesan | dunkler Balsamico

Hausgemachte Rindsuppe^{ACGLM} 6,⁸⁰

Frittaten oder Leberknödel

Frisches Knoblauchbaguette^{ACGM} 5,⁵⁰

nach Art des Hauses

Regionale Spezialität

Ein Sonn- und Feiertag wie anno dazumal...

Traditioneller Schweinsbraten

18,⁹⁰ ^{ACGLO}

Saftiges Fleisch aus der Region | Sauerkraut
handgemachter Serviettenknödel

Salate

Unsere Lieblingsrezepte schmecken nicht nur gut. Sie machen auch satt. Unsere Salate werden herzlich in unserer Region geerntet und variieren je nach Saison und Marktangebot.

Caesar Salad^{ACELMO} 14,⁰⁰

Römersalat | krokanter Speck | Caesar Dressing
Parmesan | Kapern | Sardellen

Scampi 19,^{90D} oder Hühnerfilet 18,⁹⁰ oder

Rinderfilet 19,⁹⁰

Gustosalat^{ACELMO} 16,⁹⁰

frischer Blattsalat | gebackene Hühnerfiletstreifen

 **Grüner Gartensalat**^{CGLM} 5,⁵⁰ | 7,⁰⁰

 **Bunt gemischter Salat**^{CGLM} 6,⁵⁰ | 8,⁰⁰
Salatvariation nach regionalem Marktangebot

Beilagen

Pommes frites^{AELN} 6,⁰⁰

Steakhouse-Pommes^{AELN} 6,⁰⁰

Ofenkartoffel & Dip^{AELN} 6,⁰⁰

Kartoffelpüree^{GELN} 6,⁰⁰

Burger & Steaks

von regionalen Bauern

Urbani's Bacon Burger^{ACEGLMN} 18,⁹⁰

100% Rindfleisch | Bio Brioche Bun | Speck
süße Schalotten | Bio Heumilchkäse
knackiger Salat | Honig-BBQ | Pommes frites

 **Falafelburger**^{ACGLMO} 19,⁹⁰

Kichererbsen-Patty | Tomaten | fein gehobelte
Karotten | Mozzarella di Bufala | Kartoffel-
Dippers | Urbani's Spezielsauce

 **Lady Steak 160g**^{BCGLM} 43,⁰⁰

gegrillte Riesengarnelen | Kräuterbutter
gemischter Salat

 **Filetsteak vom Kärntner Rind 250g**^{GLM} ... 45,⁰⁰

Pfeffersauce

Wir legen großen Wert auf **Qualität**: Unser
Fleisch stammt von Bauern aus der Region.

Saucen & Dips

Cocktailsauce 3,⁰⁰

Knoblauch-Dip 3,⁰⁰

Pfeffersauce 3,⁰⁰

Trüffel-Curry-Dip 3,⁰⁰

Ketchup / Mayonnaise 1,⁵⁰

Wir schreiben **Gerichte.**

Wirtshauskuchl

Traditionelles Backhendl (3 Stück)^{ACGL} 20,90

Kartoffelsalat

Wiener Schnitzel^{ACGL} 18,90

vom Kärntner Schwein | Petersilkartoffeln

Cordon Bleu^{ACGL} 19,90

vom Kärntner Schwein | Rauchschinken
Drautaler Käse | Petersilkartoffeln

Dreierlei vom Grill^{AGLM} 21,90

Gegrilltes vom Schwein, Rind und Huhn
buntes Gemüse | Trüffel-Steak-Pommes
Pfefferrahmsauce

Tafelspitz^{ACGLM} 34,90

Röstkartoffeln | Semmelkren | Cremespinat

Urbani's Hauspfandl^{ACGL} 23,00

rosa gebratenes Schweinefilet | Buttergemüse
Champignonsauce | Spätzle

 **Ofenkartoffel**^{GLM} 22,90

geröstete Filetstreifen vom Rind, Schwein und
Huhn | Knoblauch-Dip | gemischter Salat

 **Kärntner Käsnudel** (3 Stück)^{ACGLM} 16,90

zerlassene Butter | grüner Salat

Geröstete Leber^{ALMO} 20,90

Kartoffelpüree

Special

Orecchiette^{AHL} 

Melanzani | Sonnentomaten | Kapern | Rucola

13,90

Desserts

Crème Brûlée^{ACFGH} 8,90

Kirscheis | Schokolade

Cheese Cake^{ACGH} 8,90

Beerenragout | Topfen-Waldbeereis

Eispalatschinke^{ACEGO} 9,90

Vanilleeis | Zartbitterschokolade | Schlagsahne
frische Früchte

Apfel- oder Topfenstrudel^{ACEGO} 6,90

Kaiserschmarrn^{ACGO} 14,90

Pflaumenröster oder Apfelmus

Kaiserschmarrn auch als Hauptspeise für 16,90

Kaffee & Co

Espresso 2,90

Espresso Macchiato 3,00

Espresso Doppio 4,40

Espresso Martini 8,90

Vodka | Kaffeelikör | Espresso

Cappuccino 4,00

Verlängerter 3,90

Latte Macchiato 4,90

Heiße Schokolade mit Schlag 4,40

Tee 4,00

Kräuter | Kamille | Pfefferminz | Früchte
Schwarz- oder Grüntee

Tee mit Rum 5,90