

# Alpe Adria Alpin Cuisine

## Karotten-Ingwer-Suppe

Jakobsmuscheln

8,90 BGL 

## Melanzani-Tatar

Kapern | Sonnentomaten | Pinienkerne

16,90 EM  

## Conchiglioni al forno

Räucherlachs | Dill-Rahmsauce

16,90 ACDGLO

## Duett vom Duroc-Schwein

Fregola Sarda | Weißweinkraut | Paprika

29,90 ACGLO

## Thunfischsteak

Artischocken-Risotto | Zitronen-Butter-Sauce

35,90 DGLO 

## Feigen im Blätterteig

Zimt | Sabayon

8,90 ACEGO 

## Vanilleeis im Kürbiskernkrokantmantel

Kernöl

6,90 ACEFGHN

# 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](http://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 wird keine Haftung übernommen.*

# Aperitif

**Campari Soda** | Orange 4 cl ..... 6,<sup>40</sup> | 6,<sup>90</sup>

**Martini** Extra Dry | Bianco 5 cl ..... 5,<sup>40</sup>

**Cynar** 4 cl ..... 5,<sup>00</sup>

**Gingerino** alkoholfrei. .... 7,<sup>10</sup>

**Prosecco Villa Sandi** 0,1 l. .... 4,<sup>90</sup>

## Special: Szigeti

„Don't forget to sparkle“

**Szigeti Rose de Rouges Brut** 0,1 l. .... 5,<sup>00</sup>



# Zum Starten

kl. gr.

**Beef Tatar**<sup>ACGM</sup> 150g/200g. .... 19,<sup>90</sup> | 23,<sup>90</sup>

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

**Burrata**<sup>EGLMO</sup> ..... 16,<sup>90</sup>

Rucola-Vogerlsalat | bunte Kirschtomaten  
Basilikumpesto

**Rote Bete aus dem Ofen**<sup>EGHO</sup> ..... 11,<sup>90</sup>

Karamellisierter Ziegenkäse | Blutampfer  
Orange

*Auch als Hauptspeise erhältlich.* ..... 14,<sup>90</sup>

**Carpaccio vom Kärntner Rind**<sup>AGLO</sup> ..... 19,<sup>90</sup>

Rucola | Parmesan | dunkler Balsamico

**Hausgemachte Rindsuppe**<sup>ACGLM</sup> ..... 6,<sup>90</sup>

Frittaten oder Leberknödel

**Frisches Knoblauchbaguette**<sup>ACGM</sup> ..... 5,<sup>50</sup>

nach Art des Hauses

## Regionale Spezialität

Ein Sonn- und Feiertag wie anno dazumal...

**Traditioneller Schweinsbraten**

19,<sup>90</sup> <sup>ACGLO</sup>

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**<sup>ACELMO</sup> ..... 14,00

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

*Scampi 19,90<sup>D</sup> oder Hühnerfilet 18,90 oder*

*Rinderfilet 19,90*

**Gustosalat**<sup>ACELMO</sup> ..... 18,90

frischer Blattsalat | gebackene Hühnerfiletstreifen  
kl. gr.

 **Grüner Gartensalat**<sup>CGLM</sup> ..... 5,50 | 7,00

kl. gr.

 **Bunt gemischter Salat**<sup>CGLM</sup> ..... 6,50 | 8,00

Salatvariation nach regionalem Marktangebot

# Beilagen

**Pommes frites**<sup>AELN</sup> ..... 6,00

**Steakhouse-Pommes**<sup>AELN</sup> ..... 6,00

**Ofenkartoffel & Dip**<sup>AELN</sup> ..... 6,00

**Kartoffelpüree**<sup>GELN</sup> ..... 6,00

# Vegane Specials

**Kartoffel-Lauch-Tarte**<sup>AEHL</sup> ..... 15,90

Kräutersalat | Shiitake | Cashewnüsse

# Burger & Steaks

von regionalen Bauern

**Urbani's Bacon Burger**<sup>ACEGLMN</sup> ..... 18,90

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

**Falafelburger**<sup>ACGLMO</sup> ..... 19,90

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

*Burger Buns auch glutenfrei erhältlich *

 **Lady Steak 160g**<sup>BCGLM</sup> ..... 43,00

gegrillte Riesengarnelen | Kräuterbutter  
gemischter Salat

**Filetsteak vom Kärntner Rind 250g**<sup>GLM</sup> ... 45,00

Pfeffersauce

# Saucen & Dips

**Cocktailsauce** ..... 3,00

**Knoblauch-Dip** ..... 3,00

**Pfeffersauce** ..... 3,00

**Trüffel-Curry-Dip** ..... 3,00

**Ketchup / Mayonnaise** ..... 1,50

**Hausgemachte Gnocchi**<sup>AHLO</sup> ..... 16,90

Maroni | Buchenpilze | Babyspinat

# Wirtshauskuchl

- Traditionelles Backhendl** (3 Stück)<sup>ACGL</sup> ..... 20,<sup>90</sup>  
Kartoffelsalat
- Wiener Schnitzel**<sup>ACGL</sup> ..... 18,<sup>90</sup>  
vom Kärntner Schwein | Petersilkartoffeln
- Cordon Bleu**<sup>ACGL</sup> ..... 19,<sup>90</sup>  
vom Kärntner Schwein | Rauchschenken  
Drautaler Käse | Petersilkartoffeln
- Dreierlei vom Grill**<sup>AGLM</sup> ..... 22,<sup>90</sup>  
Gegrilltes vom Schwein, Rind und Huhn  
buntes Gemüse | Trüffel-Steak-Pommes  
Pfefferrahmsauce
- Tafelspitz**<sup>ACGLM</sup> ..... 34,<sup>90</sup>  
Röstkartoffeln | Semmelkren | Cremespinat
- Urbani's Hauspfandl**<sup>ACGL</sup> ..... 23,<sup>00</sup>  
rosa gebratenes Schweinefilet | Buttergemüse  
Champignonsauce | Spätzle
-  **Ofenkartoffel**<sup>GLM</sup> ..... 22,<sup>90</sup>  
geröstete Filetstreifen vom Rind, Schwein und  
Huhn | Knoblauch-Dip | gemischter Salat
- Kärntner Käsnudel** (3 Stück)<sup>ACGLM</sup> ..... 16,<sup>90</sup>  
zerlassene Butter | grüner Salat
- Geröstete Leber**<sup>ALMO</sup> ..... 20,<sup>90</sup>  
Kartoffelpüree

Wir schreiben  
**Gerichte.**

# Desserts

- Crème Brûlée**<sup>ACFGH</sup> ..... 8,<sup>90</sup>  
Kirscheis | Schokolade
- Cheese Cake**<sup>ACGH</sup> ..... 8,<sup>90</sup>  
Beerenragout | Topfen-Waldbeereis
- Eispalatschinke**<sup>ACEGHO</sup> ..... 9,<sup>90</sup>  
Vanilleeis | Zartbitterschokolade | Schlagsahne  
frische Früchte
- Apfel- oder Topfenstrudel**<sup>ACEGO</sup> ..... 6,<sup>90</sup>
- Kaiserschmarrn**<sup>ACGO</sup> ..... 14,<sup>90</sup>  
Pflaumenröster oder Apfelmus

*Kaiserschmarrn auch als Hauptspeise für 16,<sup>90</sup>*

# Kaffee & Co

- Espresso** ..... 2,<sup>90</sup>
- Espresso Macchiato** ..... 3,<sup>00</sup>
- Espresso Doppio** ..... 4,<sup>40</sup>
- Espresso Martini** ..... 8,<sup>90</sup>  
Vodka | Kaffeelikör | Espresso
- Cappuccino** ..... 4,<sup>00</sup>
- Verlängerter** ..... 3,<sup>90</sup>
- Latte Macchiato** ..... 4,<sup>90</sup>
- Heiße Schokolade mit Schlag** ..... 4,<sup>40</sup>
- Tee** ..... 4,<sup>00</sup>  
Kräuter | Kamille | Pfefferminz | Früchte  
Schwarz- oder Grüntee
- Tee mit Rum** ..... 5,<sup>90</sup>