

SPEISEN

Zum Starten

„Klein, aber g’schmackig – unsere Vorspeisen machen Lust auf mehr.“

Beef Tatar 130g/180g 20,⁹⁰ | 28,⁹⁰
vom Kärntner Stierfilet | roter Zwiebel | Bauernbutter | Brot des Tages

Kalt geräucherter Bio-Saibling 15,⁹⁰
Gartensalat | Sellerie | Apfel | Walnuss

Burrata 15,⁹⁰
Bunte Tomaten | Pinienkerne | Basilikum

Suppen

Kräftige Rinderbouillon 6,⁹⁰
Frittaten *oder* Grießnockerl

Tagessuppe 8,⁹⁰
Cremesuppe - *unser Kellner informiert Sie gerne!*

Salate

Unsere Salate stammen bevorzugt - je nach Saison und Angebot - aus dem Alpe Adria Raum.

Salad Bowl 13,⁹⁰
Baby-Leaf-Salat | Cranberry | Cashewkerne | Honig-Senf-Dressing

Hühnerfilet gegrillt + 7,⁰⁰
Hühnerfilet gebacken + 8,⁰⁰
Rinderfilet + 10,⁰⁰
Garnelen + 10,⁰⁰

kl. gr.
Gartensalat 6,⁹⁰ | 8,⁵⁰

Vogersalat 14,⁹⁰
Kartoffeln | krokanter Speck



Mitglied der



Vegane Gerichte

Info zu Allergenen - Hinweis gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung LMIV (EUVO Nr. 1169/2011) und Allergeninformationsverordnung (BgbI. 175/2014). Wenn Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, informieren Sie bitte unbedingt unsere MitarbeiterInnen. Wir verarbeiten in unserem Betrieb nahezu alle 14 allergieauslösenden Lebensmittel und es kann deshalb jederzeit zu Kreuzkontaminationen kommen.

Signatures

Istrische Fuži Nudel 19,⁹⁰
Trüffelsauce

Spaghetti alla Puttanesca 17,⁹⁰
Oliven | Kapern | Chili

Filet vom Bio-Saibling 34,⁹⁰
in Zitronen-Knoblauchbutter gebraten
Petersilkartoffeln

*Wir bieten Ihnen auch Fische im Ganzen an.
Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Service-
personal nach dem aktuellen Angebot.*

Wirtshauskuchl

1/2 Backhendl 21,⁹⁰
Kartoffelsalat

Wiener Schnitzel
vom Kalb in der Pfanne gebacken 26,⁹⁰
vom Schwein 18,⁹⁰
vom Huhn 20,⁹⁰
Petersilkartoffeln

Cordon Bleu 21,⁹⁰
vom Schwein | Rauchschinken | Drautaler Käse | Petersilkartoffeln

Dreierlei vom Grill 24,⁹⁰
Gustostückerl vom Schwein, Rind und Huhn
Grillgemüse | Pommes frites | Pfefferrahmsauce

Schweinsbratl 20,⁹⁰
Sauerkraut | handgemachter Serviettenknödel
Nur an Sonn- u. Feiertagen erhältlich!

Hauspfandl 24,⁰⁰
Rosa gebratenes Schweinefilet | Buttergemüse | Champignonsauce | Spätzle

Zwiebelrostbraten 28,⁹⁰
Bratkartoffeln | Speckbohnen | Schalotten

Ofenkartoffel 20,⁹⁰
geröstete Filetstreifen vom Rind, Schwein und Huhn | Knoblauch-Dip | gemischter Salat

Kärntner Kasnudel (3 Stück) 17,⁹⁰
zerlassene Butter | grüner Salat

„Nach Suppe, Bratn, Fleisch und Wein – darf’s am Ende noch etwas Süßes sein.“
Werfen Sie einen Blick in die Dessertkarte.

Grill & Beef

Wir legen beim Einkauf von unserem Fleisch großen Wert auf Regionalität und haben langjährige Kooperationen mit unseren örtlichen Landwirten.

Urbani’s Bacon Burger 21,⁹⁰
100% Rindfleisch | Bio Brioche Bun | Speck | süße Schalotten | Bio Heumilchkäse | knackiger Salat | Honig-BBQ | Pommes frites

Burger Buns sind auch glutenfrei erhältlich!

Falafelbagel 20,⁹⁰
Kichererbsen-Patty | Tomaten | Rucola
Mozzarella vegan | Kräutersauce



Filetsteak
Ladysteak 180g 37,⁰⁰
Gentleman’s Cut 250g 44,⁰⁰

Ribeye-Steak 300g 38,⁰⁰

Dry Aged Steak vom Rind
Clubsteak per 100g 10,⁰⁰
Porterhouse ab 500g per 100g 14,⁰⁰
T-Bone ab 500g per 100g 14,⁰⁰



Beilagen

Pommes frites, Süßkartoffel-Pommes, Kartoffelpüree, Brat- oder Rosmarinkartoffeln, Speckbohnen, Grillgemüse, Salate, Ofenkartoffel & Dip für jeweils 6,⁰⁰
Frisches Knoblauchbaguette 5,⁹⁰
Garnelen 10,⁰⁰

Saucen & Dips

Cocktailsauce | Knoblauch-Dip 3,⁰⁰
Pfeffersauce 3,⁹⁰
Ketchup | Mayonnaise 1,⁵⁰



Urbani Wirt

#urbaniwirt | www.urbaniwirt.

GETRÄNKE

Aperitif

Campari Soda Orange 4 cl	6,⁸⁰ 7,¹⁰
Martini Extra Dry Bianco 5 cl	5,⁴⁰
Cynar 4 cl	5,⁰⁰
Prosecco Villa Sandi 0,1 l	4,⁹⁰
Szigeti Rosé de Rouges Brut 0,1 l	5,⁰⁰

Ohne Alkohol

Sparkling Tea Copenhagen BIO 0,1 l	7,⁴⁰
Steininger Verjus Rosé 0,1 l	5,⁵⁰
Gingerino alkoholfrei	7,¹⁰

Alkoholfrei

	0,33 l 0,75 l
Gasteiner Mineralwasser (prickelnd / still)	3,⁹⁰ 7,⁵⁰
Soda 0,5 l	3,⁹⁰
Soda Zitrone Holunder Himbeere 0,4 l . . .	4,²⁰
Fanta 0,3 l	4,¹⁰
Cola Cola classic zero 0,3 l	4,¹⁰
Almdudler 0,3 l	4,¹⁰
Apfelsaft 0,3 l	4,¹⁰
Orangensaft 0,3 l	4,¹⁰
Pago 0,2 l Marille Johannisbeere Erdbeere Mango Birne	4,²⁰
Fuze Tea Pfirsich 0,3 l	4,¹⁰
Red Bull 0,25 l	4,⁹⁰
Schweppes Bitter Lemon Tonic 0,2 l	4,⁶⁰
Flavoured Drink Soda Leitungswasser 0,4 l Pfefferminze Holunder <i>Auch als Flavoured Spritz erhältlich (alkoholhaltig)</i>	4,⁹⁰
Leitungswasser 0,5 l	1,⁰⁰

Traubensaft *pur oder gespritzt*

Traubensaft weiß 0,25 l	4,⁵⁰
Heiderer-Mayer, Wagram, Niederösterreich	
Traubensaft rot 0,25 l	4,⁵⁰
Krispel, Straden, Steiermark	

Wein

Rosé & Weiß	0,125 l 0,75 l
Rosalie Ott, Wagram, Niederösterreich	6,⁵⁰ 39,⁰⁰
Gemischter Satz Sauvignon Blanc Weißburgunder Muskateller Taggenbrunn - Fam. Riedl, St. Veit, Kärnten	6,⁰⁰ 36,⁰⁰
Grauburgunder Vulkanland DAC . . .	6,²⁰ 37,²⁰
Krispel, Hof bei Straden, Steiermark	
Blütenmuskateller Maltschnig, Liebenfels, Kärnten	6,⁵⁰ 39,⁰⁰
Sauvignon Blanc DAC Bauer, Gamlitz, Südsteiermark	5,⁰⁰ 30,⁰⁰
Grüner Veltliner Heiderer-Mayer, Wagram, Niederösterreich	4,⁰⁰ 24,⁰⁰



Rot	0,125 l 0,75 l
Zweigelt Umathum Umathum, Frauenkirchen, Burgenland	6,⁴⁰ 38,⁴⁰
Blauer Zweigelt Hagn, Mailberg, Niederösterreich	4,⁰⁰ 24,⁰⁰
Cabernet Sauvignon Selection Scheiblhofer, Andau, Burgenland	6,²⁰ 37,²⁰
Merlot & Friends Toni Hartl, Reisenberg, Niederösterreich	6,⁰⁰ 36,⁰⁰
Cuveé Lust & Leben Zweigelt St. Laurent Blaufränkisch Paul Achs, Gols, Burgenland	6,⁸⁰ 40,⁸⁰

Bier

Gösser Stifts-Zwickl dunkel 0,3/0,5 l . .	4,⁷⁰ 5,⁶⁰
Gösser Falkenstein 0,3/0,5 l	4,⁶⁰ 5,⁵⁰
Gösser Naturradler Zitrone 0,3/0,5 l . .	4,⁶⁰ 5,⁵⁰
Gösser Naturgold alkoholfrei 0,33 l	4,⁶⁰
Wieselburger Schwarzbier 0,5 l	5,⁸⁰
Weihenstephaner Weizenbier 0,5 l hefetrüb oder dunkel	5,⁵⁰
Edelweiss Weizenbier alkoholfrei 0,5 l naturtrüb / alkoholfrei	5,⁵⁰
Geigenseer Helles / Zwickl 0,5 l	5,⁸⁰



Tradition. Leidenschaft. Genuss.

Spritz

Spritzer weiß oder rot 0,25 l	4,⁵⁰
Aperol Spritz mit Prosecco	7,⁸⁰
Limoncello Spritz	7,⁷⁰
Hugo Spritz	7,⁶⁰
Spritz Lillet Rose	7,⁸⁰
Campari Spritz	7,⁷⁰

Unsere Weinraritäten finden Sie in unserer Weinkarte und in unserem Weinkeller.

Wein enthält Sulfite.

Champagner auf Anfrage erhältlich

Digestif ^{2cl}

Pfau Brennerei	
Apfel aus dem Barrique-Fass	6,¹⁰
Kärntner Mostbirne oder Marille	6,²⁰
Hofbrennerei Siegfried Ebner	
Birgnac	6,⁴⁰
Williams Christ Birne	5,⁹⁰
Rosen Muskateller	5,⁹⁰
Lackner Tinnacher	
Zwetschkenbrand	5,⁶⁰
Schlossberger	
Hausbrand Birne	4,²⁰
Amaretto	4,¹⁰
Zirbe vom Guglhof	5,²⁰
Quitte vom Fischerhof	4,⁹⁰
Frangelico	4,⁴⁰

Sours & Bitters ^{2cl}

Averna Sour	5,²⁰
Ramazotti Sour	5,²⁰
Averna	4,²⁰
Ramazotti	4,²⁰
Fernet Branca	4,²⁰
Underberg	4,²⁰
Gurktaler	4,²⁰
Jägermeister	4,²⁰
Grappa Julia	4,⁵⁰