



Karawanken Lodge

Faak am See

Herzlich Willkommen

Benvenuto

Welcome

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen. Wir bereiten alle Gerichte frisch für Sie zu und freuen uns, wenn es Ihnen bei uns schmeckt. Lassen Sie sich von unserer Küche mit hausgemachten Leckereien verwöhnen - und genießen Sie dazu einen Cocktail oder ein schönes Glas Wein. Mittwochs ist im Sommer Grillabend, mit großem Salat und Beilagen Buffet. Eine große Auswahl an verschiedenen Fleisch und Gemüsesorten sowie Fisch bereiten wir auf unserem Grill für Sie zu.

Auf unserem Beamer übertragen wir die deutsche Bundesliga über Sky, so wie viele weitere Sport Events. Am Wochenende auch bereits ab mittags. Fiebern Sie bei den spannenden Spielen mit, und erfrischen Sie sich mit einem frisch gezapften Bier dabei.

Guten Appetit

Öffnungszeiten (durchgehend warme Küche)
Donnerstag bis Sonntag ab 17 Uhr
Montag bis Mittwoch geschlossen

Es hat Ihnen bei uns gefallen? Liken Sie uns auf Facebook oder bewerten Sie uns auf Google.



Buchen Sie Zimmer jetzt direkt online auf www.karawanken-lodge.at

Vorspeisen und kleine Speisen

hausgemachte Rindssuppe mit Leberknödel oder Grießnockerl (A,C,G,L)
€ 3,80

Frittatensuppe (A,C,H,L)
€ 3,20

Suppentopf - Rindssuppe mit Gemüse und Fleischinlage (A,C,H,L)
€ 4,80



großer gemischter Salat mit verschiedenen Blattsalaten,
Karotten, Tomaten, Gurken (M)

• mit Hausdressing (M)
€ 7,90

• mit knusprigen Backhendlstreifen (A,C,M)
€ 9,50

kleiner gemischter Salat (M)
€ 4,40



hausgemachte Kartoffelpuffer mit

• Apfelmus, Zimt und Zucker (A,C)
€ 6,50

• Dip und großer Salatbeilage (A,C,G,M)
€ 7,90

• Champignonrahm und Salat (A,C,G,M)
€ 8,90



gebackene Zucchini mit Dip und Salatbeilage (A,C,G,M)
€ 7,90

Ofenkartoffel mit Sauerrahm-Dip und Salatbeilage (A,C,G,M)
€ 7,90

Ofenkartoffel mit Sauerrahm-Dip, Rindfleischstreifen und Salatbeilage (A,C,G,M)
€ 10,90

Die Kärntner Kasnudl

ist eine gefüllte Nudelteigtasche - wobei es eine Vielzahl an verschiedenen Füllungen gibt. Klassisch wird die Kasnudl mit Bröseltopfen, milder Minze und Kartoffeln gefüllt. Mit Fleisch gefüllt wird sie oft als Faustnudel bezeichnet, da ihre Größe einer geschlossenen Faust gleicht. Das Verschließen der Teigtaschen heißt krendeln - ein alter Spruch hier ist „Wer net krendeln kann, der kriagt kan Mann“.

WECH Geflügel mit Bauernhofgarantie zeigt von welchem Hof das Geflügel stammt. Alle Produzenten sind österreichische Betriebe - 80 % davon in Kärnten. Wech Geflügel werden ausschließlich mit Getreide, Maisschrot, Erbsen, Sonnenblumenkernen und Sojabohnen gefüttert.

Hauptspeise

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes (A,C,M)
€ 9,80

Cordon Bleu mit Petersilien-Erdäpfel (A,C,G)
€ 10,90

Grillteller mit 3 verschiedenen Fleischsorten
dazu Pommes und hausgemachte Kräuterbutter (G,M)
€ 15,90

Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Bratkartoffeln (G,M)
€ 15,90

Steakbrot - Steak vom Schwein auf knusprigem Baguette mit Rahm-Champignons, dazu eine große Salatbeilage (A,G,M)
€ 10,90

Jägerpfandl - Steak vom Schwein mit Champignonrahm und hausgemachten Spätzle (A,G,M)
€ 10,90

Haus-Bratwurst mit Sauerkraut und Erdäpfel
€ 9,50

Von unserer Küchenfee Angelika
2 Stück große hausgemachte Kasnudel mit brauner Butter und Salat (A,C,G)
€ 9,50

2 Stück große hausgemachte Fleischnudel mit Sauerkraut (A,C)
€ 10,90

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem grünen Salat
€ 8,90

UNSERE SPEZIALITÄT DES HAUSES

frische Forelle mit Mandelbutter, Erdäpfel und kleinem grünen Salat oder saisonalem Mischgemüse (M)
€ 15,90

knuspriges Backhendl (von Wech) mit Pommes (A,C,M)
€ 10,90

Dessert

1 Stück große hausgemachte Kletzn Nudel mit Zimt und Zucker (A,C,G) € 3,90

1 Stück Palatschinken mit Eis, Schokosauce und Schlagobers (A,C,G)
€ 4,10

1 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade oder Nutella (A,C,G)
€ 2,20

hausgemachter Apfelstrudel (A,C,E,G) € 2,90
• mit Schlagobers € 3,50 • mit Vanilleeis € 4,30

Eiskarte

Cookie - Cup, 3 Kugeln gemischtes Eis mit Oreo Keks Splitter, Schlagobers
und Schokosauce (G) € 5,50 (G)

Eierlikörbecher (mit Alkohol) 3 Kugeln - Vanilleeis und Stracciatella
mit feinem Eierlikör, Krokantsplitter und Schlagobers (G)
€ 5,50 (G)

Krokantbecher - 3 Kugeln - Haselnusseis, Vanille und Schokoeis,
mit Karamelsauce, Schlagobers und Krokantsplitter
€ 4,90

Heiße Liebe - 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Beeren und Schlagobers (G)
€ 4,90 (G)

Coupe Dänemark - 3 Kugeln Vanilleeis mit Schokosauce,
Krokantsplitter und Schlagobers (G)
€ 4,90

gemischtes Eis (Vanille, Erdbeer, Schoko, Haselnuss, Stracciatella, Zitrone) (G)
2 Kugeln € 2,40 3 Kugeln € 3,60 mit Schlagobers + € 0,80

Vanille I Erdbeer I Schoko Shake (G) € 4,50

White Snow Shake (mit Alkohol) (G) mit Maracuja, Likör 43 und Vanilleis
€ 5,90

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Cola Light, Frucade, Sprite, Mezzo Mix
Vili Kräuter 0,33 Liter 2,90 €
Apfelsaft (aus dem Genussland Kärnten)
Johannisbeersaft, Orangensaft, Erdbeer, Marille
Ananassaft, Maracujasaft, Cranberrysaft, 0,30 Liter 3,00 €
mit Soda I Leitung aufgespritzt auf 0,3 Liter 2,90 €
mit Soda I Leitung aufgespritzt auf 0,5 Liter 3,30 €
Soda mit Kohlensäure/ Tafelwasser still 0,25 Liter 1,50 €
Soda mit Kohlensäure/ Tafelwasser still 0,50 Liter 2,00 €
Carinthia Mineralwasser / still 0,33 Liter 2,90 €
Carinthia Mineralwasser / still 0,75 Liter 3,90 €

Schweppes Ginger Ale 0,20 Liter 2,90 €
Schweppes Tonic Water 0,20 Liter 2,90 €
Schweppes Bitter Lemon 0,20 Liter 2,90 €
Ice Tea Zitrone I Pfirsich 0,33 Liter 2,90 €

Leitungswasser 0,50 € (gefiltert und gekühlt, Servicepauschale)

Bier

Villacher Märzen 0,5 Liter (A) 3,50 €
Villacher Märzen 0,3 Liter (A) 2,80 €
Radler 0,5 Liter (A) 3,50 €
Radler 0,3 Liter (A) 2,80 €
Villacher Freilich ohne Alkohol 0,5 Liter (A) 3,50 €
Villacher Dunkel 0,5 Liter (A) 3,50 €
Franziskaner Hefeweizen (A) 3,90 €
Franziskaner Weizen alkoholfrei (A) 3,90 €
Franziskaner Weizen dunkel (A) 3,90 €

Heissgetränke

Espresso 1,90 €
Verlängerter 2,10 €
kleiner Brauner (G) 2,10 €
großer Brauner (G) 2,50 €
Cappuccino mit Milchschaum (G) 2,50 €
Latte Macchiato (G) 2,80 €
Becher Schokolade (mit Milch) (G) 2,80 €
Lumumba (mit Rum o. Amaretto) (G) 4,80 €
Glas Tee (Schwarz, Früchte, Grüner Tee, Pfefferminz) 2,10 €

Weinkarte weiss offen

grüner Veltliner

Weingut Wieser - trocken - Weinland

In der Farbe ein helles goldgelb, im Duft eine leicht pfeffrige Note und im Abgang ein feines Säurespiel

0,125 Liter 2,10 € 0,25 Liter 3,90€ aufgespritzt + 0,30€

Friulano

Weingut Pitars - trocken - Friaul

Der Friulano mit seiner strohgelben Farbe mit grünen Reflexen erinnert an den Duft von Blumen. Er ist trocken, frisch und hat einen ausgeprägten Geschmack von Bittermandel.

0,125 Liter 2,50 € 0,25 Liter 4,50€ aufgespritzt + 0,30€

Sauvignon Blanc

Weingut Kummer - trocken - Neusiedlersee I Burgenland

Leicht blasses Gelb, ein Duft nach Gewürzen und frischem Gras, grüner Paprika im Geschmack, wieder würzig und mit einer guten Säure unterstrichen.

0,125 Liter 2,90 € 0,25 Liter 5,20€ aufgespritzt + 0,30€

Spätlese Weissburgunder

Weingut Kummer - fruchtig - Neusiedlersee I Burgenland

Fruchtiger, mild ausgeglichener Wein mit Duft nach Pfirsich und Banane.

0,125 Liter 2,90 € 0,25 Liter 5,20€ aufgespritzt + 0,30€

Prosecco offen

Pitars - trocken - Friaul

milder fruchtiger Prosecco herrlich feinperlig.

0,1 Liter 2,90 € Flasche 0,75 L 22,90 €

Prosecco Spumante rosé

Pitars - trocken - Friaul

feiner frischer rosé Prosecco mit Geschmack nach Walderdbeere und Johannisbeere.

0,1 Liter 2,90 € Flasche 0,75 L 22,90 €

Wir empfehlen als Aperitif unser Prosecco rosé mit frischer fruchtiger Note aus dem Hause Pitars

Weinkarte rot offen

Zweigelt von Wieser

Weingut Wieser - trocken - Weinland

klassisch ausgebauter Zweigelt, der im Duft und am Gaumen seine Gerbstoffe darbringt.

0,125 Liter 2,10 € 0,25 Liter 3,90€ aufgespritzt + 0,30€

Merlot

Weingut Pitars - trocken - Friaul

Die Farbe des Merlot ist intensives Rubinrot. Er hat ein volles und duftendes Bouquet mit zartem Duft von Himbeere, Brombeere und Heidelbeere. Er ist angenehm im Geschmack, trocken mit harmonischem Körper und fruchtig mit einem leicht grasigen Geschmack.

0,125 Liter 2,50 € 0,25 Liter 5,20€ aufgespritzt + 0,30€

Zweigelt - halbtrocken von Kummer

Weingut Kummer - halbtrocken - Neusiedlersee I Burgenland

leichter, nach Frucht betonter halbtrockener süffiger Landwein

0,125 Liter 2,90 € 0,25 Liter 5,20€ aufgespritzt + 0,30€

Cuvee „Evita“ Cabernet Sauvignon I Merlot

Klassisch im großen Holzfass mind. 1 Jahr gereift.

Sehr dunkle Farbe mit leichter Randaufhellung. Intensiver Duft nach Beeren, Heu und grüner Paprika . Im Geschmack sehr kräftig mit satten Tanningerüst (dominiert von Carbernet S.)

0,125 Liter 3,90 € 0,25 Liter 6,90€ aufgespritzt + 0,30€

all unsere Weine enthalten Sulfite

Weinkarte weiss

Sauvignon Blanc - Weingut Kummer - Burgenland

Leicht blasses Gelb, einen Duft nach Gewürzen und frischem Gras, grüner Paprika im Geschmack, wieder würzig und mit einer guten Säure unterstrichen.

0,75 Liter € 19,90

Sauvignon Blanc - Weingut Pluschkovits - Burgenland

Helles, funkelndes Grüngelb. Rassig- frisch, grasig-würziges sortentypisches Aroma, mineralisch. Einprägsame Note.

0,75 Liter € 25,90

Weißburgunder „Selection Black“ Weingut Wieser - Südsteiermark

Der Weißburgunder ist ein fruchtiger ausgebauter Wein und aufgrund dessen auch in der Farbe blassgelb. Auf der Nase eröffnen sich frische, fruchtige Noten verbunden mit einer eleganten Mineralik und feinen Minzaromen. Am Gaumen vernimmt man eine pikanten Würze. Aufgrund der ansprechenden Säure wirkt er trinkanimierend.

0,75 Liter € 21,90

Weißburgunder Spätlese - Weingut Kummer - Burgenland

Fruchtiger, mild ausgeglichener Wein mit Duft nach Pfirsich und Banane.

0,75 Liter € 20,90

gelber Muskateller - Weingut Pluschkovits - Burgenland

Leuchtendes Grüngelb. Intensives frisches Muskataroma, mild, würzig. Hohe Mineralik. Ausgeprägt aromatisch.

0,75 Liter € 25,90

Weinkarte weiss

Grüner Veltliner - Weingut Kummer - Burgenland

Zartes Gelb, einen sehr intensiven Duft nach Pfeffer, Apfel und einen Hauch von frischem Heu. Im Geschmack spiegelt sich der Pfeffer mit seinem guten, typischen Säurespiel wieder.

0,75 Liter € 20,90

Pinot Grigio - Pitars - Friaul

Der Pinot Grigio zeichnet sich durch seine starke Persönlichkeit aus. Sein starkes und ausgeprägtes Bouquet erinnert an Akazie. Er ist trocken, sanft, gründlich und angenehm bitter, mit einem Hauch von Kräutern.

0,75 Liter € 17,90

Friulano - Pitars - Friaul

Der Friulano mit seiner strohgelben Farbe mit grünen Reflexen erinnert an den Duft von Blumen. Er ist trocken, frisch und hat einen ausgeprägten Geschmack von Bittermandel.

0,75 Liter € 23,90

Weinkarte rot

Blauer Zweigelt - Weingut Umathum - Burgenland

Rubinrote Farbe, in der Nase fruchtig mit Aromen nach Himbeeren und Erdbeeren, am Gaumen Kirschen unterlegt mit weißem Pfeffer, milder Abgang.

0,75 Liter € 29,90

Blauer Zweigelt 2013 - Weingut Kummer - Burgenland

AUSZEICHNUNGEN: AWC GOLD u. 91 von 100 Punkten Falstaff Rotwein Guide 2015

Dieser Wein, aus einer der wichtigsten Sorte Österreichs, wurde auf dem Südhang des Zeiselberges per Hand verlesen und spiegelt die Vielschichtigkeit des Bodens. Der Wein wurde ein Jahr lang im kleinem Eichenfass gelagert. Mit einer sehr dunklen roten Farbe und seinem kräftigen Duft nach schwarzen Ribisel, der leicht rauchig unterlegt ist, lädt dieser Wein zu einem Schluck ein. Im Geschmack sehr kräftig, wieder nach Beeren, mit gut eingebundenen Röstaromen, die mild und trinkanimierend sind. Langer Abgang.

0,75 Liter € 39,90

Cuvee „Kardinal“ - Weingut Kummer - Burgenland

Carbernet S., Merlot, Roesler, Syrah

AUSZEICHNUNGEN: SALON ÖSTERREICH, BURGENLAND GOLD, AWC GOLD u. 91 von 100 Punkten Falstaff Rotwein Guide 2015

Dieser Wein, aus den besten harmonisierenden Sorten eines Jahrganges reift 1 Jahr im kleinen Holzfass, mit einer Aufteilung von 1/3 neues Holz, 1/3 zweite Füllung und 1/3 dritte Füllung.

Dunkelrote Farbe mit einem schwarzen Kern. Duft nach dunklen Beeren mit leichtem Röstaroma. Der Geschmack ist vollmundig, leicht würzig, nach Röstaromen und Bitterschokolade. Langer Abgang.

0,75 Liter € 31,90

Weinkarte rot

Cuvee „Evita“ Weingut Kummer - Burgenland

Cabernet Sauvignon I Merlot

Klassisch im großen Holzfass mind. 1 Jahr gereift.

Sehr dunkle Farbe mit leichter Randaufhellung. Intensiver Duft nach Beeren, Heu und grüner Paprika . Im Geschmack sehr kräftig mit satten Tanningerüst (dominiert von Carbernet S.)

0,75 Liter € 26,90

St. Laurent Weingut Kummer - Burgenland

88 von 100 Punkten im Falstaff Rotwein Guide 2015

Dunkle rote Farbe. Einen Duft nach dunklen Beeren. Im Geschmack leicht nach Lakritz, mit satten Tanninen und einem runden angenehmen Abgang

0,75 Liter € 19,90

Merlot - Weingut Pitars - Friaul Italien

Die Farbe des Merlot ist intensives Rubinrot. Er hat ein volles und duftendes Bouquet, mit zartem Duft von Himbeere, Brombeere und Heidelbeere. Er ist angenehm im Geschmack, trocken mit harmonischem Körper.

Fruchtig, mit einem leicht grasigen Geschmack.

0,75 Liter € 16,90

Cabernet Sauvignon - Cantina Tavagnacco - Friaul Italien 2011

Intensive granatrote Farbe. Hat mit einem krautartigen Duft einen trockenen, leicht tanninhaltigen Geschmack.

Weicher, angenehmer Abgang mit typischer Reife eines Riserva 2011.

0,75 Liter € 23,90

Whis(e)y (je 2 cl)

Jack Daniels Old No.7	40%	Bourbon	2,80 €
Honey Jack Daniels	40%	Bourbon	2,80 €
Jim Beam	40%	Bourbon	2,80 €
Ballantines	40%	Scotch	2,80 €
Johnnie Walker Red Label	40%	Scotch	2,80 €
The Glenlivet Founder´s Reserve Single Malt	40 %	Scotch	3,50 €

Vodka (je 2 cl)

Absolut	Schweden	2,80€
Eristoff	Italien	2,50€

Gin (je 2 cl)

Gordon´s	2,50€
Bombay Sapphire	3,00€
Bombay Sapphire traditional single	2,50 €

Longdrinks (je 2 cl)

Havanna Cola	3,90 €
Bacardi Cola	3,90 €
Whiskey Cola	3,90 €
Vodka Lemon	3,90 €
Vodka Orange	3,90 €
Bombay Sapphire Gin Tonic	3,90 €
Campari Orange	3,90 €
Campari Soda	3,90 €
Vodka mit Red Bull	4,20 €
Jägermeister Red Bull	4,20 €

Die Geschichte des Gins

Die ältesten Quellen Mitte des 17. Jahrhunderts berichten vom Wacholderschnaps namens Genever des Arztes François de la Boe. Als Wilhelm III. von Oranien-Nassau 1689 den englischen Thron bestieg, brachte er den Genever aus seiner Heimat mit. Er stellte die Produktion von Wacholder-Schnaps steuerfrei und belegte gleichzeitig den Import französischer Alkoholika mit hohen Steuern. Auch englische Soldaten, die die Holländer im Holländisch-Spanischen Krieg unterstützten, brachten diesen Schnaps auf die Britische Insel, wo er den Namen Gin erhielt.

Spirituosen (je 2 cl)

Grappa weiß	2,50 €
Grappa braun	2,50 €
Wieser Marillenbrand	2,50 €
Wieser Williamsbrand	2,50 €
Averna	2,50 €
Ramazotti	2,50 €
Osborne Veterano	2,50 €
Hennessy VSOP	3,50 €
Jägermeister	2,00 €
Martini Extra Dry I Bianco auf Eis	3,50 € (5cl)

Quelle Wikipedia

Rum (je 2 cl)

Havanna Club	3 Jahre	Kuba	40%	2,80€
Havanna Club	7 Jahre	Kuba	40%	3,20€
Mount Gay		Barbados	40 %	3,20 €
Ron Zacapa Solera 28	6 / 23 Jahre	Guatemala	40 %	4,50 €
Pyrat Rum	10 Jahre	Guyana	40 %	4,20 €
Bacardi carta blanca	3 Jahre		40%	2,80 €
Austrian Empire Rum			40 %	3,20 €
Myers Rum	8 Jahre		40%	2,80 €
Captain Morgan			75 %	3,20 €
Malibu Cocos Rum			37 %	2,80 €

Die Geschichte des Rums

Er wird aus Melasse des Zuckerrohrs, seltener aus frischem Zuckerrohrsaft gewonnen. Cachaca hingegen wird aus Zuckerrohrsaft hergestellt. Guter Rum zeichnet sich im Gegensatz zu den meisten anderen Zuckerrohrbränden durch eine lange Reifung in Holzfässern aus, ähnlich Whisky oder Cognac. Je länger das Destillat im Holzfass reift, desto abgerundeter erscheint sein aromatisches Geschmacksbild. Ein Nebeneffekt ist die erst gelbliche, dann braune Färbung, die das zunächst farblose Destillat dabei annimmt. Rum wird in der Karibik, in Mittelamerika, Südamerika sowie den Philippinen, Australien, Madagaskar, Mauritius, Indien, Réunion, den Kanaren, Kap Verde und in einigen anderen Ländern produziert. In Norddeutschland und Skandinavien beruht die frühe Popularität von Rum auf den intensiven Handelsaktivitäten der sogenannten dänischen Westindienflotte, die ihren Haupthafen im 18. Jahrhundert in der damals dänischen Rumhandelsstadt Flensburg hatte und durch Handelsschiffe Rum aus der Karibik und insbesondere von den Jungferninseln (Dänisch-Westindien) nach Europa importierte.

Quelle Wikipedia

alkoholfreie Drinks

Red Slip	Erdbeersirup, Ananassaft, Limettensaft, Tonic Water	5,90 €
Good Morning	Mandelsirup, Roses Lime Juice, Sahne, Ananassaft	5,90 €
Virgin Colada (G)	Kokossirup, Sahne, Ananassaft	5,90 €
Virgin Strawberry Colada (G)	Erdbeeren, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	5,90 €
Ipanema	Limette, Rohrzucker, Ginger Ale	5,90 €
Fruitmaschine	Erdbeersirup, Lime Juice, Orangensaft, Maracujasaft	5,90 €
Safer Sex on the Beach	Maracujasirup, Cranberrysaft, Ananassaft, Lime Juice, Grenadine	5,90 €
Sex Wax	Orangensaft, Kokossirup, Grenadine, Sprite	5,90 €
Shirley Temple	Grenadine, Lime Juice, Sprite, Ginger Ale	5,90 €
Summercooler	Orangensaft, Zitronensaft, Angostura, Sprite	5,90 €
Vitalis	Mandelsirup, Apfelsaft, Minze, Gurke	5,90 €

Cocktailkarte

Classics

Brandy Alexander (G) Brandy, Creme de Cacao, Sahne, Muskatnuss	6,50 €
Cosmopolitan Vodka, Cointreau, Lime Juice, Carnberry Juice	6,50 €
Daiquiri Rum, Limettensaft, Triple Sec	6,50 €
Gimlet Gin, Lime Juice, Soda, Limette	6,50 €
Golden Cadillac (G) Likör 43, Creme de Cacao, Sahne, Orangensaft	6,50 €
Margarita Tequilla weiß, Cointreau, frischer Limettensaft	6,50 €
Martini Cocktail Nolly Prat, Gin, Olive	6,50 €
Orgasmus Shake (G) Sahne, Vodka, Creme de Cacao, Kahlua, Cointreau	6,50 €
White Lady London dry Gin, Triple Sec, Zitronensaft	6,50 €
White Russian (G) Vodka, Kahlua, Sahne	6,50 €
White Snow (G) Likor43, Maracujasaft, Milchschaum	6,50 €

Freshmaker

Bourbon Highball Bourbon, Ginger Ale, Orange	7,90 €
Cuba Libre Rum, Cola, Limettenviertel	7,90 €
English Highball London Dry Gin, Lime Juice, Sodawasser	7,90 €
Gin Cooler London Dry Gin, Zitronensaft, Angostura, Ginger Ale	7,90 €
Jamaica Sunrise weißer Rum, Lime Juice, Maracujasaft, Grenadine 3	7,90 €
Mexican Highball Tequila Silver, Tequila Gold, Bitter Lemon 5	7,90 €
Moscow Mule Vodka, Orange, Ginger Ale	7,90 €
Screwdriver Vodka, Orangensaft	6,90 €
Tequila Sunrise Tequila, Lime Juice, Orangensaft, Grenadine 3	7,90 €
Prosecco Cocktails	
Prosecco Aperol 0,125 Liter	4,50 €
Prosecco auf Eis	4,50 €
Prosecco Red Bull auf Eis	6,50 €
Fraisini Prosecco mit Erdbeerpüree	4,50 €
Hugo Prosecco mit Holunderblütensirup und Minze	4,50 €

Beachdrinks

Batida de Maracuja (G) Cachaca, Batida de Coco, Maracujasaft	7,90 €
Batida de Pina Cachaca, Batida de Coco, Ananassaft	7,90 €
Caipirinha Limette, Rohrzucker, Cachaca	7,90 €
Caipiroshka Limette, Rohrzucker, Vodka	7,90 €
Caipirissima Limette, Rohrzucker, weißer Rum	7,90 €
Cuba Libre Havanna 3 Jahre, Limette, Limejuice, Cola	7,90 €
Chocolada (G) weißer & brauner Rum, Kokos, Kakao, Sahne, Kahlua, Creme de Cacao, Ananas	7,90 €
Copacabana (G) Cachaca, Maracujasaft, Ananassaft, Creme de Cacao, Sahne	7,90 €
Flying Kangaroo (G) Vodka, Rum, Sahne, Kokossirup, Ananassaft, Orangensaft, Likör 43	7,90 €
Jamaica Fever brauner Rum, Brandy, Mangosirup, Zitronensaft, Ananassaft	7,90 €
Kingston Colada Malibu, Apricot Brandy, Erdbeersirup, Sahne, Maracujanektar	7,90 €
Latin Lover Zitronensaft, Lime Juice, Cachaca, Tequila, Ananassaft	7,90 €
Mer du Sud Cointreau, Blue Curacao, Ananassaft, Ginger Ale	7,90 €
Mexican Colada (G) Tequila, Kahlua, Sahne, Kokossirup, Ananassaft	7,90 €

Mojito Limette, Puderzucker, Minze, weißer Rum, Soda	7,90 €
Mojito Royal Limette, Puderzucker, Minze, weißer Rum, Prosecco	7,90 €
Pina Colada (G) weißer Rum, brauner Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	7,90 €
Planters Punch Myers Rum, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft, Muskat 3	7,90 €
Pop am Faaker See (die inoffizielle Variante des Sex on the Beach ;-) Vodka, Pepino Peach, Lime Juice, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine 3	7,90 €
Sex on the Beach Vodka, Peachtree, Lime Juice, Cranberrysaft, Ananassaft	7,90 €
Prince (G) Tequila, Likor 43, Kokossirup, Sahne, Maracujasaft	7,90 €
Strawberry Caipirinha Limette, Rohrzucker, weißer Rum, Erdbeeren	7,90 €
Strawberry Colada weißer Rum, brauner Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Erdbeersirup, Erdbeeren	7,90 €
Strawberry Margarita (frozen) Tequila, Cointreau, Lime Juice, Erdbeeren	7,90 €
Swimmingpool (G) Vodka, weißer Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Blue Curacao	7,90 €

Killers (650 ml)

El Presidente

weißer Rum, Cointreau, Martini Rosso, Martini extra dry, Zitronensaft, Grenadine 10,90€

Hurricane

brauner & weißer Rum, Orangensaft, Ananassaft, Maracujanektar, Lime Juice, Limette 10,90€

Knock Out

Vodka, Apricot Brandy, Maracujasaft, Grenadine 10,90€

Long Island Ice Tea

Rum, Vodka, Gin, Tequila, Contreau, Lime Juice, Cola 10,90€

Mai Thai

5* Rum, Mandelsirup, Limettensaft, Zitronensaft, Ananassaft 10,90€

Nelsons Blood

4* Rum, Lime juice, Cranberrysaft, Johannisbeersaft, Grenadine 10,90€

Schwermatrose

brauner & weißer Rum, Kahlua, Lime Juice 10,90€

Shymollymawk

Gin, Tequila, Rum, Vodka, Ananas, Blue Curacao, Ginger Ale 10,90€

Faaker Eistee

Rum, Vodka, Gin, Tequila, Lime Juice, Cranberrysaft, Cola 10,90€

Faaker Seetaucher

brauner & weißer Rum, Contreau, Lime Juice, Limettenviertel, Puderzucker 10,90€

Vulcano

Marillenbrand, Blue Curacao, Prosecco, Orangenschale 10,90€

Zombi

4 * Rum, Grenadine, Apricot Brandy, Lime Juice, Ananassaft 10,90€

Unsere Getränke und Cocktails enthalten z.T. Farbstoffe, künstliche Aromen sowie Koffein. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal - wir beraten Sie gerne hierzu.

Die 14 Allergene



GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Würstwaren, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade



KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



EIER VON GEFLÜGEL UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
z.B. Eierleibwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Faschierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUßER FISCHGELATINE)
z.B. Kräcker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato



ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstückstücker, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésaufe, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Pommes Frites)



SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Diätdrinks, Kaffee weißer



MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)
z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes, Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein



SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorff), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
z.B. Suppengrün, Gewürzbröt, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
z.B. Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken



SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
z.B. Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



SCHWEFELDIOXID UND SULFITE
z.B. Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
z.B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze



WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
z.B. Würzpasteten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Beachten Sie auch die Inhaltsangaben auf den Etiketten der Produkte welche Sie verarbeiten!

Gastronomen und Hoteliers müssen ihre Kunden künftig darüber informieren, welche Speisen bei ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Dies ist gesetzlich vorgeschrieben (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Die Information kann schriftlich (in der Speisekarte) oder mündlich erfolgen und gilt für diese 14 Allergene.