Vorspeisen

Vogerlsalat *mit knusprigen Erdäpfelscheiben und gebratenem Speck* **12,90**
Beef Tatar vom Rind *mit Essiggemüse, Bauernbutter und Toastbrot* **120 g / 180 g | 17,00 / 22,00**
Saures Rindfleisch *mit Käferbohnen, roter Zwiebel, Paprika und Kernöl* **12,90**

Frisch und Knackig

Gemischter Salat *klein oder groß* ..... **6,50 / 8,50**
Blattsalat *klein oder groß* ..... **5,50 / 7,50**
Steirischer Backhendlsalat *mit Kernöl* **16,50**

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindsuppe *mit Frittaten / Leberknödel / Kaspressknödel* ..... **6,50 / 6,80 / 6,80**
Knoblauchcremesuppe *mit würzigen Croutons und Sahnehäubchen* **7,50**
Französische Zwiebelsuppe *mit Käseecken-Einlage* **7,50**

Kärntner Nudelspezialitäten und Vegetarisch

Gegrandelte Käsnudeln *mit brauner Butter, Schnittlauch und Blattsalat* **16,90**
Kärntner Fleischnudeln *auf Sauerkraut und Speck* **18,90**
Käsespätzle Pfandl *mit Blattsalat* **14,90**
Eierspätzle *mit Salat* **12,50**
Spinatknödel *mit Butter, Parmesanhobeln und Blattsalat* **13,50**

Fisch - Frisch aus unseren Gewässern

Filet vom Saibling *mit saisonalem Gemüse und Dillkartoffeln* **18,50**

Hauptgerichte - unsere Klassiker

Schnitzel „Wiener Art“ *mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren*
vom Schwein **16,90**
vom Hendl **18,00**

Cordon Bleu vom Schweinerücken, *gefüllt mit Bauernschinken und Bergkäse, dazu Petersilienerdäpfel* **19,50**

Medaillons vom Kärntner Markenschwein *in feiner Pfeffer-Cognacrahmsauce, dazu Spätzle und Brokkoliröschen* **24,50**

Zwiebelrostbraten *mit Speckbohnen und Rosmarinerdäpfel* **27,00**

Geröstete Kalbsleber *in Rahmsoße mit feinem Kartoffel-Selleriepüree und Röstzwiebel, dazu saisonales Gemüse* **29,00**

Bacchus Braterl vom Schwein *dazu Serviettenknödel und Sauerkraut* **21,50**

Tiroler Gröstel *mit Spiegelei, dazu hausgemachter Krautsalat* **16,50**

Gekochtes Rindfleisch *mit Röstkartoffeln und Semmelkren* **17,50**

Rindersaftgulasch *mit Semmel / mit Serviettenknödel* ..... **14,90 / 16,90**

Extra Beilagen:
Dillkartoffeln, Petersilienkartoffeln, Pommes, Serviettenknödel oder Spätzle **4,50**

Der Süße Abschluss

Apfelstrudel *mit Schlag und Vanillesauce* **6,90**
Topfenstrudel *mit Schlag und Vanillesauce* **7,50**
Marillenpalatschinken *(2 Stk.)* **6,50**
Schokopalatschinken *(2 Stk.)* **6,50**
Flüssiger Schokokuchen *auf Fruchtspiegel und Schlag* **8,90**

Kinderkarte

Schnitzel Wiener Art *mit Pommes* **10,90**
Grillwürstel *mit Pommes* **8,50**
Kärntner Kasnudln **7,50**
Spätzlepiraten *Käse- oder Butterspätzle* **7,10**

GASTHAUS
Bacchus

Kaffee

Espresso	2,70
Espresso Macchiato	2,90
Verlängerter schwarz	3,60
Verlängerter mit Milch	3,80
Cappuccino	4,10
Doppelter Espresso	4,80
Latte Macchiato	4,90
Tee nach Wahl	3,90

Alkoholfrei

Coca-Cola	4,10
Coca-Cola Zero	4,10
Almdudler	3,90
Fanta	3,90
Sprite	3,90
Eistee Pfirsich / Zitrone	3,90
Mineralwasser still / prickelnd	3,60
Holunderwasser	3,50
Himbeerwasser	3,50
Soda Zitrone *0,3l / 0,5l*	3,50 / 4,10
Soda Holunder *0,3l / 0,5l*	3,50 / 4,10
Soda Himbeer *0,3l / 0,5l*	3,50 / 4,10
Frische Zitrone (extra)	0,60
Fruchtsäfte / Pago *Marille, Mango, Erdbeere, Apfel, Orange, Johannisbeere*	3,90

Biere

Villacher Bier

Märzen	*0,3l / 0,5l*	4,20 / 4,90
Draustadt Lager	*0,3l / 0,5l*	4,20 / 4,90
Spezial Blond	*0,3l / 0,5l*	4,80 / 5,50
Hacker-Pschorr	*0,3l / 0,5l*	4,50 / 5,50
Villacher Freilich 0,0	*0,5l*	4,90



Aperitifs

Weißer Spritzer	3,90
Prosecco	4,50
Hugo	6,50
Lillet Wild Berry	6,90
Aperol Prosecco	6,90
Campari Soda / Orange	6,50

Offene Weine

Hauswein weiß		
1/8 l / 0,5 l		3,60 / 13,00
Hauswein rot		
1/8 l / 0,5 l		3,60 / 13,00
Grüner Veltliner		
Ried Setzen - Figl	*1/8 l*	4,50
Chardonnay		
Kalk & Sand - Kroiss	*1/8 l*	4,50
Kitz Muskateller - *Schwarz*	*1/8 l*	4,90
Sauvignon Blanc - *Wohlmuth*	*1/8 l*	4,90
Zweigelt - *Gisperg*	*1/8 l*	4,50
Cabernet Sauvignon		
Markowitsch	*1/8 l*	4,90
Blaufränkisch - *Kerschbaum*	*1/8 l*	4,50
Small HILL Red - *Hillinger*	*1/8 l*	4,90

Brände & Spirituosen ...

Zwetschke - *Jesche*		4,90
Marille - *Jesche*		4,90
Weichsel - *Jesche*		5,50
Williams - *Jesche*		5,50
Zirbe - *Jesche*		4,90
Kräuterbitter		5,00
Der Apotheker		3,50
Jesche Gin	*4 cl*	8,50
Reisetbauer Blue Gin	*4 cl*	8,50
Diplomático Reserva	*4 cl*	8,50
Hennessy V.S	*4 cl*	8,50

GASTHAUS

Bacchus

Weinkarte - Weine aus Österreich

Weissweine

Grüner Veltliner Ried Setzen - Traisental DAC **26,00**
Weingut Leopold Figl · 2025 · 0,75 l · Saftig & elegant - Kernobst, Kräuter, feine Würze

Ried Frauenweingärten Grüner Veltliner Federspiel - BIO **35,00**
Weingut Frischengruber · 2025 · 0,75 l · Frisch & animierend - gelbe Frucht, Kräuter, Mineralik

Grüner Veltliner Ried Lamm 1 ÖTW - Kamptal DAC - BIO **95,00**
Weingut Bründlmayer · 2022 · 0,75 l · Kraftvoll & elegant - reife Frucht, Würze, mineralischer Tiefgang

Chardonnay Kalk & Sand **26,00**
Weingut Kroiss · 2025 · 0,75 l · Saftig & harmonisch - gelbe Frucht, Zitrus, feine Würze

Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC **29,00**
Weingut Wohlmuth · 2025 · 0,75 l · Frisch & mineralisch - reife Frucht, Kräuter, feine Würze

Kitz Muskateller **29,00**
Weingut Schwarz · 2025 · 0,75 l · Duftig & aromatisch - Blüten, Muskat, exotische Frucht

Wiener Gemischter Satz DAC - BIO **34,00**
Weingut Zahel · 2025 · 0,75 l · Frisch & trinkfreudig - Pfirsich, Marille, lebendige Säure

Göttlesbrunn Weiß - BIO **36,00**
Weingut Taferner · 2023 · 0,75 l · Cremig & komplex - Steinobst, Kräuter, feine Würze

Riesling Federspiel Hofi **38,00**
Weingut Hofstätter · 2025 · 0,75 l · Frisch & geradlinig - Steinobst, Zitrus, feine Mineralik

Riesling Smaragd Ried 1000-Eimerberg **50,00**
Weingut Hofstätter · 2025 · 0,75 l · Kraftvoll & vielschichtig - Pfirsich, Zitrus, Mineralik

Weißburgunder - BIO **40,00**
Weingut Tement · 2025 · 0,75 l · Elegant & frisch - Birne, Zitrus, feine Mineralik

0,75 l - Preise inkl. MwSt - Jahrgangsänderungen vorbehalten

Rosé, Schaumwein & Champagner

Rosé **28,00**
Weingut Ehn · 2025 · 0,75 l · Saftig & sommerlich - rote Beeren, Kirsche, lebendige Frische

Prosecco DOC Treviso Brut **30,00**
Mionetto · 0,75 l · Frisch & lebendig - helle Frucht, feine Perlage

Grand Brut **120,00**
Perrier-Jouët · 0,75 l · Elegant & frisch - Blüten, helle Frucht, Brioche

Blason Rosé **145,00**
Perrier-Jouët · 0,75 l · Großzügig & lebendig - rote Beeren, Granatapfel

Rotweine

Zweigelt **26,00**
Weingut Gisperg · 2023 · 0,75 l · Saftig & unkompliziert - Kirsche, rote Beeren, weicher Abgang

Zweigelt **38,00**
Weingut Umathum · 2022 · 0,75 l · Vollmundig & rund - Kirsche, Weichsel, Pfeffer, feine Würze

Zweigelt Schwarz Rot **95,00**
Weingut Schwarz · 2023 · 0,75 l · Kräftig & elegant - Brombeere, schwarze Kirsche, feines Tannin

Blaufränkisch **26,00**
Weingut Kerschbaum · 2023 · 0,75 l · Saftig & harmonisch - Kirsche, feine Würze, eleganter Abgang

Small HILL Red **28,00**
Weingut Leo Hillinger · 2024 · 0,75 l · Fruchtig & weich - dunkle Beeren, Kirsche, zarte Würze

Cuvée Taggenbrunn **48,00**
Weingut Burg Taggenbrunn · 2022 · 0,75 l · Kräftig & harmonisch - dunkle Frucht, Würze, langer Abgang

Cabernet Sauvignon **29,00**
Weingut Lukas Markowitsch · 2024 · 0,75 l · Kräftig & würzig - dunkle Beeren, Kräuter, strukturierter Abgang

Pinot Noir Reserve **35,00**
ZANTHO · 2023 · 0,75 l · Elegant & feinwürzig - Waldbeeren, Kirsche, feine Frische

Merlot Reserve **36,00**
Weingut Leo Aumann · 2024 · 0,75 l · Rund & vollmundig - dunkle Beeren, reife Frucht, weiche Würze

100 DAYS Shiraz **45,00**
Weingut Keringer · 2023 · 0,75 l · Intensiv & kräftig - dunkle Beeren, Pfeffer, Schokolade

0,75 l - Preise inkl. MwSt - Jahrgangsänderungen vorbehalten