



Lieber Gast!

Wir freuen uns sehr, Sie in unserem Restaurant  
bewirten zu dürfen,

**GenussWirt**  
**am Pyramidenkogel**  
Aussichtsturm Pyramidenkogel in Keutschach  
geöffnet mit den Turmzeiten

und

**GenussWirt**  
**im Schloss Mageregg**  
in Klagenfurt

Durchgehend warme Küche ab 11.00 Uhr,  
Sonn- und Feiertag bis 16.00 Uhr  
Montag Ruhetag.

**Freier Eintritt in den Wildtierpark**

Free entry to the Wildlife Park  
Ingresso gratuito al Parco della fauna selvatica

Als Genusswirt verarbeiten wir vorrangig Produkte  
unserer Kärntner Bauern,  
Kärntner Lieferanten und ausschließlich von kontrollierten  
Genussregionen Österreich's.



## Vorspeisen und kleine Gerichte die Lust machen,

wir kochen den ganzen Tag frisch !

### Beef Tartare klein und fein garniert

mit Zwiebel, Schnittlauch und Toast (A,D,H,M,) € 8,80

### Beef Tartare vom Kärntner Weide-Rind

pikant mariniert mit frischem Toastbrot (A,D,H,M,) € 14,50

Erdäpfelgenuss als **Folien-Erdäpfel**, vom Landwirt Mischkulnig aus Velden, mit Buchenholz geräuchertem Lachs und feinem Schnittlauch-Dip (D,G,L,M,) € 7,80

### Lachsforellenfilet asiatisch mariniert

mit feinem Chilligemüse und Wasabi-Kaviar-Dip (C,D,M,O,) € 7,80  
als Hauptspeise € 17,50

### Vitello Tonnato vom Rotwild

mit Kaperenbeeren, Zwergtomaten , Basalmicoglacé und frischem Baguette (A,C,D,G,O,) € 8,80  
als Hauptspeise € 13,50

### Fein marinierte frische Salate vom Buffet

mit Auswahl an verschiedenen Ölen und Essigspezialitäten (A,C,G,M,H) € 3,80



## Suppen

### Kräftige Rindsuppe wahlweise

mit Mölltaler Kaspressknödel (A,C,G,L)

mit hausgemachten Frittaten (A,C,G,L)

mit gebackenem Kalbsleberknödel (A,C,G) € 3,80

### Kraftsuppe vom Rotwild

mit gebackenem Wildleberknödel

(A,C,G) € 4,20

mit Grießnockerl, Frittaten, Mölltaler Kaaspressknödel € 4,20

### Tagessuppe saisonal aus unserer Genussland-Region, auf der Tageskarte

€ 3,80

### Hausgemachte Tomatencremesuppe

mit Sahnehäubchen (G,L)

€ 3,80

### Pikante Suppe von unseren Süßwasserfischen

(L,O)

€ 4,80

jede Suppe als Hauptspeise € 2,00 Aufpreis



## Unsere „GenussWirt“ Klassiker

### Wienerschnitzel vom Kärntner Schwein

mit Petersil-Pralinen-Erdäpfel und Preiselbeeren (A,C,G) € 10,80

### Backfleisch „Alt Wien“ vom österreichischem Weiderind

im Butterschmalz gebacken, Petersil-Pralinen-Erdäpfel und Preiselbeeren (A,C,G) € 18,80

### Schweinerückensteak vom Grill mit Kräuterbutter, Folien-Erdäpfel, pikantem Haus-Dip und frischem Gemüse

(C,D,G,M,) € 12,50

### Gekochter Tafelspitz vom Weideochsen

mit Röst-Erdäpfel, cremigen Dill-Bohnen und kalter Schnittlauchsauce (C,G,M,N) € 18,80

### Zwiebel- Rostbraten vom Kärntner Weide-Rind

mit Pralinen-Brat-Erdäpfeln und frischem Gemüse (A,C,M,O) € 17,00

### „Schloss Mageregger“ Grillteller Schwein, Rind, Wild,

mit Kräuter-Butter, frischem Gemüse, Pommes frites und kaltem pikanter Haus-Dip und Schnittlauch-Dip

(D,G,M) € 15,80



## Unsere Genuss-Wildgerichte

### Wildgenuss klein: Lasagne vom Hirsch

gratiniert mit Mozzarella in fruchtiger Tomatensauce

(A,C,G,L)

€ 8,80

als Hauptspeise

€ 12,80

### **Krautroulade vom Wild** in Riesling-Sahne-Sauce

mit Röst-Erdäpfel und Ingwer-Rotkraut (A,G,M,O,) € 13,80

### **Wild-Ragout geschmort** in der Rotwein-Zweigelt-Sauce

mit hausgemachten Serviettenknödel und Preiselbeerbirne

(A,C,G,O) € 16,80

### **Gegrilltes Hirschschnitzel mit Wildblütenbutter**

Pommes frites und frischem Gemüse (A,C,G,M,) € 18.50

### **Wildererspieß „ Schloss Mageregg“**

in Berg-Pfeffersauce mit hausgemachten Erdäpfel-Kroketten

und Ingwer-Rotkraut

(A,C,G,M) € 21,50

### **Medaillons vom Hirschkalb im Speckmantel**

mit Szechuan-Pfeffersauce, hausgemachte Erdäpfel-Kroketten

und Ingwer-Rotkraut

(A,C,G,L) € 28,80

Eigenes Wild aus heimischen Wäldern





## Fisch von Markus Payr aus der Sirnitz

### Kleine Vorspeisen: Matjesfilet „Hausfrauen Art“

mit Braterdäpfel, Vogerlsalat mariniert (G,M,O,) € 7,80

### Lachsforellenfilet asiatisch mariniert mit feinem

Chilligemüse und Wasabi-Kaviar-Dip (C,D,M,O,) € 7,80

als Hauptspeise € 17,50

### Pikante Suppe von unseren Süßwasserfischen

als Hauptspeise € 6,80 (L,O) € 4,80

## Frischen Fisch von Markus Payr aus der Sirnitz

### Lachsforellenfilet vom Grill mit Kräuterbutter,

Petersil-Pralinen-Erdäpfel und frischem Gemüse ( D,G,M,O) € 16,80

### Gebratenes Lachsforellenfilet an Süß-Sauer-Sauce

mit Weizenkeim-Limetten-Nudeln (A,C,L,F,) € 17,50

### Gebirgssaiblingsfilet in der Kürbiskernkruste

gebraten mit cremiger Polenta und frischem Gemüse A,G,M) € 17,80

### „Wurzelfleisch“ vom Gebirgssaiblingsfilet

mit frisch geriebenem Kren und Salz-Erdäpfel (C,G,L,O,M) € 18,80

### Gegrilltes Kärntner Lòx´n-Filet

mit cremigem Wakameé-Ragout und hausgemachen Reisgaletten

(A,C,G,O,N) € 18,80



## Süße, hausgemachte Köstlichkeiten

aus unserer Patisserie

### Hausgemachte Waffel „Schloss Mageregg“

mit Schokosauce, Sauerkirschen, Vanilleeis und Schlagobers

(A,C,G,O,) € 6,80

### Mohr im Hemd

mit Sauce von der Edelbitter-Schokolade und Bourbon-Vanille-Sahne

(A,C,G,O) € 5,80

Schoko-Mousse-Kuchen mit Schlag € 3,80

### Winterliches hausgemachtes Beeren-Tiramisu

serviert im Patentglas

(A,C,G,) € 5,80

### Kleiner SchlossGenuss:

#### eine Kugel Vanilleeis

mit echtem Maria Saaler Kernöl-Likör

mit Genussland Eierlikör vom Landwirt Wakonig

(C,G,H,) € 3,80

### Palatschinke gefüllt mit Marmelade

vom Landwirt Adamhof

(A,G,L,) á € 2,40

als Eispalatschinke mit Schokoladensauce und Schlag € 6,80

### Kleine Käseauswahl

mit Feigensenfsauce und Ofenbaguette

(A,C,N,E,G,) € 7,80

ein Glas Beerenauslese Kracher Burgenland

(O) € 4,80

Bio-Kaffee von Helmut Sacher



## Vegetarisch und Vegan

Gemüsebouillon wahlweise

mit hausgemachtem Grießnockerl (A,C,G,L)

mit frischer Gemüseeinlage (A,F,L) € 4,80

Erdäpfel genießen als Folien-Erdäpfel, vom Landwirt Mischkulnig aus Velden, mit geräuchertem Lachs und Dip (D,G,L,M,) € 7,80

Winterliches Gemüse in Ingwer-Tomatensauce

mit Mozzarella gratiniert (G) € 8,80

mit veganem Käse Aufpreis € 2,00

Hausgemachte vegane Gemüselaiabchen

mit Schnittlauch-Soja-Dip, frischem Gemüse und sautierten Champignons (L,F,O) € 12,80

Polenta-Schafskäse-Terrine mit frischem Gemüse auf fruchtiger Tomatensauce (G,L) € 12,80

„Tofu-Speck-Bohnen“ glaciert in Sojasauce, mit Braterdäpfeln und Tomatencarpaccio mit Lavendeleessig mariniert (F,L,O) € 12,50

„Schloss Mageregger Kärntner Käsenudeln“ hausgemacht und handgekrendelt, mit brauner Butter, Schnittlauch und Salat vom Buffet (A,C,G) € 12,80