

Villacher
Brauhaus

Gasthaus mit Tradition

SPEISEN &
GETRÄNKE



Villacher **BrauhoF**

Gasthaus mit Tradition



Genießen Sie echte Villacher BrauhoF Kulinarik

Wir sind einer der traditionsreichsten Gastronomiebetriebe in ganz Kärnten.

Bei uns im Villacher BrauhoF dreht sich alles um regionale Lebensmittel, Bierkulinarik und echten Genuss.

Das Kochhandwerk, die Braukunst und Gastgeber zu sein, stehen bei uns im FOKUS und bereiten uns Freude.

An dieser Begeisterung wollen wir unsere Gäste teilhaben lassen!

„Kum lei eina und
fühl`di wie daham!“

BRAUHOFF VORSPEISEN

Klassisches Beef Tatar (A, C, D, E, M)

fein garniert mit pikantem Sauergemüse, Butter und Toastbrot, 150g € 20,50

Bierführer-Brot (A, C, G, M)

Brot mit Bauernschinken, Speck, Schweinsbraten, Kren, Sauergemüse und Ei..... € 14,50

AUS DEM SUPPENTOPF

Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten (A, C, F, G, L) € 5,40

mit Grießnockerl (A, C, G, L, F) € 5,40

Bierrahmsuppe (A, F, G, L)

mit Schlagobers und Brezencroutons € 7,60

BrauhoF Gulaschsuppe (A, G, L, D)

mit frischer Semmel € 8,20

Großer Altwiener Suppentopf (A, G, L, D)

mit Nudeln, Frittaten, Grießnockerl, Gemüse und Rindfleisch € 9,70

VEGETARISCH

3 Stück gegrandelte Kärntner Kasnudeln (A, C, G, L)

aus der Norischen Nudelwerkstatt, mit Butter und Schnittlauch € 14,20

Geröstete Knödel (F, L, O)

mit Zwiebeln, Ei und frischen Kräutern € 14,20

Ofenkartoffel (O, C, G, M)

mit Röstgemüse, Salatbouquet und Sauerrahm-Kräuter-Dip € 14,20

Drautaler Bier-Käsespätzle (A, C, G, L)

mit Bergkäse, Bierkäse und Röstzwiebeln € 15,90

BRAUHOFF SALATBUFFET

Zum Selberholen - ständig frische, heimische Salate (G, O, M)
mit hausgemachten Dressings € 6,80

BRAUHOFF SALAT-KLASSIKER

Gegrillte Hühnerstreifen oder gebackene Hühnerstreifen (A, C, G, M)
Gemischter Salatteller mit frischen Blattsalaten,
Hausdressing und Knoblauchbrot € 17,50

Salatschüssel mit Falafel (G, L, O, M, A, C)
Gemischter Salatteller mit frischen Blattsalaten,
Hausdressing und Knoblauchbrot € 17,50

Marinierter Rindfleischsalat (A, C, O, M)
mit Zwiebeln, Paprikastreifen, Käferbohnen,
Kernöl, Ei und Brot € 17,40

ZWISCHENDURCH

BrauhoF-XXL-Bruschetta-Toast (A, C, G, M)
mit Bruschetta-Toastbrot, Bierschinken, Käse, Salatbouquet und Grillsauce € 11,90

Schweinsbratensemmel (A, M) mit Kren und Senf € 6,20

BrauhoF Riesenbrezen (A) € 4,40

BrauhoF Riesenbrezen (A, G) mit Schinken, Radi und Butter € 10,40

WURSTSPEZIALITATEN

Currywurst (A, J, N)
mit Currysauce, Currypulver, Röstzwiebeln und Wedges € 15,30

Bratwurst (A, C, G)
mit Sauerkraut und Röstkartoffeln € 15,30

Riesenfrankfurter vom Frierss (A, M, L)
mit Gulaschsaft und Semmel € 9,70

Villacher Brauhaus

Gasthaus mit Tradition

BRAUHOFF-KLASSIKER

Aus dem Kessel - pikantes Rindersaftgulasch (A, C, G, I, O) von der Rinderwade mit Serviettenknödel	€ 17,50
Wiener Schnitzel (A, C, G) vom Schwein oder Huhn mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites	€ 19,70
1 Portion Darbo - Wildpreiselbeeren im Glas	€ 2,00
Brauhaus Cordon bleu (A, C, G) vom Huhn, gefüllt mit Malzschinken und Almkäse dazu Petersilienkartoffeln oder Pommes frites	€ 20,30
Villacher Brauhaus Schweins-Brat'l (A, C, G, L, D, Sous-Vide gegart) Ofenfrischer Kärntner Schweineschopf mit Schwarte, Sauerkraut, Knödelscheiben und Biernatursaftl	€ 19,30
3 Stück Kärntner Fleischnudel (A, C, G, D) mit Sauerkraut und Schnittlauch	€ 18,50
Sous-Vide Schweinsripperl (G, L, O, M) mit Dipsauce	€ 19,60
Unsere Beilagen dazu: Portion Wedges, Ofenkartoffeln, Pommes frites	€ 4,40
Brauhaus Platte für 2 Personen (A, C, G, L, D, O, M) Ofenfrischer Schweinsbraten, Ripperl, Wiener Schnitzel mit Wedges, Sauerkraut und Knödel	€ 53,60
Sous-Vide Schweinsstelze (G, L, O, M, A) mit Sauerkraut und Knödelscheiben	€ 18,50

DESSERTS

Eis Palatschinke (A, C, G, E, H) mit Schokosauce, Schlagobers und gerösteten Mandeln	€ 6,80
Hausgemachter Brauhaus Kaiserschmarrn (G, C, H, A) mit Zwetschenröster	€ 8,70
Hausgemachter Apfelstrudel (A, C, G, O, H)	€ 5,00
mit Schlagobers	€ 0,60
Vanillesauce	€ 1,00
mit einer Kugel Vanilleeis	€ 1,30

UNSERE BIERSORTEN VOM FASS

	0,3 l	0,5 l
Villacher Hausbier <p>Das Besondere an diesem Bier ist seine geschmackliche Harmonie. Gebraut aus feinsten Spezialmalzen und ausgewählten Aromahopfen, erhält das Bernstein Premium seine schöne Bernsteinfarbe und das zarte Hopfenaroma. Bereits im Antrunk begeistert es durch sein zartes, leichtes Karamellaroma. Im Mundraum entfaltet sich der angenehm süffige Charakter dieser Bierspezialität.; Vol. Alkohol 4,9%; Stammwürze 11,9°</p>	€ 3,70	4,80
Villacher Märzen <p>Ein Bier mit einer strahlenden, goldgelben Farbe und schönem, feinporigen Schaum. Im Antrunk frisch und prickelnd, das Mundgefühl zart-malzbetont und harmonisch. Im Abgang findet sich eine leichte Hopfennote.; 5% Alkohol, Stammwürze 11,5°</p>	€ 3,80	4,60
Gössers Stift Zwickl hell <p>Eine Bierspezialität aus vier verschiedenen Malzsorten verfeinert mit feinstem Celeja Aromahopfen aus dem steirischen Leutschach. Durch warme Gärührung (bei einer Höchsttemperatur von 10 – max. 15°C) wird dieses Bier besonders fruchtig und mild, ungefiltert abgefüllt und daher natürlich trüb. Eine gold-gelbe Bierspezialität mit hellen Kupfertönen und besonders weichem Geschmack. Aroma und Antrunk sorgen für das typische Erlebnis von Braufrische.</p>	€ 3,70	4,80
Villacher Pils <p>Der feinporig, cremige Schaum und die klare, glanzfeine Farbe sind die typischen Charakterzüge dieser Villacher Bierspezialität. Im Geruch liegt eine blumig, fruchtige Hopfennote. Feinherb und schön schlank am Gaumen präsentiert sich der Geschmack, welcher bis zum Abgang mit einer kräftig, harmonischen Bittere nachklingt. Vol. Alkohol, 4,9%; Stammwürze 11,4°</p>	€ 3,70	4,80
Gösser Stiftsbräu <p>Das dunkle Bier aus Göss strahlt in Kastanienbraun mit leicht rötlichen Schimmer, der Schaum mit seiner einzigartigen Farbe rundet das Erscheinungsbild ab. Es duftet nach Kaffee, Kakaobohnen und dunklem Karamell. Am Gaumen ist es dicht, sahnig und cremig, gestützt von einer zarten Süße. Mit dem Namen verweist es auf das Stift Göss – das älteste Kloster der Steiermark und die historische Geburtsstätte von Österreichs bestem Bier.; Vol. Alkohol 4,5% Stammwürze 11,8°</p>	€ 3,70	4,80
Gösser NaturRadler Zitrone <p>Vollmundiges Gösser und natürlicher Zitronensaft fügen sich zu einem erfrischend leichten Biergenuss. Der echte Zitronensaft verleiht dem Gösser NaturRadler auch seine leichte Trübung. Geringer Alkoholgehalt und der Verzicht auf künstliche Zusatzstoffe machen den Gösser NaturRadler zu einem einzigartigen Durstlöcher mit harmonischem Geschmack.; Vol. Alkohol 2% Stammwürze 4,3°</p>	€ 3,70	4,80
Gösser Biostoff <p>100% österreichische Rohstoffe aus kontrolliertem biologischem Anbau fügen sich zu einer naturtrüben, harmonischen Bierspezialität. Ein sattes Sonnengelb mit gleichmäßiger Trübung zeichnet das Schladminger BioZwickl aus. Der Geschmack ist durch eine frische, fruchtige Note und eine angenehme, nicht zu lange anhaltende Bittere besonders ausgewogen und rund. Eine naturtrübe Bierspezialität, um Gastronomiekonzepte mit Bio-Schwerpunkt zu vervollständigen.; Vol. Alkohol 5,2% Stammwürze 12,2°</p>	€ 3,70	4,80
Edelweiss Weizen <p>Das Edelweiss Weizen ist naturtrüb, goldgelb und besonders fruchtig mit leichter Bananennote.; Vol. Alkohol 5,3%; Stammwürze 12,3°</p>	€ 3,70	4,80

Villacher Brauhaus

Gasthaus mit Tradition

AUS DER FLASCHE

Schleppe No. 1 Pale Ale 0,33l € 5,20

Orange schimmernde Farbe, feinporiger, dicht cremefarbener Schaum und ein paradiesisch exotischer Duft nach reifen Früchten wie Maracuja und Rhabarber. Stammwürze: 12,8° | Alkoholgehalt: 5,3 Vol. %

Villacher „Freilich“ Alkoholfrei 0,5l € 4,60

Feinporig, cremiger Schaum, die schöne glanzfeine Farbe und eine erfrischende Hopfennote. So präsentiert sich Kärntens erstes alkoholfreies Bier.

Edelweiss Weizen Alkoholfrei 0,5l € 4,60

Naturtrüber, bernsteinfarbiger Ton. Die alkoholfreie Weizenbierspezialität begeistert durch zarte Röstaromen, einer Karamellnote und lebendige Fruchtigkeit aus reifen Bananen und Dörripflaume.



Villacher Brauhaus

Gasthaus mit Tradition

ALKOHOLFREI

Römerquelle still/prickelnd	0,33l	€ 3,90
	0,75l	€ 5,40
Sodawasser	0,30l	€ 2,60
	0,50l	€ 2,80
Soda Zitron	0,30l	€ 2,80
	0,50l	€ 3,20
Hollundersaft mit Wasser	0,30l	€ 2,70
	0,50l	€ 3,00
Hollundersaft mit SODA	0,30l	€ 3,10
	0,50l	€ 3,40
Leitungswasser	0,30l	€ 0,50
	0,50l	€ 0,80
Coca Cola	0,33l	€ 3,80
Coca Cola Zero	0,33l	€ 3,80
Mezzo Mix (Cola+Orange)	0,33l	€ 3,80
Frucade	0,33l	€ 3,80
Villacher VLi		
Zitrone/Kräuter/Himbeere	0,33l	€ 3,80
RAUCH Fruchtsäfte (Marille, Erdbeere, Mango, Johannisbeere) mit Soda	0,20l	€ 3,70
	0,50l	€ 4,20
Rauch Eistee Pfirsich	0,33l	€ 3,80
Rauch Eistee Zitrone	0,33l	€ 3,80
Apfelsaft	0,30l	€ 3,60
Apfelsaft Soda	0,50l	€ 4,20
Apfelsaft naturtrüb Soda	0,50l	€ 4,20
Orangensaft	0,30l	€ 3,60
Orangensaft Soda	0,50l	€ 4,20
Sweppes Bitter Lemon oder Tonic		€ 3,80

Villacher Brauhaus

Gasthaus mit Tradition

G'SPRITZT / PROSECCO

Spritzer weiß oder rot	0,25l	€ 3,70
Aperol Spritzer	0,25l	€ 5,10
Veneziano (Aperol und Prosecco)	0,25	€ 6,10
Hugo	0,25	€ 5,10
Piccolo		€ 6,40

SCHNÄPSE/BRÄNDE/LIKÖRE/BITTER

Obstler	2 cl	€ 3,20
Marille	2 cl	€ 3,80
Williams Birne	2 cl	€ 3,80
Zirbe	2 cl	€ 3,80
Tresterbrand aus Kärnten	2 cl	€ 4,00
Pfau Kärntner Mostbirne	2 cl	€ 5,20
Pfau Bierbrand	2 cl	€ 5,40
Baileys	2 cl	€ 4,20
Jägermeister	2 cl	€ 3,80
Ramazoti	2 cl	€ 3,80
Ramazoti sauer	2 cl	€ 4,20

APERITIF/LONGDRINKS

Campari Orange	4 cl	€ 6,80
Campari Soda	4 cl	€ 6,80
Bacardi Cola	4 cl	€ 7,50
Vodka Orange	4 cl	€ 7,50
Vodka Red Bull	4 cl	€ 7,50
Gin Tonic	4 cl	€ 7,50
Jack Daniels Cola	4 cl	€ 7,50

Villacher
Brauhaus
Gasthaus mit Tradition

KAFFEE/TEE/KAKAO

Kleiner Espresso schwarz (G, A)	€ 2,50
Doppelter Espresso schwarz (G, A)	€ 4,00
Kleiner Brauner (G, A)	€ 2,70
Großer Brauner (G, A)	€ 4,20
Verlängerter schwarz (G, A)	€ 3,40
Verlängerter mit Milch (G, A)	€ 3,50
Cappuccino (G, A)	€ 3,80
Cafe Latte (G, A)	€ 4,50
Heiße Schokolade (G, A)	€ 4,10
Portion Schlag (G)	€ 0,60
BioTee/diverse Sorten (G)	€ 3,50
mit Milch (G)	€ 0,30
mit Zitrone	€ 0,50



WEISSWEIN AUS ÖSTERREICH

Domäne Wachau, Dürnstein - Wachau 0,7l € 25,00

Grüner Veltliner Federspiel Terrassen

Strahlend im Glas, Zitrusaromatik mit etwas Limette hinterlegt, am Gaumen gut strukturiert mit präsender Säure, einfach ein Wachauer Riesling. passt hervorragend zu leichten Fischgerichten, zu feinen Suppen, Geflügel, Rohschinken, Salaten und Gemüsegerichten

Weingut Keringer, Mönchshof - Neusiedlersee 0,7l € 25,00

Chardonnay Heideboden

Strahlendes Goldgelb, feine Frucht, Blütenaromen, saftig und frisch, Birnen und reife Bananen im Duft, im Finish elegant und ausgewogen

Weingut Unger, Kremstal - Niederösterreich 0,7l € 25,00

Riesling

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Gelbe Tropenfrucht, nach Mango und Ananas, feiner Blütenhonig, mit einem floralen Touch unterlegt, einladendes Bukett. Saftig, weiße Pfirsichfrucht

ROTWEIN AUS ÖSTERREICH

Weingut Pöckl, Mönchshof - Neusiedlersee 0,7l € 27,00

Zweigelt

Der Duft nach roten Beeren, allen voran die Kirsche, harmoniert wunderbar mit dem weichen Tannin. Der rote Klassiker aus dem Burgenland

Weingut Krutzler, Deutsch-Schützen - Mittelburgenland 0,7l € 27,00

Blafränkisch

In der Nase Aromen von Kirschen, Weichseln und Beeren. Feine Kräuterwürze, reife Kirschen, frisch, mineralisch im Nachhall. Druck am Gaumen

Weingut Scheiblhofer, Andau - Neusiedlersee 0,7l € 27,00

Cabernet Sauvignon

Typischer Duft nach schwarzen Ribiseln, totale Fruchtigkeit und Duft nach rotem Pfeffer, mächtige Herbe, tolle Komplexität, fein abgerundet durch Karamelltöne und einen feinen Eichentouch.

Weingut Kirnbauer, Deutschkreuz - Neusiedlersee 0,7l € 27,00

K + K Cuvée

Das Cuvée hat ein leuchtendes Rubinrot mit violetter Schimmer, fruchtig - mineralische Nase, nach Kirschen duftend, Brombeeren am Gaumen, weich und mollig im Abgang. Verbindet die Wärme des Zweigelt mit der Würze des Blafränkisch

PROSECCO AUS ITALIEN

Weingut Casa Ghella, Treviso - Veneto 0,2l € 5,80

Treviso DOC Prosecco 0,7l € 24,80

Sehr helles Strohgelb und feine, anhaltende Perlage. Das Aroma ist fruchtig und blumig mit einem Hauch von reifen Äpfeln und kleinen Bergblumen. Die trockene frische und intensive Geschmacksempfindung am Gaumen folgt ein fruchtiger und harmonischen Nachgeschmack.

ALLERGENE

Liebe Gäste,

zu den Allergenen beachten Sie bitte folgendes:

„Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.“

„Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.“

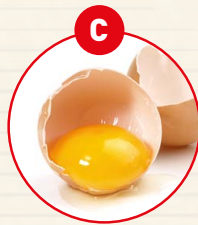
„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“



A
 GLUTENHALTIGES
 GETREIDE UND
 DARAUS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE



B
 KREBSTIERE
 UND DARAUS
 GEWONNENE
 ERZEUGNISSE



C
 EIER VON GEFLÜGEL UND
 DARAUS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE



D
 FISCH UND DARAUS
 GEWONNENE
 ERZEUGNISSE (AUSSER
 FISCHGELATINE)



E
 ERDNÜSSE
 UND DARAUS
 GEWONNENE
 ERZEUGNISSE



F
 SOJABOHNEN UND
 DARAUS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE



G
 MILCH VON SÄUGETIEREN
 UND MILCHERZEUGNISSE
 (INKLUSIVE LAKTOSE)



H
 SCHALENFRÜCHTE UND
 DARAUS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE



L
 SELLERIE
 UND DARAUS
 GEWONNENE
 ERZEUGNISSE



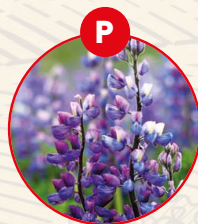
M
 SENF UND DARAUS
 GEWONNENE
 ERZEUGNISSE



N
 SESAMSAATEN UND
 DARAUS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE



O
 SCHWEFELDIOXID UND
 SULFITE



P
 LUPINEN UND
 DARAUS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE



R
 WEICHTIERE WIE
 SCHNECKEN, MUSCHELN,
 TINTENFISCHE UND
 DARAUS GEWONNENE
 ERZEUGNISSE