

# Informationen

## Öffnungszeiten

Montag bis Freitag, 11<sup>30</sup> bis 24 Uhr

Samstag, 18 bis 24 Uhr

## Reservierungen & Anfragen

01 8906146

[anfrage@schrittesser.at](mailto:anfrage@schrittesser.at)

[schrittesser.at/reservierung](http://schrittesser.at/reservierung)

## Web

[www.schrittesser.at](http://www.schrittesser.at)

[www.facebook.com/schrittesserspeckbar](https://www.facebook.com/schrittesserspeckbar)

[www.instagram.com/schrittesser\\_speck\\_bar](https://www.instagram.com/schrittesser_speck_bar)

## Mehr

Mittagszeit [schrittesser.at/mittag](http://schrittesser.at/mittag)

Speckboxservice [schrittesser.at/speckbox](http://schrittesser.at/speckbox)

Feiern [schrittesser.at/deine-feier](http://schrittesser.at/deine-feier)

separee [schrittesser.at/separee](http://schrittesser.at/separee)

Kasnudl online bestellen [www.kasnudl.com](http://www.kasnudl.com)

WLAN-Passwort: internet

# Speck & Jause

Für unsere Speck- & Wurstsorten verwenden wir ausschließlich Fleisch unserer eigenen Bioschweine. Es sind ganz besondere Tiere und fünf bis sechs lassen jedes Jahr ihr Leben für diese Sache. Daraus entstehen, in reiner Handarbeit und in einem langen Reifeprozess, Produkte, die es so kaum zu kaufen gibt. Darauf sind wir sehr stolz und dafür stehen wir ein. Vielmehr sind wir aber demütig, denn wir füttern und töten wunderbare Lebewesen für Genuss und Einkommen.

Auch wenn wir das Beste tun was wir können, am Ende des Tages stirbt ein Schwein und das ist nicht zu entschuldigen. Gerne verweisen wir alternativ auf unsere vegetarischen und veganen Kasnudlsorten auf der nächsten Seite.

Wählt ihr trotzdem auf dieser Seite, genießt bewusst und respektvoll. Danke dafür.

---

Unsere hausgemachten Speck- & Wurstsorten sowie die ausgesuchten Käsesorten bekommst feinst aufgeschnitten und mit Bauernbutter sowie Bioschwarzbrot serviert.

<b>Vorspiel</b>	zum Testen und Lust holen 1 <b>Sorte</b> deiner Wahl, 1 Scheibe Brot	4,20
<b>Lust</b>	der perfekte Zwischendurchsnack 3 <b>Sorten</b> deiner Wahl, 2 Scheiben Brot	8,90
<b>Genuss</b>	Vielleicht als Vorspeise zu zweit? 5 <b>Sorten</b> deiner Wahl, 4 Scheiben Brot	12,60

Portion Senfgurken <sup>M</sup>	2,50
Portion Essiggurken <sup>M</sup>	2,50
Portion NOAN Oliven	3,00
3 Scheiben Bioschwarzbrot <sup>A</sup>	3,00

<b>Big One</b>	Große Jausenplatte(n) mit mindestens 7 <b>Sorten</b> bunt gemischt und mit Brot, Senf- und Essiggurken dazu. Wir empfehlen das Big One ab 4 Personen	11,50 pro Person
----------------	---	---------------------

<b>Jause original</b>	Speck, Würstel, Käse zum selber schneiden 3 Scheiben Brot	11,50
-----------------------	--	-------

## wähle aus folgenden Sorten

---

Karreespeck

Schinkenspeck\*

Osso Collo

Bauchspeck

Bianco (Lardo)\*

Hirschschenken\*

---

Salami

Hartwurst

Wildwurst\*

---

Glundner Käse

Bergkäse (Kaslabn)

Ziegenschnittkäse (Kaslabn)

Heublumenkäse (Kaslabn)

Ziegenweichkäse (Sonnenalm)

---

\* plus ein Euro bei Sorten mit dem Sternchen

---

Gerne helfen wir dir dabei die richtige Auswahl zu treffen und dein Jausen-Erlebnis abzurunden. Mehr Infos rund um unseren Speck findest du am Ende der Karte!

# Kasnudl

Mit viel Liebe und Kreativität entstehen die bunten Kasnudlsorten bei Caroline Leitgeb in Friesach. Das Handwerk und der regionale Bezug der Zutaten stehen dabei immer an erster Stelle. Neben den traditionellen Kärntnernudelsorten finden sich auch einige Überraschungen, mit denen man vielleicht nicht rechnet. Mit den fleischlosen und veganen Sorten bieten wir euch eine Alternative zum Jausenangebot.

---

Unsere Kärntner Teigtaschen servieren wir mit geschmolzener Bauernbutter oder NOAN Olivenöl.

<b>Vorspiel</b>	1 Stück deiner Wahl	3,80
<b>Lust</b>	3 Stück deiner Wahl	7,40
<b>Genuss</b>	5 Stück deiner Wahl	11,20
	+ „frisch angebraten“	+ 2,00
	+ knusprige Speckwürfel	+ 1,50
	Aufschlag für Saisonnudl	+ 0,50 / Stk
	grüner Salat	2,70

---

## Unsere Lieblingskombinationen:

**Der Klassiker\*** 13,90

fünf Stück Kasnudl mit grünem Salat (auch vegan\*\*)

**Heftig Deftig** 12,70

zwei Polenta-Speck, zwei Metnitztaler Speck und eine Blunzn mit knusprigen Speckwürfeln und zerlassener Bauernbutter

**Little-Italy\*** 7,40

eine Tomate Schafskäse, eine Spinat und eine Parmesan mit Noan-Olivenöl

**the vegan way to happiness\*\*** 11,20

drei Austernpilz Polenta-Nudl gemischt mit zwei Curry-Nudl und Noan-Olivenöl

## wähle aus folgenden Sorten

---

Original Kasnudl <sup>ACG</sup> \*

Der Kärntner Klassiker mit Topfen-Kartoffel-Minz Füllung

Vegane Kasnudl <sup>AF</sup> \*\*

Kein Thema, kein Experiment, nur lecker. Bei uns auf Sojabasis

Metnitztaler Speck-Nudl <sup>AC</sup>

Polenta Speck-Nudl <sup>AC</sup>

Blunzn-Nudl <sup>ACV</sup>

Lachsforellen-Nudl <sup>ACGD</sup>

Spinat-Nudl <sup>ACG</sup> \*

Tomate Schafskäse Nudl <sup>ACG</sup> \*

Parmesan-Nudl <sup>ACG</sup> \*

Austernpilz Polenta-Nudl <sup>A</sup> \*\*

Curry-Nudl <sup>A</sup> \*\*

---

Saison

Wild-Nudl <sup>AC</sup>

Gansl-Nudl <sup>AC</sup>

---

\* vegetarisch \*\*vegan

---

### Das kommt in die Kasnudl:

Blunzn von der Mostschenke Waldhauser/Liebenfels, Lachsforelle von der Fischzucht Payr/Gurktal, Gemüse von der Familie Oswald/Karnburg, Kartoffel vom Berthold Pichler/Friesach, Mehl von der Kropfritschmühle/Klagenfurt, Käse vom Höfferer und Austernpilze von Hut&Stiel/Wien

---

Wer noch neugierig ist oder gerne Kasnudl für zu Hause hätte,  
der schaut am besten auf [www.kasnudl.com](http://www.kasnudl.com).

# Speck & Snack

---

## Speck- oder Käsebrot

Graggers Bioschwarzbrot mit zarter Bauernbutter bestrichen <sup>AG</sup>  
und mit deiner Wunschjausensorte belegt.

4,10

Schinken, Bianco, Hirschschenken & Hirschwürstel plus ein Euro

---

## Sacher-Würstel

Ein Wiener Klassiker<sup>M</sup> produziert vom Qualitätsfleischer  
Robert Schaar / Metnitztal.

Serviert mit Hirter Biersenf<sup>M</sup>, scharfem Steirerkren<sup>M</sup> und Graggers  
Bioschwarzbrot<sup>A</sup>.

5,90

---

## Selcher-Würstel

Typisch für Kärnten ist das Selcher-Würstel, wir haben die Form etwas an die  
Hauptstadt und sein Wiener Sacher-Würstel angepasst 😊

Serviert mit Hirter Biersenf<sup>M</sup>, scharfem Steirerkren<sup>M</sup> und Graggers  
Bioschwarzbrot<sup>A</sup>.

5,90

---

## Speckflemmer <sup>ACGH</sup>

Knusprig dünner Flammkuchenteig mit hausgemachter Flemmercreme,  
Zwiebeln und unseren Speck-, Wurst- und Käsesorten belegt.

7,80

---

## Hausgemachtes Gulasch

vom BIO Weiderind<sup>ACGL</sup> serviert  
mit Graggers Bioschwarzbrot & Essiggurke.

8,80

# Bringen wirs zu Ende

---

## Süße Kasnudl

Nicht nur pikant, sondern auch als Mehlspeise servieren wir sie gerne.

**\*\*\*\*\* Wähle aus \*\*\*\*\***

Kletznnudl <sup>ACG</sup> *	1 Stück – 3,80
Nougatnudl <sup>ACGFH</sup> *	3 Stück – 7,40
Graumohnnudl <sup>AH</sup> **	
Himbeernudl <sup>ACG</sup> *	<b>Saisonnudl</b> +0,50/Stück
Apfelstrudelnudl <sup>A**</sup>	<b>Maroni</b> <sup>ACGF</sup> *

\* vegetarisch \*\*vegan

---

## Kärntner Reindling <sup>A,C,E,G,H</sup>

Der luftige Gugelhupf ist wahrscheinlich die bekannteste und beliebteste Kärntner Mehlspeise. Bei uns wird er nach eigenem Rezept hausgemacht und ist vielleicht der Beste in der Stadt. Danke an unsere liebe Sarah für so viel ❤ beim Backen.

3,90/Portion

## Ein ganzer Reindling

zum Vorbestellen und Mitnehmen.

25,00/Reindling

---

## Muh&Mäh (Käseplatte)

Käsevariation aus 3 bis 4 verschiedenen Kärntner Käsesorten von Kuh und Ziege mit Biobrotstücken und Butter.

9,50

# Kaffee & Tee

Der Kaffee hat in Kärnten durch die Nähe zu Italien immer schon einen besonderen Stellenwert. Mit San Giusto Kaffee, hergestellt von der Familie Thurner aus Kötschach, fanden wir eine einzigartige Röstung mit fairen Kaffeebohnen für beste Qualität in der Tasse.

---

## Kaffee

Ristretto	1,90
Espresso schwarz/braun	2,40
Espresso Doppio	3,80
Wiener Melange	3,40
Cafe Latte	3,90
Verlängerter (Americano)	3,20
+ Bio-Hafermilch	0,50

Für unsere Kaffeespezialitäten mit Milch verwenden wir ausschließlich BIO-Produkte.

---

## Tee

Grüntee	4,50
Schwarztee	4,50
Weißer Tee	4,50
Früchtetee	4,50
Rooibos Vanille	4,50

Unsere wechselnden Teespezialitäten servieren wir in der Teekanne. Auf Wunsch gerne mit Milch, Zitronen, Honig, Zucker oder was euch sonst noch einfällt ☺



# Alkoholfreies

Wasser klein <small>als Einzelgetränk</small>	0,25l	0,50
Hausgemachtes Soda	0,25l	1,20
Hausgemachtes Soda groß	0,5l	2,40
Zitrone frisch gepresst	Portion	0,70
Preiselsoda	0,5l	3,10

## BIO Natursäfte

Apfelsaft naturtrüb pur oder g'spritzt	0,25l	2,70
Apfelsaft naturtrüb g'spritzt	0,5l	3,90
Birnensaft pur oder g'spritzt	0,25l	2,90
Birnensaft g'spritzt	0,5l	4,10
Pfirsichnektar pur oder g'spritzt	0,25l	3,30
Pfirsichnektar g'spritzt	0,5l	4,50

## BIO Fruchtsirup

Holler, Himbeer, Kirsch	0,25l	2,20
mit Soda	0,5l	3,70

Auf Wunsch gerne mit Zitrone, Limette oder Orange

## Limonade

Fritz Kola	0,33l	3,40
Fritz Kola – zuckerfrei	0,33l	3,40
Pona – Apfel Ingwer	0,33l	3,50
Pona – Pink Grapefruit	0,33l	3,50
Pona – Tarocco Orange	0,33l	3,50

<b>Hirter Malzmandl</b> (Malzlimonade)	<b>0,5l</b>	<b>3,70</b>
<b>Hirter Ravilla</b> (Citro Cola)	<b>0,5l</b>	<b>3,70</b>

Thomas Henry Tonic	0,2l	4,50
--------------------	------	------

# Bier gezapft

<b>HIRTER Märzen</b>	5,0% Vol.	0,3l	3,30
		0,5l	4,20

Durch den hohen Vergärungsgrad ergibt sich ein leichter, aber vollmundiger Antrunk und ein ausgereifter, runder, geschmeidiger Abgang. Die Braugerste stammt aus dem Krappfeld, unmittelbar vor den Toren der Brauerei Hirt.

<b>HIRTER Kellermeister</b>	4,8% Vol.	0,3l	3,60
		0,5l	4,60

Der Kellermeister ist die vollendete Kreation eines lieblich, fruchtbetonten Zwickelbiers mit natürlicher Trübung und ausschließlicher Verwendung von Biorohstoffen aus Österreich.

<b>HIRTER herbstCULT</b>	5,0% Vol.	0,3l	3,60
		0,5l	4,60

Das Hirter herbstCULT ist die saisonale, naturtrübe Bierspezialität, die exklusiv für die Hirter Gastronomie eingebraut wurde und ist nur solange der Vorrat reicht verfügbar! Das Münchener Malz ist verantwortlich für das Kastanienbraun und wird abgerundet durch das eingesetzte Pilsner Malz.

## und aus der Flasche

<b>MURAUER Märzen</b>	5,2% Vol.	0,5l	4,10
-----------------------	-----------	------	------

<b>MURAUER Dunkel</b>	5,2 % Vol.	0,5l	4,10
-----------------------	------------	------	------

<b>AUGUSTINER Edelstoff</b>	5,6% Vol.	0,5l	4,40
-----------------------------	-----------	------	------

<b>RASCHHOFER Zwickl</b>	5,4% Vol.	0,5l	4,10
--------------------------	-----------	------	------

<b>Die WEISSE HELL</b>	5,2% Vol.	0,5l	4,30
------------------------	-----------	------	------

<b>GUTMANN Hefeweizen</b>	5,2% Vol.	0,5l	4,50
---------------------------	-----------	------	------

<b>Gusswerk JAKOBSGOLD</b> Alkoholfrei	0% Vol.	0,5l	3,80
---	---------	------	------

# Kärntner Biomost

Unser Kärntner Most stammt von einer kleinen Landwirtschaft an einem der sonnigsten Hänge des Krappfeldes.

Achterl	0,125l	1,90
Spritzer klein	0,25l	2,40
Spritzer groß	0,5l	4,20
Preiselmostspritzer	0,25l	3,10

## Spritzer

Wahlweise mit Markos Muskat Ottonel oder Grünem Veltliner.

Spritzer weiß	0,25l	3,10
Preiselspritzer	0,25l	3,60
Himbeerspritzer	0,25l	3,60
Hollerspritzer	0,25l	3,60
Kirschspritzer	0,25l	3,60
Aperolspritzer	0,25l	4,10
Veneziano (Prosecco)	0,25l	4,60
Hugo (Prosecco)	0,25l	4,60
Campari Spritz (Prosecco)	0,25l	4,60
<hr/>		
Amaro Tonic	0,25l	4,80
Amaro Sprudel	0,25l	4,80
Amaro Soda	0,125l	4,20

### **A BISSERL DOLCE VITA - GEHT IMMER!**

Aromatische Kräuter und Heilpflanzen aus den Alpen, frische Zitrusfrüchte aus dem Süden und mildes bayerisches Quellwasser machen den Amaro zur Aperol-Alternative.

# Offene Weine

<b>Burgenland Weiss (WR, GV, MO) *</b> Weingut Meinklang	1/8 0,75	3,70 22,00
<b>Grüner Veltliner Poolsider*</b> Weingut Zöller	1/8 0,75	4,20 25,00
<b>Gelber Muskateller Peter &amp; Paul*</b> Winzerhof Hoch	1/8 0,75	4,80 29,00
<b>Gemischter Satz Stierwoscha*</b> Weingut Zöller	1/8 0,75	4,50 27,00
<b>Sauvignon Blanc Urdonau*</b> Weingut Zuschmann-Schöffmann	1/8 0,75	4,50 27,00
<b>Blaufränkisch Vielfalt*</b> Weingut Gober Freinbichler	1/8 0,75	4,80 29,00
<b>Carnuntum Rot (BF, ZW, SL)*</b> Weingut Schützenhof	1/8 0,75	4,50 27,00
<b>Prosecco Frizzante Stelvin DOVC*</b> Weingut Fidora – Italien	1/8 0,75	3,50 21,00

## Natural Spezial

<b>Revolution White Solera*</b> Zillinger – Österreich	1/8 0,75	5,60 32,00
<b>Zweigelt *</b> Joiseph – Österreich	1/8 0,75	5,80 34,00

## Brände & Liköre – 2cl

Zirbe Rot	3,20
Brombeer (Familie Wurzer)	3,20
Zirbe Weiss (Familie Kogler)	3,40
Zwetschke (Familie Kogler)	3,40
Marille (Biohof Fischer)	3,40
Weichsel (Biohof Fischer)	3,40
Apfel (Biohof Fischer)	3,40
Birne (Biohof Fischer)	3,40
Mostbirne (Pfau)	4,50
Apfel (Pfau)	4,50
Haselnussbrand (Dollfuss)	3,40

## Gin & Friends – 4cl

X-Gin	4,00
August Gin (Chef's Tipp)	5,00
Hendrick's Gin	5,00
Partisan Vodka	4,50
Bacardi	4,00
Jack Daniel's	5,00
Averna	4,00
Campari	4,00
Amaro	4,50
Wermut	4,50
Thomas Henry Tonic 0,2l	4,50

# Wir haben Schwein!

100% Bio | 100% Frischluft | 100% ♥

Gepökelt, gesalzen oder gesurt, wird freilich ohne Pökelsalz.

Getrocknet und gereift wird von Luft und ein kleiner Teil des Fleisches wird mit heimischen Holzsorten goldgelb geräuchert.

Die Reifezeit ist je nach Sorte sehr individuell und wird auch bewusst nicht beschleunigt. So kann es schon mal bis zu 12 Monate bis zur Endreife dauern. Unser Motto: Geschmack braucht Zeit.

## Speck:

### Karree

Zartes Rückenstück, im Ganzen veredelt und getrocknet, oft marmoriert. Sehr ausgewogenes Speck/Fleisch Verhältnis.

*Einfach der Speckklassiker.*

### Schinken

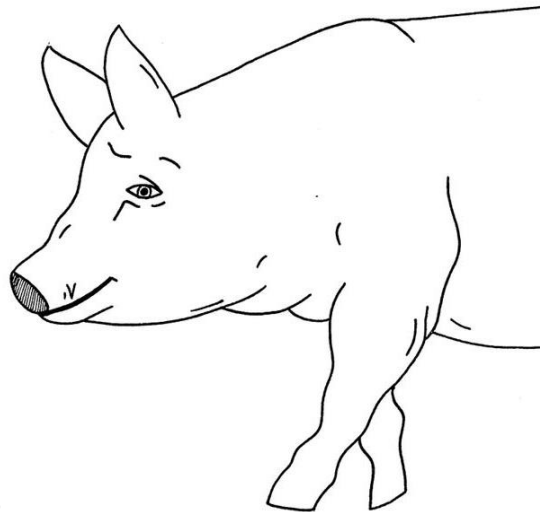
Der hintere Haxn, meist im Ganzen gesurt und oft ein Jahr getrocknet. Das Ergebnis ist ein mild-parmesaniger Geschmack.

*Die Parmaschinken Industrie darf sich da gerne vergleichen kommen.*

### Osso Collo

Gerollter Schopf oder auch das Fleisch vom G'nack.

*Saftig, ausgewogen und durchzogen.*



## Bauch

Ganze Bauchseite mit höherem Speckanteil, mager durchzogen.

*Die Versuchung für echte Speckliebhaber.*

## Bianco

Kompakter, würziger Salzspeck. Nicht nur für die Mutigen, sondern auch für die zarten Genießer.

*Wir sagen: Lardo war gestern.*

## Wurst:

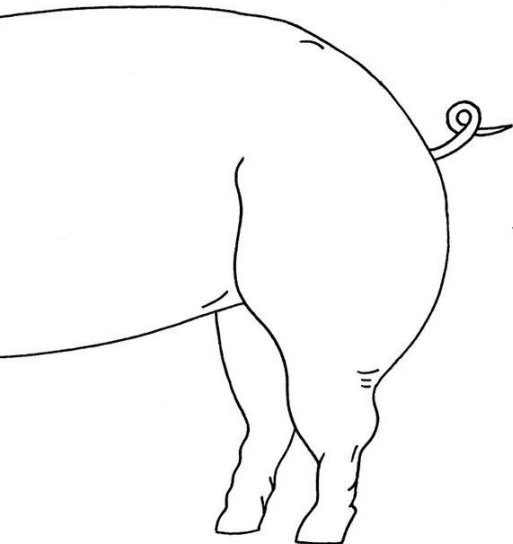
### Salami

Zarte Salami mit ca. 20% Speckanteil nach Familienrezeptur.

*Dick gemacht und dünn geschnitten, da ist der Geschmack daheim.*

### Hartwurst

Der Kärntner Jausenklassiker nach eigener Rezeptur, teils geräuchert, teils luftgetrocknet aber jedenfalls längs geschnitten.



## Wild:

### Wildwurst\*

Schwarz/weiß präsentiert sich unsere Wildwurst in einer harmonischen Kombination aus Speckwürfeln und Metnitztaler Wildfleisch.

### Hirschschinken\*

Die besten Stücke regionaler Rothirsche, dunkelstes Muskelfleisch am besten mit Bianco kombiniert.

# Bürokratie zum Schluss: Allergene

- A für glutenhaltiges Getreide
- B für Krebstiere und Krebstiereerzeugnisse
- C für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D für Fisch und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E für Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse
- F für Soja (-bohnen) und Sojaerzeugnisse
- G für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L für Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- M für Senf und Senferzeugnisse
- N für Sesam-Samen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O für Schwefeldioxid und daraus gewonnene Erzeugnisse
- P für Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Allergene zu heiß gekocht?

Anteil der Berliner, die in einer Umfrage vermuteten, an einer Lebensmittel-Allergie zu leiden, in Prozent	37
Anteil der Bevölkerung, der tatsächlich eine Lebensmittel-Allergie hat, in Prozent	2-5