

amore

FISCHERWIRT CON AMORE · KLAGENFURT AM KREUZBERGL

HERBST

Unsere saisonalen Empfehlungen

ANTIPASTI E ZUPPA

Carpaccio di cervo 17,5

Zartes Hirschfleisch, hauchdünn aufgeschnitten und ganz pur serviert – ohne Marinade, damit der feine, milde Geschmack des Wildes im Mittelpunkt steht

groß 25

Duett vom Tatar 18,5

Beef tartare vom Rinderfilet und Rote-Rüben-Tatar mit Senfkaviar

groß 25

Auch einzeln erhältlich – fragen Sie unsere Kellner.

Uovo morbido al tartufo 17,5

Pochiertes Ei, Selleriecreme, braune Butter, frischer Herbsttrüffel

Frischer Herbsttrüffel, solange verfügbar.

Minestrone 7,5

Originale italienische Gemüsesuppe mit Parmesanwolke

PRIMI

Risotto ai funghi di bosco 19,5

Cremiges Risotto, gemischte Pilze, Parmigiano Reggiano

Risotto al radicchio trevisano 18,5

Cremiges Risotto, Radicchio Trevisano, Walnüsse

Gnocchi di zucca 15,5

Kartoffelgnocchi, Kürbis, Salbeibutter, Parmigiano Reggiano

SECONDI

Gansl nach Art des Hauses 39,5

Knusprige Gansleule, Knödel, Apfelrotkraut, Maroni, Gansljus

Freitag bis Sonntag, solange der Vorrat reicht · Montag bis Donnerstag auf Vorbestellung.

Brasato di cervo 33,5

Geschmorter Hirsch, dunkle Rotweinsauce, cremiges Kartoffelpüree, ein Hauch Preiselbeeren

PIZZA

Pizza Zucca e prosciutto 16,5

Kürbiscreme, Ricotta, Prosciutto

Nach Verfügbarkeit.

DOLCI

Calzone dolce 14,5

Gefaltete Pizza aus dem Steinofen mit Nutella und Mascarpone

Topfenockerl in Brösel 12,5

Topfenockerl in Butterbröseln, Zwetschkenröster, Bourbon-Vanille-Espuma

UNSERE WEINKARTE

Zu Trüffel, Wild und Gansl empfehlen wir Ihnen gerne den passenden Wein – fragen Sie unser Personal nach unserer Weinkarte.

amore

FISCHERWIRT CON AMORE · KLAGENFURT AM KREUZBERGL

ANTIPASTI · PRIMI

Unsere Klassiker

ANTIPASTI

Carpaccio di manzo al tartufo

G 17,5

Hauchdünn geschnittenes Rind, Parmigiano Reggiano, Rucola, frischer Herbsttrüffel

groß 26

Frischer Herbsttrüffel, solange verfügbar.

Vitello tonnato

C-D-L-M-O 17,5

Rosa gegartes Kalbfleisch, cremige Thunfisch-Kapern-Sauce, Sardelle, Kapern, Zitrone

groß 26

Carpaccio di pesce

D 17,5

Fein aufgeschnittener Fisch, Zitrone, Kräuter, natives Olivenöl extra vergine

groß 26

Je nach aktuellem Fisch- und Tagesangebot.

Burrata

G 16,5

Cremige Burrata, reife Tomaten, Basilikum, Olivenöl

Caprese di bufala

G 14,5

Büffelmozzarella, reife Tomaten, Basilikum, Olivenöl

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al tartufo

A-C-G 28,5

Tagliatelle, frischer Herbsttrüffel, Butter, Parmigiano Reggiano

Frischer Herbsttrüffel, solange verfügbar.

Risotto al nero di seppia

D-G-L-O-R 24,5

Cremiges schwarzes Risotto, Sepiatinte, Calamari, Weißwein, mediterrane Kräuter

Spaghetti alle vongole

A-D-O-R 21,5

Spaghetti, Venusmuscheln, Weißwein, Knoblauch, Petersilie, natives Olivenöl, Peperoncino

Pappardelle al ragù di cervo

A-C-G-L-O 18,5

Pappardelle, geschmortes Hirschragù, Wurzelgemüse, Rotwein, Parmigiano Reggiano

Tagliatelle al ragù

A-C-G-L-O 14,5

Tagliatelle, langsam geschmortes Ragù, Tomaten, Wurzelgemüse, Parmigiano Reggiano

Spaghetti alla carbonara

A-C-G 14,5

Spaghetti, Guanciale, Eigelb, Pecorino Romano, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Pasta alla norma

A-G 14,5

Pasta, Melanzani, Tomaten, Ricotta salata, Basilikum, natives Olivenöl extra vergine

Pasta all'amatriciana

A-G-O 13,9

Pasta, Guanciale, Tomaten, Pecorino Romano, Peperoncino

Spaghetti al pomodoro

A-G 11,5

Spaghetti, sonnengereifte Tomaten, Basilikum, natives Olivenöl extra vergine, Parmigiano Reggiano

amore

FISCHERWIRT CON AMORE · KLAGENFURT AM KREUZBERGL

SECONDI · CONTORNI · INSALATE

Fisch, Fleisch, Beilagen & Salate

SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo

G 29,5

Rosa gegrilltes Rindfleisch, Rucola, Parmigiano Reggiano, Rosmarinerdäpfel

Filetto di trota al burro nocciola e salvia

A-D-G 25,5

Gebrautes Forellenfilet, Salbei-Nussbutter, Mangold, regionale Kartoffeln

Filetto di branzino

A-D 24,5

Gebrautes Branzinofilet, Tomaten-Paprika-Gemüse, Oliven, regionale Kartoffeln

Calamari ripieni

A-C-D-G-R 22,5

Gefüllte Calamari, mediterrane Füllung, Kräuter, Knoblauch, Tomaten, natives Olivenöl extra vergine

Calamari alla griglia

R 21,5

Calamari vom Grill, Knoblauch, Petersilie, Zitrone, natives Olivenöl extra vergine

Pesce intero del giorno

D nach Tagesangebot

Ganzer Fisch nach aktuellem Angebot, mediterrane Kräuter, Zitrone, natives Olivenöl extra vergine

Fischart und Zubereitung je nach Verfügbarkeit und Tagesangebot.

CONTORNI · ZU IHREM HAUPTGERICHT

Bietola con patate

7,5

Mangold, regionale Kartoffeln, Knoblauch, natives Olivenöl extra vergine

Patate al rosmarino

5,5

Knusprige regionale Bratkartoffeln, Rosmarin, Knoblauch

Verdure di stagione

5,5

Gemüse der Saison, Kräuter, natives Olivenöl extra vergine

Purè di sedano

G-L 5,5

Cremiges Selleriepüree

Nur als Beilage zu einem Gericht, nicht einzeln erhältlich.

INSALATE

Insalata mista

G-M-O 4,9

Gemischter Salat, Gurke, Tomate, Zwiebel, Hausdressing

groß 6,5

Insalata di rucola

G-O 5,9

Rucolasalat, Tomaten, Parmigiano Reggiano, feiner Balsamico, natives Olivenöl extra vergine

groß 7,5

UNSER BIO-GEMÜSE

Wir beziehen es von Weidenwald Bio-Gärtner Harry & Team sowie ausgewählten regionalen Bauern – je nach Verfügbarkeit z. B. gemischte Bio-Tomaten · Bio-Salate · Bio-Mangold · Bio-Melanzani · Bio-Gurken · Bio-Zwiebeln · Bio-Kürbis. Unsere Bio-Kartoffeln stammen ebenfalls von einem regionalen Bio-Bauern.

amore

FISCHERWIRT CON AMORE · KLAGENFURT AM KREUZBERGL

NOSTRE PIZZE NAPOLETANA

Neapolitanische Pizza aus dem Steinofen · auch zum Mitnehmen

PIZZE

Unsere Pizza: Teig mit Vorteig (Biga), 48–72 h gereift · im Steinofen bei ~485 °C gebacken · Fior di Latte & San-Marzano-Tomaten.

Alle Pizze enthalten A (Gluten/Teig) und G (Fior di Latte). Weitere Allergene separat ausgewiesen.

Marinara	–G 9,9
Tomaten, Knoblauch, Oregano — kein Käse	
Margherita	11,5
Tomaten, Fior di Latte, Basilikum	
Alici	–G +D 11,5
Tomaten, Knoblauch, Oregano, Sardellen — kein Käse	
Funghi	12,9
Champignons, Tomaten, Fior di Latte	
Verdure	12,9
Gegrilltes Gemüse der Saison, Tomaten, Fior di Latte	
Prosciutto cotto	13,5
Gekochter Schinken, Tomaten, Fior di Latte	
Salame	13,5
Napoli-Salami, Tomaten, Fior di Latte	
Salamino piccante	13,5
Pikante Salami, Tomaten, Fior di Latte	
Salsiccia	13,5
Italienische Salsiccia, Tomaten, Fior di Latte	
Tonno	+D 13,5
Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten, Fior di Latte	
Diavola	13,9
Scharfe Salami, 'Nduja, Peperoncino, Tomaten, Fior di Latte	
Boscaiola	14,5
Champignons, Salsiccia, Tomaten, Fior di Latte	
Bufala	14,9
Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	
Capricciosa	14,9
Gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Tomaten, Fior di Latte	
Parma e rucola	16,5
Prosciutto di Parma, Rucola, Tomaten, Parmesan	
Bresaola	16,5
Bresaola, Rucola, Parmesan, Kirschtomaten	
Burrata	17,5
Tomaten, Burrata, Basilikum, Olivenöl	
Costruttore	17,5
Tomaten, Büffelmozzarella, nach dem Backen Parmaschinken	
Tartufo	21,5
Pesto di tartufo, Fior di Latte, frischer Trüffel, kein Tomatensugo	
Calzone	14,5
Gefaltet — gekochter Schinken, Ricotta, Fior di Latte	
Calzone farcito	14,9
Gefaltet — üppig: gekochter Schinken, Champignons, Ricotta, Fior di Latte	

amore

FISCHERWIRT CON AMORE · KLAGENFURT AM KREUZBERGL

DOLCI FATTI IN CASA

Hausgemachte Desserts · täglich frisch

DOLCI

Misto per due Auswahl hausgemachter Desserts für zwei Personen — ideal zum Teilen	A-C-G-O 16,5
Tortino al cioccolato Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis	A-C-G 9,5
Tiramisù classico Mascarpone, Löffelbiskuit, Espresso, Amaretto	A-C-G-O 8,5
Panna cotta con fragole Hausgemachte Pannacotta, Erdbeersauce	G 8,5
Ricotta mousse Ricotta, Zitronenschale, frische Früchte der Saison	C-G 8,5
Profiterol Windbeutel, Schlagsahne, Schokoladensauce	A-C-G 8,5

amore

FISCHERWIRT CON AMORE · KLAGENFURT AM KREUZBERGL

UNSERE GETRÄNKE

Aperitivi · Vini · Birre · Bibite · Caffè

ANALCOLICI

Karaffe Wasser 0,5l	1,-
Holunder / Himbeer Soda o. Wasser klein / groß	2,9 • 3,8
Mineralwasser mit / ohne	3,8
Rauch Fruchtsäfte pur	4,4
Rauch gespritzt 0,3 / 0,5 l, Wasser o. Soda	4,5
Coca-Cola classic / zero	4,5
Sprite · Frucade	4,5
Eistee Makava / Rauch	4,5
Red Bull alle Sorten	4,5
Soda klein / groß	2,9 • 3,2
Zitrone (Scheibe oder Saft): + 0,3	

I NOSTRI VINI & PROSECCO

Vino bianco 1/8l	4,5
Vino rosso 1/8l	4,8
Vino rosé 1/8l	4,8
Prosecco 1/8l	5,5
Prosecco rosé 1/8l	6,5

WEINKARTE & WEINKÜHLSCHRANK

Unsere Flaschenweine finden Sie im Weinkühlschrank – gerne beraten wir Sie. Auch zum Mitnehmen erhältlich.

LE NOSTRE BIRRE

Stiegl Hell 0,3 / 0,5l A	4,5 • 5,2
Puntigamer 0,3 / 0,5l A	4,5 • 5,2
Peroni 0,3l A NEU	4,5
Stiegl Radler 0,3 / 0,5l A	4,5 • 5,2
Weizenbier 0,5l A	5,2
Weizen alkoholfrei 0,5l A	5,2
Stiegl 0,0% Freibier 0,5l A	5,2

APERITIVI

jeweils mit Prosecco

Limoncello	6,9
Hugo	6,9
Campari	6,9
Aperitivo veneziano	6,9
Sarti	6,9
Lillet Wild Berry	6,9

CON SODA

auf Wunsch mit Zitrone

Campari Soda	6,2
Crodino alkoholfrei	6,2
San Bitter alkoholfrei	6,2

SPRITZ

Spritzer weiß mit Wein	4,5
Spritzer „Sommer“ mit Wein	4,5
Hugo Spritz mit Wein	5,5
Prosecco Spritz	6,5
Rosé Prosecco Spritz	6,5

CAFFÈ

Espresso	2,8
Espresso macchiato G	3,2
Espresso doppio	4,2
Cappuccino G	3,9
Verlängerter schwarz	3,8
Verlängerter brauner G	3,8
Latte macchiato G	4,2
Café latte G	4,2
Affogato al caffè C-G	6,5