

Griaf di bei uns am Loibl!

„Viele Schätze beherbergt unser Haus.

Der Kostbarste darunter aber bist Du, als unser Gast.“

Seit über 500 Jahren ist unsere Familie bemüht alle Gäste wie Freunde unseres Hauses mit der bekannten Kärntner Gastlichkeit zu verwöhnen.



Liebe Gäste, wir kochen für Euch noch am Holzherd und bereiten alle Speisen nach alten, überlieferten Familienrezepten frisch zu!

Aus diesem Grund bitten wir Euch um etwas Geduld, wir verwöhnen Euch gerne.

„Wir akzeptieren gerne auch Eure Bankomat- & Kreditkarten“

Informationen über allergene Zutaten in unseren Speisen erhalten Sie gerne von unserem Serviceteam.

Mählzeit wünscht *Frau. Tschauko*
und däs gsämte „Deutsch Peter“ Team

a Supp'n zum Start

Rindssuppe mit Frittaten, Khaspreßknödel, Fleischstrudel oder Leberknödel...	€ 5,20
Supp'n-Topf	€ 7,60
Rindssuppe mit Frittaten, Khaspreßknödel, Fleischstrudel und Leberknödel	
Gulaschsuppe im Semmel	€ 6,40
Gulaschsuppe im Brottopf serviert	€ 8,30

a Stickl Fleisch

Schweinsbraten mit Knödel & an gemischtn Salât oder Sauerkraut	€ 17,20
Rindsbraten mit Knödel & an gemischtn Salât	€ 18,20
Kalbsbraten mit Reis & an gemischtn Salât	€ 22,60
Wiener Schnitzel mit Erdäpfeln & an gemischtn Salât	€ 17,20
Cordon Bleu mit Erdäpfeln & an gemischtn Salât	€ 18,00
mit rohem Hausschinken und Bergkäse gefüllt.	
Rindsgulasch mit Semmel	€ 10,90
„Ritschert“ mit Hausbrot (Eintopf aus Rollgerste, Gemüse & Stelze)	€ 10,90

etwäs vegetarisches

großer gemischter Salât	€ 6,40
Spinatknödel (3 Stück)	€ 13,30
mit frischem Blattspinat & Bergkäse gefüllt, in Butter geschwenkt und mit gehobeltem Parmesan verfeinert, dazu servieren wir an gemischtn Salât.	
„Kärntner Khasnudln“ nach Oma's Rezept (4 Stück)	€ 14,10
mit Butter oder Gramalan, dazu gibt's an gemischtn Salât	

„Tomaten-Mozzarella Nudln“ € 15,50
 mit getrockneten Tomaten, Mozzarella & Topfen gefüllt und mit gehobeltem Parmesan &
 Rucola verfeinert, dazu servieren wir an gemischtn Salât

a faus'n aus unsra Landwirtschaft

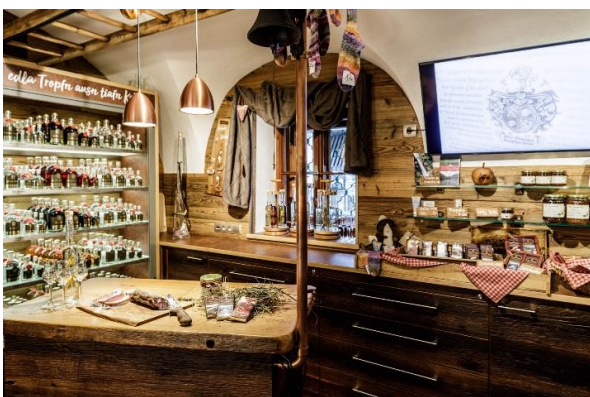
Belegtes Brot..... € 7,90
 Hausbrot belegt mit Schinken, Salami oder Schweinsbraten ... € 7,20
 Käsebrot € 7,90
 Brettljause mit Hausbrot € 14,00
 A Portion Glundna Khas mit Hausbrot..... € 6,80
 Essigwurst (Extrawurst mit Essig & Öl mariniert) mit Hausbrot € 8,50
 Hausgmächte Sulz'n in Essig & Öl mit Hausbrot..... € 9,40
 Toast mit rohem Hausschinken & Bergkäse gefüllt € 6,00

„In unserer Genuss Labm“

Gibt es das passende Geschenk oder Mitbringsel

Ein wahrer Genuss fiir Aug' und Gaumen - Wohl bekomm's!

Edelbrände, handgeschöpfte Edelschokolade, Carnica Bienen Honig
 sowie landwirtschaftliche Produkte zum Mitnehmen



Unsre Chronik

So hãts ångfången



Schon die Römer schufen vor 2000 Jahren über den 1366 Meter hohen Loiblpaß einen Saumweg, der im Mittelalter etwas erweitert wurde. Um 1500 hat ein Bauer des Loibltales an der einsamen Straße für die Reisenden eine Gaststätte errichtet, die ursprünglich „Katruschnig“ hieß. Jury Tschuggo, einer unserer Ahnen, der im engen Tale eine Keusche besaß, kaufte 1634 das Gasthaus an der Loiblstraße.

Kaiser Karl VI. (1711-1740) war ein großer Freund von Handel und Verkehr. Darum ließ er die Straße von Klagenfurt über den Loibl zur Hafenstadt Triest gründlich ausbauen.

Am 23. August 1728 eröffnete der Kaiser selbst die sanierte Straße. Als er mit seinem Gefolge hoch über der Tschepaschlucht auf dem Kleinen Loibl, auch Sapotniza genannt, von den Bergbauern aus dem Loibl- und dem Bodental begrüßt wurde, verstand der Herrscher kein Wort, weil sie in der windischen Mundart sprachen.

Als der Kaiser die umstehenden Leute fragte, ob hier jemand deutsch sprechen könne, verwies ihn ein Mann an den Wirt an der Loiblstraße.

Der Kaiser erreichte nun bald am rechten Ufer des Loiblbaches jenes Gasthaus „Katruschnig“, welches damals dem Peter Tschuggo gehörte.

Hier ließ der Kaiser wieder halten, und rasch kam er mit dem Wirt in ein interessantes Gespräch. Alles ließ sich der Monarch erzählen, vom schweren Dasein der wenigen Bergbauern in dieser Gegend, vom schwierigen Straßenbau durch das Felsengebirge und von den lustigen Fuhrleuten, die gerne beim Wirt an der Loiblstraße einkehrten. Über diese Unterhaltung in deutscher Sprache inmitten der windischen Gegend war der Kaiser so erfreut, dass er beim Abschied erklärte: „Herr Wirt, besten Dank für Eure Auskunft! Und als Anerkennung dafür sollt Ihr ab heute der „**Deutsche Peter**“ heißen.

Diesen Namen dürft Ihr auch an die kommenden Geschlechter Eures Hauses weitergeben.“ Peter Tschuggo hat den Wunsch seines Kaisers gerne erfüllt, und auf seiner Gaststätte ließ er die vielbeachtete Aufschrift „**Gasthaus zum Deutschen Peter**“ anbringen. Immer wieder wurde der älteste Spross „Peter“ getauft, und die „Deutschen Peter“ haben auch in der Folgezeit an der Südgrenze Österreichs treu zu ihrem Vaterlande gehalten.