

Benvenuti al Loiblpass!

„La nostra Casa custodisce molti tesori.

Ma quello più prezioso è Lei, il nostro ospite.”

Da più di 500 anni la nostra famiglia cerca di viziare tutti i suoi ospiti e gli amici della casa con la nota ospitalità della Carinzia.



Cari ospiti, cuciniamo come una volta, con il forno a legna e prepariamo tutti i nostri piatti usando tanti alimenti di nostra produzione, secondo vecchie ricette tradizionali di famiglia. Cuciniamo tutto al momento, perciò le chiediamo un pò di pazienza e saremo, così, lieti di vizarla.

Siete invitati a portare con voi tutti i nostri piatti.

"Siamo anche felici di accettare le vostre carte di debito e di credito.

Buon Appetito vi augurano Fam. Jeschanko
e la squadra di "Deutscher Peter"

Storia della casa

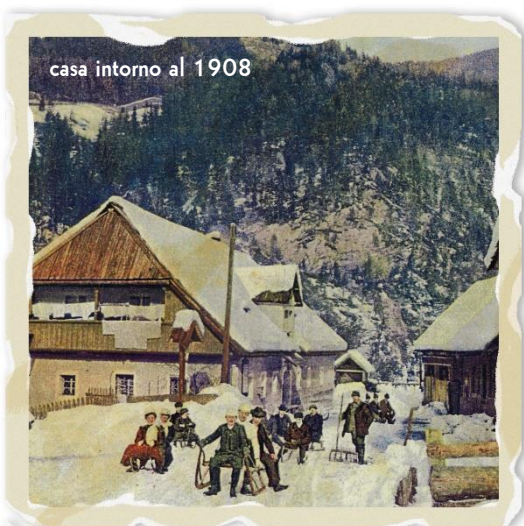
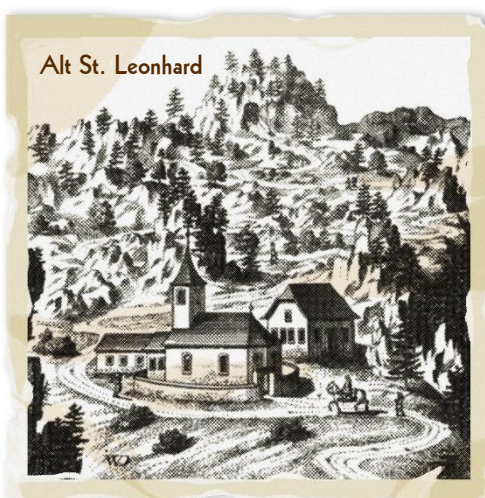
Ecco come è iniziato



2000 anni fa, sul passo del Loibl (1366m), i romani costruirono una mulattiera che fu ampliata nel medioevo. Intorno al 1500, per i viaggiatori di quella strada deserta, un fattore della Valle del Loibl costruì una trattoria chiamata „Katruschnig“.

Jury Tschuggo, uno dei nostri antenati, che possedeva una tenuta nella stretta valle, comprò quella trattoria.

L'imperatore Carlo VI (1711-1740), un grande amico del commercio, fece ampliare quella strada che, attraversando il passo del Loibl, collegava Klagenfurt alla città portuale di Trieste. Il 23 agosto del 1728, l'imperatore in persona inaugurò quella strada e fu così che egli passò con la sua scorta sul piccolo Loibl, chiamato anche Sapotniza, lasciando in basso la voragine „Tschepaschlucht“.



Lì fu salutato dai contadini della valle del „Loibl“ e del „Boden“, l'imperatore però non riuscì a capirli, in quanto parlavano in un dialetto sloveno.



Quando Carlo chiese se qualcuno parlava tedesco, un uomo gli indicò l'oste della trattoria „Katruschnig“ sulla sponda destra del fiume „Loibl“. Quí l'imperatore diede l'ordine alla sua scorta di fermarsi e intrattenne un dialogo interessante con l'oste.

Si fece raccontare tutto sulla vita dura dei pochi contadini di montagna, sulle difficoltà affrontate durante la costruzione della strada che attraversava una montagna così rocciosa e sui simpatici caretieri che si fermavano volentieri presso quella trattoria.

L'imperatore era grato a quell'oste che parlava tedesco in una zona di dialetto sloveno e per questo alla sua partenza gli disse: „Signor oste, per ringraziarla delle sue informazioni, da oggi in poi vi chiamerete ‚Deutscher Peter‘/ „Pietro Tedesco“; questo nome potrà essere ereditato dalle vostre future generazioni.“

Peter Tschauggo, che ben volentieri appagò il desiderio dell'imperatore, sopra la porta della sua trattoria mise la scritta „Gasthaus zum Deutschen Peter“ (Trattoria dal Pietro Tedesco) che tutti possono ben notare. Ripetutamente il primogenito fù chiamato Pietro e i

„Pietri Tedeschi“ al confine sud dell' Austria rimasero sempre fedeli alla loro patria.



Sognare come a casa...

La nostra pensione dispone di 6 camere (1 singola, 4 doppie e 1 familiare), che sono disponibili tutto l'anno. Grazie alla posizione unica della nostra pensione nel mezzo di un meraviglioso scenario di montagna, le camere sono un alloggio ideale per una sosta o una vacanza in Carinzia.



Troverete la nostra reception nel "Genuss Labm".

I prezzi includono le tasse locali e di soggiorno

Il cibo che usiamo

proviene da provengono da agricoltori e fornitori della Carinzia,
così come da alcune parti dell'Austria

Maiale, manzo e vitello: allevamento proprio, macelleria Markowitz (C),
Tauernfleisch (C), BVG Kärntner Fleisch (C), Steirer Fleisch (Styria), Alpenrind (S)

Tacchino e pollo: Wech (C)

Pesce: Kärnten Fisch (C)

Formaggio e prodotti caseari: Kärntnermilch (C)

Frutta e verdura: Robitsch "Kärnten Taufrisch" (C)

Patate: Irgelehof Familie Kofler (C)

Farina: Thalhofmühle Familie Motschiunig (C)

Uova: Familie Wedenig vlg. Schusterhof (C)

Formaggio cagliato: famiglia Köllich (C)

Gelato: Krappfelder Eis Familie Pobaschnig vlg. Jörgelhof (C)

Miele: Carnica Bienenheimat famiglia Ogris (C)

Olio di semi di zucca: famiglia Mettnitzer-Zoff (C)



"Usiamo per raffinare il nostro cibo"

la nostra acqua potabile,

per cucinare usiamo la legna della nostra fattoria e

generiamo la nostra elettricità con l'acqua del Loiblpass.



Merenda saporita dalla nostra fattoria



Portata fredda servita con pasticcini.....	€ 14,10
Merenda di casa su tagliere di legno con pasticcini.....	€ 15,40
Salsiccia di casa servita con pasticcini.....	€ 7,50
„Speck“ di casa servito con pasticcini	€ 10,30
Pane coperto di prosciutto, di maiale arrosto o di salame	€ 7,90
Pane coperto di salumi vari e formaggio	€ 8,70
„Extrawurst“ (insaccato fine di maiale) all'aceto con pasticcini	€ 9,40
Galantina fatta (in casa con aceto e olio) pasticcini	€ 10,30

Un pò di formaggio

1 porzione di „Glundna Khas“	€ 7,50
(ricotta acida maturata e cotta) servita con pasticcini	
1 porzione di „Liptauer“	€ 7,50
servita con pasticcini	
Pane coperto di formaggio	€ 8,70
Portata di formaggio servita con pasticcini	€ 14,30

Una zuppa per iniziare

Zuppa € 5,70

con crêpes, canederli di formaggio, gnocchi di fegato o strudel di carne

„Supp'n-Topf “ € 8,40

Striscioline di manzo con frittelle affettati, canederli di formaggio,
strudel di carne e gnocchi di fegato

Brodo di Gulasch € 9,10

(spezzatino al peperoncino) servito in tegame di pane



Un bocconcino

1 paio di würstel serviti con panino € 6,60

Toast al prosciutto e formaggio € 6,60

Gulasch (spezzatino al peperoncino) servito con panino € 12,10

Verdure grigliate **vegano su richiesta** € 14,10

Omeletta ai prataioli, al prosciutto e al formaggio € 15,60
servita con patate ed insalata

Qualcosa di sano dal campo

Tutte le nostre insalate sono raffinate con il nostro
marinata di miele della Carnica e senape.

Insalata mista piccola..... € 4,30

Insalata mista grande € 7,10

Insalata mista grande con strisce di filetto di pollo € 16,90

Gnocchi di spinaci (3) € 14,60

con spinaci freschi e formaggi farciti
con burro e parmigiano grattugiato
raffinata, servita con insalata.

Cari ospiti

Per i nostri piccoli ospiti e per il piccolo appetito
Possiamo anche preparare mezze porzioni (con o senza insalata).

Puoi anche ordinare il nostro **"Räuberteller"**
(piatto vuoto con posate)



Un pezzo di Carinzia



"con cui siamo cresciuti"

Stiamo bevendo

„Kärntner Wasser Gold“ del birrificio Hirter 0,33 l € 3,40

"Il gusto puro della Carinzia". Acqua di sorgente cristallina con il sapore croccante e sapore fruttato di mele da sidro e una nota morbida e solare di rosa.

Con 6 vitamine essenziali.

„Malzmandl“ del birrificio Hirter (birra per bambini) 0,5 l € 4,40

„Hausbier“ del birrificio Schleppe dalla botte 0,3 l € 4,10

„Hausbier“ del birrificio Schleppe dalla botte 0,5 l € 4,80

„Märzen“ von da Wimitz 0,5 l € 4,80

Una birra Märzen biologica leggera, dalla torbidità naturale fine e opalescente. Ha un colore giallo dorato, un delicato aroma di malto e una leggera acidità.

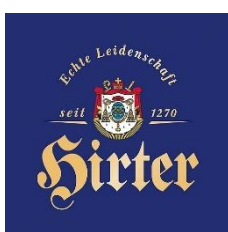
„Lemisch“ del birrificio Wimitz 0,5 l € 4,90

Una birra organica scura a bassa fermentazione con una fine nuvolosità naturale opalina.

Mogano con alcuni riflessi rossastri nel colore. Inizialmente maltato con leggere note di caramello e sottile aroma tostato.

„Weisse“ del birrificio Wimitz (birra di frumento) 0,5 l € 5,00

La nostra "Weisse" biologica con lievito naturale ad alta fermentazione. Colore ambrato con nuvolosità chiara del lievito, un aroma fruttato di banana e chiodi di garofano.



Un pezzo di

Carinzia

"il gusto di una volta"



Stiamo bevendo

Spritzer della valle Rosental" € 5,70
con vino rosato e liquore alle rose



una bottiglia di vino

Weinhof vlg. Ritter, San Paolo (C)

"Chardonnay" - Ried Josefsberg bianco 0,75 l..... € 27,20
pere gialle, nocciole, struttura fine, frutta succosa
Alcool 13,0 %Vol., acidità 7,0 g/l, zucchero residuo 2,7 g/l

"Cuvée" di Blauburger e Rotburger rosso 0,75 l..... € 32,90
Ciliegie nere, mirtilli, piccantezza delicata, aromatica e animatrice
Alcool 13,5% vol., acidità 4,8 g/l, zucchero residuo 1,0 g/l

vlg. Ritter
WEIN AUS DEM LAVANTTAL

Un pezzo di Carinzia



"Il gusto dell'infanzia, con esso siamo diventati forti"

Cucina domestica

Salsiccia affumicata di casa servita con crauti e pasticcini € 11,60

Ritschert (minestra di orzo) servita con pasticcini € 11,90

Beuschel (minestra di polmone e cuore di maiale) servito con gnocco di pane € 12,10

Maischl (gnocco di maiale) servito con crauti, patate e pasticcini € 12,50



„L'inseparata patria rimane il premio più bello.”

Siamo un popolo di montagna che è come le Caravanche,
in ogni momento duro come la pietra.

E nessun potere al mondo ci fa vacillare,
Fedeli alla patria all'eternità!

Un pezzo di Carinzia



"Il gusto dell'infanzia, siamo cresciuti con esso"

Dal nostro laboratorio di pasta

"Ravioli alla ricotta acida e spezie" (4) della nonna € 15,50

serviti con burro o pezzetti di lardo
abbrustoliti ed insalata.

"Ravioli ripieni di pere secche e ricotta acida" (4) € 15,50

serviti con burro caldo, zucchero e cannella.

„Ravioli con ripieno di pomodori e mozzarella" (3) € 17,10

Ravioli ripieni di pomodori secchi, mozzarella e ricotta, conditi con
formaggio parmigiano grattugiato e pesto, serviti con insalata.

"Ravioli con funghi porcini" (3) € 17,10

guarnito con porri e pancetta, servito con un'insalata mista

„Ravioli di carne" (3) € 17,60

con ciccioli, serviti in padella con i crauti.

„Misto di ravioli" € 19,40

5 ravioli diverse,
qualcosa per tutti, serviti con insalata



Un pezzo di Carinzia



"Il gusto dell'infanzia, siamo diventati sani"

Prepariamo questi piatti con il miele d'api della valle

Rosental

Carnica Bienenheimat Familie Ogris (C)

Caffè „alle api“ con liquore di miele e panna..... € 6,50

Crêppes al miele (2 pezzi)..... € 8,30

Crêppes al miele e gelato (1 pezzo) € 9,10

Coppa di miele con gelato alla vaniglia noci e panna € 9,60

Crêppes alta al miele servita con frutta sciroppata € 15,60

“In estate disponibile solo la sera (dalle 17:00) o a pranzo su richiesta!”

Involtino al miele € 21,10

Fettina di tacchino, in salsa di miele, ripiena di prosciutto di casa e formaggio. Servita con crocchette ed insalata



*Per arricchire le nostre pietanze
utilizziamo solo il miele
proveniente dalla Valle Rosental
della Regione Carnica*

Un arrosto fresco e succoso

Arrosto di maiale servito con „Knödel“ (gnocco) ed insalata..... € 18,90

Arrosto di manzo servito con „Knödel“ (gnocco) ed insalata € 20,10

Arrosto di vitello servito con riso ed insalata € 24,90

Una gustosa cotoletta

Le nostre cotolette sono fatte di carne di maiale e vengono cotte in padella con lo strutto.

Siamo inoltre lieti di preparare la cotoletta di
vitello con un supplemento di **€ 4,00** Macelleria Markowitz (C)
o di tacchino con un supplemento di **€ 2,00** Wech (C).

Cotoletta alla parigina servita con patate ed insalata € 18,70

Cotoletta al naturale servita con riso ed insalata € 18,70

Cotoletta alla milanese servita con patate ed insalata..... € 18,90

Cotoletta della Carinzia € 19,40

Tenera cotoletta di maiale avvolta in strisce di patate ed arrostita in strutto.

Servita con insalata

Cotoletta ai prataioli servita con riso ed insalata € 19,60

Cotoletta al „Deutscher-Peter“ € 19,80

Cotoletta arrostita in strutto, poi gratinata con prosciutto crudo di
casa e formaggio. Servita con riso ed insalata.

Cordon Bleu € 19,80

Cotoletta ripiena servita con patate ed insalata.

Ai buongustai raccomandiamo

Piatto del buongustaio "Imperatore Carlo" € 22,90

Tenera bistecca di maiale nella crosta di patate, farcita di prosciutto della casa e formaggio, frita con strutto. Variazioni di insalate come contorno.



Arrostito di manzo con cipolle per tipo de casa € 24,90

Pezzetto di manzo in salsa cremosa di pomodoro e cipolla.
Serviamo con patate ed insalata.

Manzo alpino (cotoletta al forno alla vecchia maniera viennese) € 25,40

Controfiletto di manzo marinato con rafano e senape e croccante
al forno nel grasso di maiale, servito con patate al
burro di rosmarino patate e un'insalata mista.

Pesce 

dall'acqua locale



"In estate disponibile solo la sera (dalle 17:00) o a pranzo su richiesta!"

Trota alla cascata „Tschauko“ € 25,60

secondo un' antica ricetta, trota arrostita in strutto e saltata in burro. Servita con
burro alle erbe, patate al prezzemolo ed insalata.

Duetto di pesci carinziani € 28,80

Il filetto di Laxn carinziano incontra il salmerino alpino. Condita con burro e raffinata con una
salsa al rafano. Servito con un bouquet di verdure fresche, riso di grano saraceno ed insalata.

Per i nostri ghiottoni

Crêpes alla marmellata (2 pezzi)	€ 8,30
Crêpes ai mirtilli rossi (2 pezzi)	€ 9,10
Crêpes alla cioccolata con nutella farcita (2 pezzi)	€ 9,10
Crêpes alle noci (2 pezzi)	€ 9,10
Crêpes al gelato (1 pezzo)	€ 9,10
„Kaiserschmarren“ (crêpes alta) servita con frutta sciroppata	€ 14,60
Torta di casa alla „Sacher“ servita con panna	€ 5,10
Torta alla farina saracena con panna (senza glutine)	€ 5,10
Torta di ricotta acida	€ 5,10
Torta al liquore di uova	€ 5,10
Strudel di mele servito con panna	€ 5,10
Indiano (pan di spagna ripieno di panna e coperto di cioccolata)	€ 5,10
Cuore di cioccolato (Moro in carrozza)	€ 8,70
con gelato, panna montata e la nostra salsa al cioccolato fatta in casa	



Un dessert freddo

Krappfelder Eis famiglia Pobaschnig (C)

È possibile ordinare anche le coppe di gelato con una ripresa dalle profondità della cantina (supplemento € 2,00)!



„Ometto Tscheppa“ gelato per bambini (da portare via) € 7,20

Gelato misto servito con panna € 7,40

Gelato affogato nel caffè o nella cioccolata con panna € 8,10

Coppa di banane con cioccolata e panna € 9,60

Heiße Liebe „Amore Ardente“ (gelato, lamponi, panna) € 9,60

Coppa alla cioccolata con panna € 9,60

Coppa alla noce con panna € 9,60

Bacio di strega alla „Loibl“ € 9,60

Gelato alla vaniglia guarnito con semi ed olio della Regione di Rosental di zucca
servito con panna

Coppa alla rosa con panna € 9,60

Coppa alla Reindling con panna € 9,80

„Hamat-Duett“ € 10,10

Un duetto di coppe Reindling e Roses

Coppa alla frutta con panna € 10,30

Reindling di gelato € 7,90

Gelato alla vaniglia ricoperto di cannella, zucchero e miele, con all'interno noci e uvetta.
Servito con panna e mirtilli rossi.

Una bevanda calda

Le creazioni di caffè possono essere realizzate anche con caffè decaffeinato (Hag).

Tazza di caffè lungo (come lo beve la nonna)	€ 3,30
Espresso	€ 3,10
Espresso doppio	€ 4,20
Cappuccino con schiuma di latte	€ 3,50
Cappuccino con panna	€ 3,90
Caffè latte	€ 3,80
Cioccolata calda servita con panna	€ 3,80
Sidro di mele caldo 1/4 l	€ 2,70
Sidro di mele caldo 1/2 l	€ 3,90
Vin brûlè (vino rosso aromatizzato, caldo) 1/4 l	€ 4,70
Vin brûlè (vino rosso aromatizzato, caldo) 1/2 l	€ 8,30
„Kaiser Karl tazza di cioccolata“	€ 6,20

Aromatizzato con un goccio di rum della casa

Alla maniera dell'Imperatore Carlo VI.

che insegnò alla nobiltà austriaca l'arte di bere la cioccolata calda.



Vari tè biologici € 3,60
nero, verde, menta piperita, camomilla, erbe, frutta o zenzero-limone
supplemento per limone, miele o latte € 0,30



Che cosa vuoi bere?

Frucade 0,3 l € 3,40

Limonata 0,3 l € 3,40
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Almdudler, Sprite o Spezi

Limonata Coca-Cola, Fanta, Almdudler, Sprite o Spezi 0,5 l € 4,40

Succo di mela o di pera 0,3 l € 3,90

Succo di mela con acqua frizzante 0,5 l € 4,20

Succhi di frutta 0,2 l € 3,90
albicocca, mango, ribes, fragola o arancia

Römerquelle acqua minerale (gasata o senza) 0,33 l € 3,10

Soda al limone 0,5 l € 3,40

Gassosa ai lamponi o al sambuco 0,5 l € 3,40

Bitter Lemon (limonata amara) o Tonic Water (acqua tonica) 0,2 l € 3,70

Analcolica Birra

Bottiglia di birra Villacher Freilich 0,5 l € 4,80

Bottiglia di Radler analcolica 0,5 l € 4,80

Bottiglia di „Erdinger-Weißbier“ birra di frumento 0,5 l € 5,00

un bicchiere di vino



bicchiere di Grüner Veltliner (bianco) 1/8 l Weingut Mad, Oggau (B) € 3,00

bicchiere di Welschriesling (bianco) 1/8 l Weingut Mad, Oggau (B) .. € 3,00

bicchiere di Blaufränkisch (rosso) 1/8 l Weingut Mad, Oggau (B) € 3,00

bicchiere di Zweigelt (rosso) 1/8 l Weingut Mad, Oggau (B) € 3,00

G'spritzter (vino con acqua frizzante) 1/4 l € 3,40

Sidro 1/4 l della Laventtal (puro o iniettato) € 2,60

Sidro 1/2 l della Laventtal (puro o iniettato) € 3,40



Kärntner
**WIRTS
HAUS
KULTUR**





Volete un distillato

della nostra distilleria?

Un bicchierino
A Stampale (2 cl)

Un bicchierino
A Frakale (1/16 l)

Coni d'abete	€ 2,90	€ 5,80
Erbe delle Alpi	€ 2,90	€ 5,80
Anice	€ 2,90	€ 5,80
Ginepro	€ 2,90	€ 5,80
Genziana	€ 2,90	€ 5,80
Prugne	€ 3,40	€ 6,80
Pera	€ 4,20	€ 8,40
L'albicocca	€ 4,80	€ 9,60
Lamponi	€ 4,90	€ 9,80
Sorbo selvatico	€ 5,00	€ 10,00
Liquore di lamponi	€ 2,90	€ 5,80
Liquore di rosa	€ 2,90	€ 5,80
Liquore di noci	€ 2,90	€ 5,80
Liquore al miele	€ 4,20	€ 8,40
Rum di casa	€ 2,90	€ 5,80

È disponibile anche nel bottiglia



La nostra bottiglia assomiglia
a una vecchia bottiglia di medicinali.
Per voi personalmente, come regalo,
per le aziende come omaggio promozionale con il vostro
logo e per l'invio come pacchetto.

	0,1l	0,2l	0,5l	0,7l
Coni d'abete	€ 9,40....	€ 13,10.....	€ 20,80...	€ 27,30
Erbe delle Alpi	€ 9,80....	€ 13,90.....	€ 22,90...	€ 30,10
Anice	€ 9,60....	€ 13,50.....	€ 21,70...	€ 28,50
Ginepro	€ 9,60....	€ 13,50.....	€ 21,70...	€ 28,50
Genziana	€ 9,70....	€ 13,80.....	€ 22,30...	€ 29,40
Prugne	€ 10,90....	€ 16,10.....	€ 28,30...	€ 37,60
Pera	€ 12,20....	€ 18,60.....	€ 34,40...	€ 46,30
L'albicocca.....	€ 15,50....	€ 25,40.....	€ 51,60...	€ 70,30
Lamponi.....	€ 18,60....	€ 30,40.....	€ 61,90...	€ 84,50
Sorbo selvatico.....	€ 23,80....	€ 41,90.....	€ 92,70.	€ 127,80
Liquore di lamponi	€ 9,80....	€ 13,90.....	€ 22,90...	€ 30,10
Liquore di rosa	€ 9,70....	€ 13,80.....	€ 22,30...	€ 29,40
Liquore di noci.....	€ 9,70....	€ 13,80.....	€ 22,30...	€ 29,40
Liquore di miele	€ 11,30....	€ 17,10.....	€ 30,70...	€ 41,20
Rum di casa.....	€ 9,20....	€ 12,70.....	€ 19,60...	€ 25,50

Le bottiglie delle armi possono essere riempite con le nostre nobili gocce. In base ai vostri desideri, l'etichetta può essere personalizzata.

Vi chiediamo di ordinare in anticipo, altrimenti ci sarà un'attesa.



Bicchierino 2 cl € 4,70

Pacco regalo (vuote) € 3,60

Le nostre casse di pacco regalo si prestano ad essere riempite con bottiglie oppure con una merenda dalla nostra fattoria di famiglia.



Le informazioni su tutti i nostri prodotti sono disponibili nel nostro Genusslabm.



Cioccolato pregiato fatto a mano

Il pregiato cioccolato fondente composto con preziose specie di cacao di Trinidad, Aruba & Venezuela contiene dall'80% fino al 100% di cacao.

Il cioccolato di latte, una miscela di specie di cacao pregiate di Java, Trinidad, Aruba & Venezuela,
contiene il 45% di cacao.

Non si usano stabilizzatori, conservanti o rinforzatori di sapore.

“Il cioccolato presenta il suo migliore sapore a temperatura ambiente,
perché con questa temperatura si possono sviluppare gli aromi più
delicati “

È possibile scegliere tra:

Cono di abete, liquore alle noci, tartufo alla rosa & marzapane alle bacche di sorbo
(80% di cioccolato)

Carinthian Reindling & honey whole milk (cioccolato al latte intero)

Cioccolato 70g diversi gusti € 4,10



Ciocolatini artigianali (16)..... € 32,90
con un pezzo di casa e le nostre nobili gocce della nostra distilleria.