

Regional essen und einkaufen in Villach

Empfehlungen von Landwirtschafts-Referent und Stadtrat
Erwin Baumann





Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Gäste der Stadt Villach!

Als Stadtrat in Villach, und im Speziellen in meiner Funktion als Landwirtschafts-Referent, ist es mir ein besonderes Anliegen, Villachs regionale Produzenten und Lokale tatkräftig zu unterstützen!

Gleichzeitig möchte ich Ihnen, als Besucher/-in, die Möglichkeit bieten, unsere schöne Stadt auch kulinarisch zu genießen und zu erleben.

In der vorliegenden Broschüre, finden Sie Villachs beste regionale Gasthäuser und Restaurants, sowie eine feine Auswahl an Möglichkeiten, regional einzukaufen. Stärken Sie sich mit bester Kärntner Küche und nehmen Sie den Geschmack des Urlaubs mit nach Hause! Wir freuen uns schon auf ein baldiges Wiedersehen,

Pfiat Gott und bis bald,

Ihr Stadtrat, Erwin Baumann



Fifty Fifty Burger Bar
Italienerstraße 19
9500 Villach
T. +43 650 / 260 75 32
www.fiftyfifty.at

Gasthof Gasser
Vassacherstraße 63
9500 Villach
T. +43 4242 / 24 509
www.gasthaus-gasser.at



Öffnungszeiten:

Di - Do: 11:30 bis 15:00, 16:30 bis 22:00 Uhr
Fr u. Sa: 11:30 bis 22:00 Uhr, So: 17:00 bis 22:00 Uhr
Montag Ruhetag

Öffnungszeiten:

11:00 bis 23:00 Uhr
Küche: 11:15 bis 21:00 Uhr
Di und Mi Ruhetag



Unsere regionale Speisekarte umfasst eine g'schmackige Auswahl köstlicher Burger, Pommes, Salate, Burritos, Nachos, vegetarische Burger, vegetarische Burritos, dazu eine große Auswahl an Bier und selbst gemachten Säften aus Früchten und Kräutern, sowie verschiedene Softdrinks.

Wir beziehen vom Fleisch bis zu den Burger-Brötchen beinahe alle Produkte von regionalen Produzenten und unsere Sirups werden nach alten Familien-Rezepten erzeugt.

Ein achtsamer Umgang mit Produkten aus der Region und saisonalen Rohstoffen aus der Natur zeichnet den Familienbetrieb seit Jahrzehnten aus.

So kommen beispielsweise die Kräuter für die hausgemachten Kasnudeln aus dem eigenen Garten und der Topfen direkt vom Bauern. Für die hausgemachten Säfte werden Holler und Melisse im Frühling selbst geerntet und mit Zitronen angesetzt. Während der Marillenzeit wird Marmelade gekocht, die nicht nur pur köstlich schmeckt, sondern auch die selbstgebackenen Torten und Fruchtsaucen so besonders macht. Im Spätsommer verarbeiten wir Zwetschgen zu Zwetschgenröster und im Herbst unsere Äpfel zu Apfelmus. Das Brot wird selbst gebacken und das schmeckt man auch.



Gasthof
Genottenhöhe
Der schönste Blick über Villach!

Gasthof Genottenhöhe
Genottenhöhe Straße 40,
9500 Villach
T. +43 4242 / 37 918

Öffnungszeiten:

Mi - So: 9:00 bis 23:00 Uhr
Warme Küche:
von 11:00 bis 21:00 Uhr
Montag u. Dienstag Ruhetag!



Aufgetischt werden bei uns hausgemachte, gutbürgerliche Küche und Kärntner Gerichte. Dazu zählen unsere hausgemachten Kärntner Käs-, Erdäpfel- und Fleischnudel, aber auch das Kärntner Ritschert, Kalbsbeuschel und eine hervorragende Kuttelflecksuppe, sowie die klassische Küche mit Wiener Schnitzel, Cordon Bleu und Grillteller. Auch unser frisch zubereitetes Beef Tatare ist bei den Gästen sehr beliebt. Jeden Mittwoch servieren wir Kärntner Backhendl mit hausgemachtem Kartoffelsalat. Freitags steht die Kärntner Laxn auf dem Speiseplan.

Anfang November sowie Ende Januar servieren wir Ihnen einen traditionellen Kärntner Schlacht-Schmaus, mit allem was das Herz begehrt, wie: Maischerl, Blut- und Bratwurst, Schweinsbraten mit Röstkartoffeln und den klassischen Beilagen.

Genuss Meierei
Industriestraße 3,
9500 Villach
T. +43 4242 / 31 22-00

Öffnungszeiten:

Mo - Fr: 7:00 bis 18:00 Uhr
Sa: 8:00 bis 16:00 Uhr



**Genuss-
Meierei**



Wo der Genuss zum Erlebnis wird! Die neue Kärntnermilch Genuss-Meierei in Villach vereint regionale Produktvielfalt mit erstklassiger Beratung. In der neuen Genuss-Meierei treffen Ursprünglichkeit und Regionalität auf Genuss und Innovation. Von den köstlichen Kärntnermilch-Milchprodukten aus der weltbesten Rohmilch, über die feinen Käsespezialitäten der Meisterkäser bis hin zu regionalen und internationalen Schmankerln und erstklassigen Fleisch- und Wurst-Spezialitäten von KARNERTA und Kärntner Fleisch lässt die Genuss-Meierei keine Wünsche offen. Die Genuss-Meierei ist ebenso ein Ort des Wohlfühlens. Ein gemütliches Bistro lädt zum genussvollen Verweilen und zum abwechslungsreichen Frühstück ein.



Bio-Bauernmarkt Villach

Parkplatz beim Parkhotel
Moritschstraße 4
9500 Villach
www.biovillach.at

Öffnungszeiten:

Jeden Freitag
von 9:00 bis 15:00 Uhr



Wir sind 20 Biobauern aus dem Alpe Adria Raum, die jeden Freitag in Villach gemeinsam einen Markt abhalten. Wir bieten unseren Kunden handwerklich hergestellte Bio-Lebensmittel, die so schmecken, wie sie heißen, nämlich nach dem puren Leben. Von Brot und Gebäck, Milchprodukten und Fleischwaren sowie Gemüse und Obst gibt es eine Vielfalt an regionalen und saisonalen BIO-Produkten.

oder

Hans-Gasser-Platz
9500 Villach

Tschudl Hof

Essachweg 14
9500 Villach
T. +43 660 / 122 77 87
www.tschudlhof.com

Tschudl Hof

Tradition seit 1666

Öffnungszeiten:

unser Hofladen ist rund um die Uhr geöffnet.



Wir bieten unseren Kunden verschiedene regionale Produkte, wie Eier, Eierlikör, Kärntner Nudel, Frischfleisch vom Charolais-Prime Beef (nicht immer verfügbar), Bio-Vollmilch, Bio-Trinkjoghurt, Kartoffel, Brot, Gebäck, und Kernöl aus Kärnten. In unserem Hofladen können diese Produkte rund um die Uhr eingekauft werden.

Genussplatzl

Genussplatzl

Millstätter Straße 21
9521 Treffen
T. +43 650 / 950 30 80

Öffnungszeiten:

Sommermonate:

Mi: 16:00 bis 19:00 Uhr

Wintermonate:

Mi: 15:00 bis 18:00 Uhr



Das Genussplatzl ist ein regionaler Indoor-Bauernmarkt, im malerischen Treffen bei Villach. Mittlerweile sind es mehr als 20 verschiedene Aussteller, die ihre Waren wöchentlich anbieten und es so möglich machen, beinahe gänzlich auf den Einkauf im Supermarkt zu verzichten. Unser Sortiment umfasst: frisches Fleisch, Speck, Würste, Sulze, Streichwurst, Leberkäse, Joghurt, Butter, Eier, Käse, Obst und Gemüse, italienische Spezialitäten, Getreide, Nudel, Brot, Öle, Edelbrände, Biere, Wein, Säfte, Haarschampoos, Badesalze, Ritschert, Hanfprodukte und verschiedene Chutneys im Glas und vieles vieles mehr.

Konditorei Appe & Korner

Italienerstraße 22 c
9500 Villach
T. +43 4242 / 26 268



Cafe Konditorei

Appe & Korner

Öffnungszeiten:

Sommermonate:

Mo - Fr: 7:00 bis 18:30 Uhr

Sa: 8:00 bis 15:00 Uhr

Sonn- und Feiertagen geschlossen

Wintermonate:

Mo - Fr: 7:00 bis 18:30 Uhr

Sa: 8:00 bis 17:00 Uhr

Sonn- und Feiertagen 9:00 bis 17:00 Uhr

Im Herzen von Villach, direkt in der Italiener Straße, befindet sich die Konditorei Appe & Korner. Bei uns werden köstliche Leckereien, nach alter Handwerks-Tradition kreiert. Unser Renner sind die frisch zubereiteten Schaumrollen, die es auch aus Dinkelmehl gibt.



Wir bieten saisonal wechselnde Mehlspeisen an, von Teegebäck in der Weihnachtszeit, über Krapfen zur Faschingszeit, Eis im Sommer, verschiedene Torten und Kuchen wie Cheesecake, Trüffeltorte, Bananenschnitte, Nussnougat-Torte, Mandelbrezen und vieles mehr.



www.restaurant-goldeneslamm.at

**Café-Restaurant
Goldenes Lamm**
Hauptplatz 1
9500 Villach
T. +43 4242 / 219 333

Öffnungszeiten:
Di - So: 10:00 bis 23:00 Uhr
Durchgehend warme
Küche: 11:00 bis 22:00 Uhr
Montag Ruhetag



Direkt am Beginn des Villacher Hauptplatzes befindet sich unser Café-Restaurant. Im »Goldenes Lamm« erleben Sie die berühmte Kärntner Gastlichkeit. Genießen Sie unsere frischen, schmackhaften österreichischen Spezialitäten und lassen Sie sich von unseren saisonalen Empfehlungen überraschen! Wir kochen mit regionalen Produkten und bieten laufend Spezialitätenwochen und täglich Mittagsmenüs an. Sehr gerne können Sie unsere gemütlichen Räumlichkeiten auch für Feiern und Veranstaltungen reservieren. Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Hofladen Gfrerer
Max-Lauritsch-Straße 55
9523 Gratschach/Landskron
T. +43 4242 / 444 42
www.wiesenei.at

Öffnungszeiten:
Mo - Fr: 8:00 bis 12:30 Uhr



Der Betrieb besteht seit 2005, wir besitzen ca. 5.000 Legehennen in 44 bunten Holzhäusern auf 5,7 ha, das wir gepachtet haben.

Neben unseren eigenen Produkten (Eier und Eierteigwaren) bieten wir in unserem Hofladen 19 Direktvermarktern aus Kärnten eine Verkaufsmöglichkeit.

Zu unserem breiten Sortiment zählen unter anderem Speck und Wurstwaren, Butter, Topfen, Käse, Karpatensalz, Schafmilchprodukte wie Joghurt und Frischkäse, Bio-Getreide und Mehle, Marmeladen, Säfte, Edelbrände, Kürbiskernöl und vieles mehr.





HEIMAT
STÜBN

Heimatstubn Villach
Lederergasse 24
9500 Villach
T. +43 664 / 467 50 35
www.heimatstuben.at

Öffnungszeiten:
Di - Fr: 10:00 bis 22:00 Uhr
**Reservierungen nach
Absprache auch Samstag
und Sonntag möglich.**



Die Heimatstüb'n, mitten im Herzen von Villach, ist ein urig-elegantes Lokal, mit angeschlossenem regionalen Verkaufsshop. Hier können unsere Gäste herzhaftes Bauern-Tapas, die Spezialität des Hauses, bei einem guten Glas Wein oder Bier genießen und die Köstlichkeiten danach gleich im Shop-Bereich für zu Hause, oder als Mitbringsel einkaufen. Auch die original Kärntner Kirchtagsnudel sollten Sie unbedingt probieren!



Radius 68
Hans-Gasser-Platz 10
9500 Villach
T. +43 664 / 354 29 68
office@radius68.at
www.radius68.at

Öffnungszeiten:
Di - Sa: 11:00 bis 22:00 Uhr
Montag Ruhetag



Mit Radius 68 habe ich mir – als Quereinsteiger und Visionär – einen Traum erfüllt. Denn hier kann ich meine Leidenschaft für eine traditionelle Kärntner Küche aus herausragenden regionalen Produkten sowie mein Umweltbewusstsein mit kurzen Lieferwegen und einer kompakten Wertschöpfungskette ausleben.

Unsere Küche ist der Mittelpunkt eines Kreises mit dem Radius von 68 Kilometern. Aus diesem Umkreis werden die besten Produkte angeliefert, die wir zu herzhaften Schöpfgerichten wie Ritschert und Gulasch verarbeiten. Und natürlich dürfen die typischen Kärntner Käsnudeln oder Fleischnudeln nicht auf unserer traditionellen Karte fehlen. Dazu schenken wir hervorragende österreichische Biere und Weine aus. Und in den Sommermonaten ist unsere 68 Quadratmeter große Terrasse der kulinarische Treffpunkt mit herrlichem Ausblick auf den Stadtturm, die Stadtmauer und angeschlossenen Kinderspielfeld.

Impressum:

Herausgeber: Stadtrat Erwin Baumann