

Herzlich Willkommen auf der Genottehöhe!

Die Genottehöhe wurde, nach dem am 30. März 1831 in Villach geborenen Louis Genotte Edler von Streitwall, benannt. Stammend aus einer Offiziersfamilie, schlug er ebenfalls die Offizierslaufbahn ein und kehrte nach seiner Pensionierung als k. & k.-Oberstleutnant in seine Heimatstadt zurück. Hier erwarb er sich große Verdienste um die Stadtverschönerung. Von 1884 bis 1904 bekleidete er die Funktion als Obmann des Verschönerungsvereines. Am 23. Juli 1905 verstarb er in Villach.

Der Name „Genottehöhe“ wurde erstmals im Jahr 1902 nachgewiesen. Louis Genotte Edler von Streitwall schätzte diesen Aussichtspunkt sehr. Die „Genottehöhe-Straße“ wurde bei der Benennungsaktion von 1987 für die Erschließungsstraße festgelegt, die von Judendorf auf die benachbarte Anhöhe führt. Diese war ursprünglich nach dem Bauernhof Tscheltschnig benannt.

Der Gasthof Genottehöhe wurde am 20. Juni 1949 von Josef Petritsch eröffnet. Seit diesem Zeitpunkt hatte der Gasthof mit dem schönsten Blick über Villach nie geschlossen. Familie Schoffnegger übernahm den Traditionsbetrieb im August 2007 und verwöhnt die Gäste seit über 15 Jahren mit gutbürgerlicher Küche und hausgemachten Spezialitäten.

Spezialitäten

Mittwoch	Kärntner Backhendl mit hausgemachtem Kartoffelsalat	€ 15,50
Freitag	Kärntner Lax´n, Fischzucht Payr, mit Petersilkartoffeln und Salat vom Buffet	€ 16,80
Auf Vorbestellung	Schweinsstelze (ab 4 Personen, pro Portion) mit Saucen und 2 Beilagen	€ 13,80

Vorspeisen

Beef Tartare (200g) (A,C,G,M)
Garniert, mit 4 Stück getoastetem Toastbrot € 16,50

Suppen

Kräftige Rindssuppe (L)
mit Frittaten (A,C,G,L) € 4,20
mit Fleischstrudel (A,C,G,L) € 4,30
mit Kaspressknödel (A,C,G,L) € 4,60
mit Leberknödel (A,C,G,L,O) € 4,50

Knoblauchcremesuppe (A,G,L) € 4,90

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites (A,C,G,M)
vom Schwein € 8,50
von der Pute € 8,50

Frankfurter mit Pommes Frites (A) € 6,70

Käsnudel 1 Stück (A,C,G)
mit Butter € 5,00

Fisch

Lachsforellenfilet (A,D,G,L)
mit Blattspinat und Petersilkkartoffeln € 18,50

Gebratener Zander (A,D,G,L)
mit Petersilkkartoffeln und Salat vom Buffet € 17,50

Leichte Küche und Salate

Kretapalatschinken (A,B,C,G,L,M,O) mit Kräuterdip und gemischtem Salat	€ 14,80
Gebackenes Hühnerbrüstchen (A,B,C,G,L,M,O) im Kürbismantel mit gemischtem Salat	€ 15,40
Blattsalat (B,C,E,G,L,M,S,O,R) mit Thunfisch, Ei und Gebäck	€ 13,80
Folienkartoffel (B,E,G,L,M,O) mit Kräuter-Sauerrahmdip und gemischtem Salat	€ 12,80
Salat vom Buffet (B,C,E,G,L,M,O)	€ 4,50

Kärntner Nuch'l

Kuttelflecksuppe (A,L,M) mit Kartoffeln	€ 9,50
Kärntner Ritschert (A,L,O) mit Hausbrot	€ 9,80
Hausgemachtes Kalbsbeuschel (A,C,G,L,M,O) mit Semmelknödel	€ 13,50
Hausgemachtes Rindsgulasch (A,C,G,L,M) mit Semmelknödel	€ 13,80
Käsespätzle (A,C,G,L) mit Salat vom Buffet	€ 12,80
Hausgemachte Kärntner Käsnudel (A,C,G) mit Butter und Salat vom Buffet	€ 13,20
Hausgemachte Kärntner Erdäpfelnudel (A,C,G) mit Grammerln und Salat vom Buffet	€ 13,20
Hausgemachte Kärntner Fleischnudel (A,C,G,L,M,O) mit Grammerln und Sauerkraut	€ 15,50
Gemischter Nudelteller (A,C,G,L,M,O) je ein Stück Käs-, Erdäpfel- und Fleischnudel mit Grammerln und Sauerkraut	€ 15,90

Kuch'l Klassiker

Zwiebelrostbraten (A,B,L,M,O)
mit Bratkartoffeln

€ 18,50

Cordon Bleu (A,C,G,L,O)
mit Petersilkartoffeln und Salat vom Buffet
vom Schwein
von der Pute

€ 16,30

€ 16,80

Schnitzel „Wiener Art“ (A,C,G,L)
mit Petersilkartoffeln und Salat vom Buffet
vom Schwein
von der Pute

€ 15,50

€ 16,00

Kalbsleber
geröstet (A,L,M) mit Reis und Salat vom Buffet
gebacken (A,C,G) mit Petersilkartoffeln und Salat vom Buffet

€ 17,50

€ 17,50

Naturschnitzel mit Reis und Salat vom Buffet (A,L,M,O)
vom Schwein

€ 14,50

Speisenänderung: Pommes Frites + € 0,50.

Steak

Haustoast (G,L,M,O)
Beiriedschnitte und Schweinskarree
mit gemischtem Salat und zwei Saucen

€ 17,90

Rumpsteak (G,L,M,O)
mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse

€ 24,50

Grillteller (G,L,M,O)
mit Pommes Frites und Gemüse

€ 18,20

Genotthöhe-Platte für 2 Personen (A,C,G,L,M,O)
Verschiedene Fleischsorten gegrillt und gebacken
mit Pommes Frites, Reis und Gemüse

€ 37,50

Portion Ketchup

€ 0,50

Portion Mayonnaise

€ 0,50

Portion Preiselbeeren

€ 1,00

Portion Kernöl

€ 1,00

Bei kleiner Portion wird € 1,00 in Abzug gebracht.

Jausenzeit

Brettljause (A,C,G,L,M,O) mit 2 Stück Hausbrot	€ 11,80
Sauerfleisch (A,C,L,M) Garniert mit Zwiebel und Ei, dazu 1 Stück Hausbrot	€ 11,50
Belegtes Brot (A,C,G,L,M,O) reichlich garniert	€ 5,80
Schweinsbratenbrot (A,C,G,L,M) mit frischem Kren und Essiggurkerl	€ 5,80
Glundnerbrot (A,G)	€ 5,80
Schinkenbrot (A,C,G,M,O)	€ 5,80
1 Stk. Hausbrot (A)	€ 0,80

Aus der süßen Zuch'l

Palatschinken 2 Stück (A,C,G) mit Marillenmarmelade oder Preiselbeeren	€ 4,40
Eispalatschinke 1 Stück (A,C,G) mit Vanilleeis	€ 4,50
Heiße Liebe (G) mit Vanilleeis und heißen Himbeeren	€ 6,90
Hausgemachte Kletzennudel (A,C,G,H) mit Apfelmus	€ 7,80
Apfelstrudel (A,C,G,H) mit Schlag	€ 4,20
Topfenstrudel (A,C,G) mit Schlag	€ 4,40
Warmes Schokoküchlein (A,C,G,H) mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Schlag	€ 6,50

Unsere Bierspezialitäten

OFFENE BIERE



Stiegl Goldbräu

Goldgelb, gehaltvoll, ausgewogen,
feinwürzig, klassisch, bekömmlich

0,5 l € 4,60 0,3 l € 3,60



Stiegl-Weisse Naturtrüb

Leuchtendes Bernstein, naturtrüb,
frucht aromatisch, leicht spritzig

0,5 l € 4,80 0,3 l € 3,80



Stiegl-Radler Zitrone Naturtrüb

Strohgelb, naturtrüb, mit echtem Zitronensaft,
fruchtig, prickelnd, erfrischend

0,5 l € 4,60 0,3 l € 3,60



Stiegl-Paracelsus Bio-Zwickl

Bernsteinfarben, naturbelassen,
blumiges Hopfenaroma, samtig milder Geschmack

0,5 l € 4,70 0,3 l € 3,70



Kozel Dunkel

Dunkler Bierklassiker aus Böhmen!

0,5 l € 4,70 0,3 l € 3,70

FLASCHENBIERE



Stiegl Sport-Weisse Alkoholfrei € 4,50

Bernsteinfarben, naturtrüb, aromatisch,
feine Säure, isotonisch, alkoholfrei



Stiegl-Freibier Alkoholfrei € 4,50

Unfiltriert blond, limettenartige Hopfennote,
voller ausgewogener Geschmack, bierig alkoholfrei

Kaffee oder Tee

Verlängerter (G)	€	3,50
Cappuccino (G)	€	3,60
Kaffee mit Schlag (G)	€	3,80
Kleiner Brauner (G)	€	2,50
Kleiner Schwarzer	€	2,30
Großer Brauner (G)	€	4,50
Großer Schwarzer	€	4,20
Häferlkaffee (G)	€	4,00
Café Latte (G)	€	4,50
Kakao (G)	€	3,50
Kakao mit Schlag (G)	€	3,70
Tee verschiedene Sorten	€	2,70
Tee mit Zitrone	€	3,50
Tee mit Rum	€	4,20

Alkoholfreie Getränke

Römerquelle Still oder Prickelnd	0,75 l	€	5,00
Römerquelle Still oder Prickelnd	0,33 l	€	2,90
Soda-Zitrone	0,50 l	€	3,50
Orangen- oder Zitronenlimonade	0,25 l	€	2,90
Alpen-Highländer (Flasche)	0,33 l	€	3,50
Coca-Cola	0,25 l	€	2,90
Limo gespritzt (Orange, Zitrone, Kräuter, Cola)	0,50 l	€	3,80
Apfelsaft naturtrüb	0,25 l	€	3,00
Rauch Orangensaft	0,25 l	€	3,00
Orangen- oder Apfelsaft gespritzt	0,50 l	€	3,90
Orangen- oder Apfelsaft gespritzt	0,25 l	€	2,90
Coca-Cola, Coca-Cola Zero (Flasche)	0,33 l	€	3,50
Rauch Eistee Pfirsich	0,33 l	€	3,50
Rauch Fruchtsäfte	0,20 l	€	3,90
(Marille, Johannisbeere, Mango, Erdbeere, Birne)			
Flasche Tonic	0,20 l	€	2,90

Most

Most pur (0)	0,25 l	€	2,00
Most gespritzt (0)	0,25 l	€	1,80
Most pur (0)	0,50 l	€	3,00
Most gespritzt (0)	0,50 l	€	2,80

Aperitif

Campari Soda	€ 4,80
Campari Orange	€ 5,10
Aperolspritzer	€ 5,10
Schillerol	€ 4,80
0,1 l Prosecco (O)	€ 3,50

Weine

Schankweine Weiß

1/8 l Grüner Veltliner (O) Weingut Hagn	€ 2,30
1/8 l Sauvignon Blanc (O) Weingut Hagn	€ 3,10
1/8 l Chardonnay (O) Weingut Hagn	€ 3,10
Spritzer Weiß (O)	€ 3,00

Schankweine Rot

1/8 l Blauer Zweigelt (O) Weingut Hagn	€ 2,30
1/8 l Blauer Burgunder (O) Weingut Hagn	€ 3,10
Spritzer Rot (O)	€ 3,00

Flaschenweine Weiß

1,0 l Landwein Grüner Veltliner (O) Weingut Hagn	€ 20,00
0,7 l Chardonnay (O) Weingut Hagn	€ 22,00
0,7 l Sauvignon Blanc (O) Weingut Hagn	€ 22,00

Flaschenweine Rot

1,0 l Landwein Blauer Zweigelt (O) Weingut Hagn	€ 20,00
0,7 l Blauer Burgunder (O) Weingut Hagn	€ 22,00

Schnäpse

Grappa 2cl (Guntschnig-Lavamünd)	€ 3,00
Obstler 2cl (Guntschnig-Lavamünd)	€ 2,50
Marillen-, Birnenschnaps 2cl (Guntschnig-Lavamünd)	€ 3,00
Zirbenschnaps angesetzt 2cl (Guntschnig-Lavamünd)	€ 3,00
Zirbenschnaps gebrannt 2cl (Guntschnig-Lavamünd)	€ 3,00
Apotheker 2cl	€ 3,90