



Die Rosstratten

Bad Bleiberg – Naturpark Dobratsch

SCHMANKERLSTUBN IM NATURPARK DOBRATSCH

Bei einer Einkehr in der Rosstratten befinden sich die Naturparkbesucher nicht nur nahe des geographischen Mittelpunktes, sondern vielmehr innerhalb der Schnittmenge von kulinarischen Einflüssen der umliegenden Täler. Wir legen großen Wert darauf, dass wir die Zutaten unserer Gerichte von regionalen Anbietern beziehen und somit eine hohe Qualität der Speisen sicherstellen können. Außerdem sind so gut wie alle Speisen hausgemacht – probieren Sie beispielsweise unseren Apfelstrudel und überzeugen Sie sich selbst.



Die Rosstratten | © Stefan Staudacher



www.naturparkdobratsch.at

INFO

Die Rosstratten
Villacher Alpenstraße, Parkplatz 11
Dobratsch Gipfelweg 1
Tel. +43 4242 / 21 95 17

E-Mail: info@rosstratte.at
www.rosstratte.at

Die Rosstratte wurde 1991 neu erbaut und war bis März 2019 im Besitz der Familie Riedel-Kreuzer. Trotz moderner Infrastruktur wurde das Almhütten-Flair bewahrt. Zirbenholz, ein offener Kamin und Liebe zum Detail machen die Rosstratten zur gemütlichen Einkehr mit regionaltypischer hausgemachter Kulinarik.

Die beliebte Wirtin Andrea Kreuzer ging im März 2019 in den wohlverdienten Ruhestand, seither ist die Rosstratten im Besitz des bereits als Dobratsch-Gipfelwirt bekannten Johannes Staudacher aus Nötsch.

Produkte:

Der Klassiker am Berg hausgemachte Rindsuppe mit verschiedenen Einlagen (Frittaten, Leberknödel, Speckknödel, uvm.)

Außerdem sehr beliebt unsere reichlich garnierten „Riesenbrote“. Egal ob Schinkenbrot, Speckbrot, Käsebrot oder ein gesundes Gemüsebrot. Das Brot kommt regional von einer Bäckerei im oberen Gailtal.

Zum Dessert: Apfelstrudel, Topfenstrudel, Buchteln oder Marillenknödel alles hausgemacht. uvm.



Zirbenstüb | © Stefan Staudacher



Johannes Staudacher | © Stefan Staudacher

