



CATERING

...wir machen Gutes besser

Kleines Feines, Starters, Main Dishes und Desserts
— Köstlichkeiten aus der Region und aus aller Welt.



JUGEND AM WERK KÄRNTEN



WILLKOMMEN

Wählen Sie aus unseren Speisen.

Köstlichkeiten aus der Region und aus aller Welt.
Kleines Feines aber auch festliche Menüs.

Wir freuen uns auf ihre Anfrage.

KONTAKT

Mag. Rebecca Mutter

0650-5102100

Preise auf Anfrage

WILLKOMMEN



Kleines Feines

Brötchen · Fingerfood · Tapas

Starters

Around the World ·
Classics · Vegetarisch-
Vegan · Frühling · Sommer

Main Dishes

Around the World ·
Classics · Vegetarisch-
Vegan · Frühling · Sommer

Desserts

Around the World ·
Classics · Vegetarisch-
Vegan · Frühling · Sommer

REGIONAL & FRISCH

Frische, regionale und qualitativ hochwertige Zutaten stehen im Mittelpunkt — gepaart mit kulinarischer Kreativität.

SERVICE VOR ORT

Sehr gerne stellen wir Ihnen ein entsprechendes Service-Team vor Ort zur Verfügung. Dekoration, Tischwäsche, Geschirr, Gedecke und Gläser runden das Arrangement ab.

IHRE BESTELLUNG WIRKT

Gekocht wird in der Lehrküche von Jugend am Werk Kärnten GmbH. Mit Ihrer Bestellung unterstützen Sie junge Menschen und deren Chancen auf eine bessere Zukunft.

KAPITEL 01

Kleines Feines

Brötchen . Fingerfood . Tapas .

KLEINES FEINES



Brötchen

KATEGORIE 1

- Kürbiskernaufstrich mit Paprika auf Vollkornbaguette
- Bieraufstrich mit Schnittlauch auf Schwarzbrot
- Verhackert's mit Zwiebel und geschrotetem Pfeffer auf Schwarzbrot
- Geräucherter Liptauer mit Zwiebel und Schnittlauch auf Schwarzbrot
- Eiaufstrich auf Weissbrot

GUT ZU WISSEN

Die Brötchen sind in drei Kategorien gegliedert. Gerne stellen wir daraus eine Auswahl nach Ihren Wünschen zusammen.



Brötchen

KATEGORIE 2

 Tomaten mit Mozzarella und Basilikum auf Weissbrot

 Schinken mit Essiggurkerl und Kren auf Vollkornbaguette

 Schweinsbraten mit Pfefferoni und Kren auf Vollkornbaguette

 Mailänder-Salami mit Essiggurkerl auf Weissbrot

 Brie mit Trauben und Walnuss auf Vollkornbaguette

 Schafskäse-Gurkenaufstrich mit Oliven auf Weissbrot

 Prosciutto mit Melone und Grana auf Weissbrot

KLEINES FEINES

Brötchen

KATEGORIE 3

- Garnelen mit Knoblauch und Petersilie auf Weissbrot
- Avocado mit Räucherforelle auf Weissbrot
- Lingurisches Tartar auf Weissbrot
- Rotweinhendl mit Balsamicozwiebel auf Weissbrot
- Roastbeef mit Kapernbeeren und Dijonsenf auf Weissbrot

KLEINES FEINES



KLEINES FEINES

Fingerfood

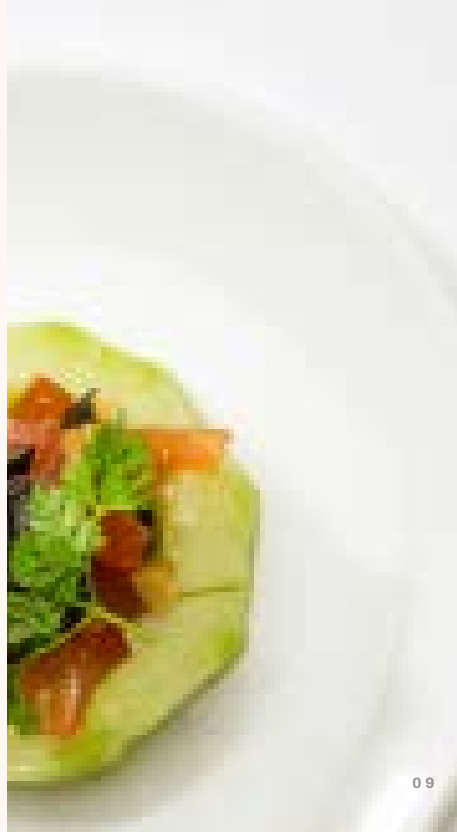
PIKANT

-  Rohschinken mit frischer Melone, gehobeltem Grana und Oliven am Spieß
-  Toastschüsselchen mit Räucherlachstartar
-  Geeistes Rucolasüppchen im Glas
-  Herzhafte Kartoffelcremesuppe mit Majoran
-  Kleine Pizzarolle mit Mozzarella und Schinken
-  Kleine Käsnu del mit brauner Butter und Schnittlauch
-  Mini-Burger fein garniert
-  Kleine Leberkäsesemmel
-  Kleine Schnitzelsemmel

Fingerfood

süß

- Mini-Strudelteigtaschen mit Topfen- oder Apfelfülle
- Feines Mousse von der Zartbitterschokolade
- Sauerrahmcreme mit Limettennote und Grand Manier
- Mini-Sacherwürfel



Tapas

- Blinis mit Sauerrahm und Forellenkaviar
- Erdäpfelrösti mit Schnittlauchaufstrich und gebratenem Bauchspeck
- Beef Tartar vom Kärntner Hochlandrind
- Satespieß auf Papaya-Erdnusssalat und Sojasprossen
- Nudelsalat mit Pinienkernen
- Tomaten-Mozzarella-Spießchen mit Basilikumgelee
- Gurkenschüsselchen gefüllt mit Schafskäse, Tomaten und Oregano
- Praline Jungschwein mit frischem Salbei und Sauerrahm
- Strudeltaschen gefüllt mit Spinat und Ricotta

KAPITEL 02

Starters

Around the World . Classics . Vegetarisch-Vegan .
Frühling . Sommer

STARTERS



Around the World

VORWEG

- Thailändischer Gurkensalat mit marinierten Hähnchen
- Vietnamesischer Salat mit knusprigem Schweinebauch und Papaya
- Auswahl an italienischer Antipasti mit hausgemachten Buttervariationen
- Frischer Rucolasalat mit San Marzo Tomaten und Parmesanflocken und Zitronenpfeffer
- Vitello Tonato mit Kapernbeeren und Thymian
- Osso-Collo-Salat mit Gorgonzola, Kresse und weissem Balsamico
- Kirschtomaten mit Mini-Mozzarella und frischem Basilikum
- Toskanischer Panzanella mit italienischen Kräutern
- Ceviche mit Garnelen und Avacado

STARTERS

Around the World

VORWEG — SUPPEN & WARMES

- Zwiebelsuppe mit Lavendel und Hartkäsecrostini
- Leichte Paprikacremesuppe mit Shrimps im Kartoffelmantel
- Minestrone nach Art des Hauses
- Überbackene Paprikaschiffchen gefüllt mit Oregano-Ziegenfrischkäse
- Couscous mit gerösteten Tomaten, Kichererbsen und Wachtelei
- Quinoa-Linsensalat mit Gemüse der Saison, Minze und Halloumi
- Limabohnen mit süßer Chilisauce und frischen Kräutern



Classics

VORWEG

 Rucola-Salat mit Tomaten und frisch gehobeltem Grana

 Geflügelsalat mit Junggemüse und Curry

 Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum

 Schweizer Wurstsalat

 Rindfleischsalat mit Kernöl

 Griechischer Bauernsalat

 Varianten vom Nudelsalat

 Jahreszeitliche Suppen

 Thailändische scharfe Hühnersuppe

 Klassisches Beef Tartar

 Lingurisches Kalbstarter

 Vitello Tonato mit Kapernbeeren

STARTERS

Classics

VORWEG AUS KÄRNTEN

- Leichte Krenschautsuppe
- Lesachtaler Kirchtagssuppe
- Jauntaler Speckschmankerln
- Verschiedene Aufstriche
- Glundner Käse
- Bauernbrot

AUS DER REGION

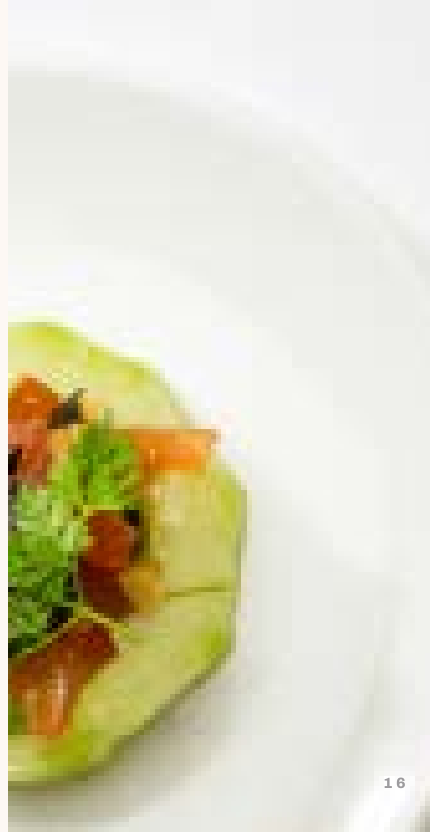
Köstlichkeiten aus der Region und aus aller Welt — die Kärntner Klassiker stehen gleichberechtigt neben der internationalen Karte.



Vegetarisch-Vegan

VORWEG

- Bunte Blattsalate der Saison
- Verschiedenste Salatvariationen
- Gemüseterrine auf leichter Paprikavinaigrette
- Knusprig gebackenes Wurzelgemüse im Tempurateig
- Gurkenschüssel mit Oliven-Tomatenragout
- Leichte Kokoscremesuppe mit Zitronengrasnote und Ingwer
- Klare Gemüsesuppe mit Schnittlauch
- Jahreszeitliche Gemüsecremesuppen



STARTERS

Frühling

VORWEG

- Vogerlsalat mit Kernöl, gebratenem Speck und Kartoffelwürfel
- Knusprig gebackenes Frühlingsgemüse im Temurateig
- Klare Rinderkraftsuppe mit Grießnockerl und fein geschnittenem Schnittlauch
- Bärlauch Consomé mit Safrannockerl



STARTERS

Frühling

SPARGELZEIT

- Spargelsalat mit Scheiben vom Ei und fein geschnittenem Schnittlauch
- Marinierte Spargelspitzen auf knackigen Blattsalaten mit Joghurtdressing
- Hausgemachtes Spargelsülzchen mit Bärlauchvinaigrette
- Cremesuppe vom weissen Lavanttaler Spargel
- Grüner Spargel in San Daniele Schinken



STARTERS

Sommer

VORWEG

- Frischer Radieschensalat mit Schnittlauchvinaigrette
- Gurkenschüsserl mit Schafskäse-Oliven-Häubchen
- Bunter Melonensalat mit würzigem Camambert und Kresse
- Cremesuppe aus dem hauseigenen Kräutergarten
- Gazpacho Andaluz
- Buttermilch-Creme mit Blätterteigröllchen



Main Dishes

Around the World . Classics . Vegetarisch-Vegan .
Frühling . Sommer



Around the World

ALS HAUPTGERICHT

 Gnocchi Piemontese mit Granaflücken

 Saftige Hühnerbrust mit frischem Salbei auf Paprika Peperonata und Kräuterrisotto

 Zarter Lammkrone in Barologlace mit Ratatouille und geräucherten Bratkartoffeln

 Moussaka mit rotem Pesto und Feta

 Geröstete Auberginen mit Safranjoghurt

 Karamelierte Chicoreé mit Serano-Schinken

 Italienisches Maishähnchen mit Lavendel und Zitrone

Around the World

ALS HAUPTGERICHT

-  Kartoffel-Curry mit Safran und Spinat
-  Grünes oder rotes Thai-Curry (Huhn, Rind, Schwein oder Gemüse)
-  Pilzrisotto mit Rucola und frisch geriebenem Parmesan
-  Saltimboca vom Kalb mit Polentadukaten und Thymianbohnen
-  Chilli con carne mit Nachos
-  Paella mit Meeresfrüchten
-  Hähnchen Satay



Classics

ALS HAUPTGERICHT

 Lammkrone mit Thymiansafterl, dazu
Bohngengemüse und Braterdäpfel

 Gebackene Maishenderl-Brust mit
hausgemachtem Kartoffelsalat

 Schweinsbraten mit Sauerkraut und
mitgebratenen Erdäpfeln

 Wiener Schnitzel vom Schwein mit
Petersilienkartoffel

 Kärntner Käsnudel mit brauner Butter und
Schnittlauch

 Verschiedene gefüllte Nudeln (Fleischnudel,
Bärlauchnudel, Kürbисnudel)

 Buntes Gemüsecurry mit Kokosmilch und
Basmatireis

Classics

ALS HAUPTGERICHT — FISCH & SCHMORGERICHTE

- Mittelstück vom Wolfsbarsch auf zartem Zucchini Gemüse und Wildreis
- Gebratenes Forellenfilet mit Knoblauchbutter auf Blattspinat und Petersilienkartoffel
- Gebratenes Zanderfilet auf Kohlrabiragout und Rahmpolenta
- Gulasch vom Kärntner Almochsen mit Serviettenknödel von der Laugenbreze
- Gesottener Tafelspitz mit Röstkartoffeln, buntem Wurzelgemüse, Apfelkren und feiner Schnittlauchsauce



Classics

HAUPTGERICHTE AUS KÄRNTEN

- Kärntner Käsnudel mit brauner Nussbutter und Schnittlauch
- Kärntner Fleischnudel mit Grammerln und Schnittlauch
- Kärntner Lax'n im Aromasäckchen mit Petersilienkartoffeln, Wurzelgemüse und Petersilienbutter
- Kärntner Ritschert mit Schwarzbrot
- Gulasch vom Kärntner Almochsen mit Serviettenknödel



Vegetarisch-Vegan

ALS HAUPTGERICHT

 Quiche mit frischem Lauch, Mangold und Tomaten

 Kartoffelnudeln mit Schmelzcreme und Schnittlauch

 Gnocchi mit getrockneten Tomaten, Ziegenkäs und Rosmarin

 Kartoffelgulasch mit Bohnen

 Tofulaibchen mit Papaya-Chilisauce

 Gemüselasagne mit frischen Kräutern und Tomatensauce

 Veganer mediterraner Spieß mit geräuchertem Tofu

 Rotes Gemüsecurry mit Kokosmilch und Sesamreis

 Kartoffel-Spinat-Roulade

 Kärntner Käsnudel mit Nussbutter und Schnittlauch

MAIN DISHES

Frühling

SPARGELZEIT

- Risotto vom grünen Lavanttaler Spargel mit frisch gehobeltem Grana
- Lavanttaler Solospargel mit Sauce Bernaise und heurigen Kartoffeln
- Zartes Lachsfilet mit Spargelbutter auf bissfestem Strankelgemüse und Spargelgratin

SAISONAL

Die Frühlingkarte lebt vom Lavanttaler Spargel — verfügbar, solange die Saison läuft.



Frühling

ALS HAUPTGERICHT

- Gebratener Kalbs-Tafelspitz mit Bärlauchkruste, Kohlrabisauce und Stampfkartoffeln
- Schweinefiletmedaillons mit Bärlauch überbacken, auf würzigen Kartoffelspalten und buntem Paprikagemüse
- Steak vom Silberlachs auf glasierten Zuckerschoten und getrüffelter Rahmpolenta



Sommer

ALS HAUPTGERICHT

- Rosa gebratene Beiried-Schnitte auf Ruccola mit Grana und Tomatenconfit
- Saftige Hühnerbrust im Prosciutto-Salbei-Mantel auf Rahmpolenta
- Gegrillte Goldbrasse mit Mangold, Wildreis und Limettenbutter
- Gebratenes Zanderfilet mit Salsa Verde auf getrüffelem Erdäpfelpüree
- Gebackene Kartoffel mit Rosmarinsauerrahm auf sommerlichem Blattsalaten
- Buntes Gemüsecurry mit Kokosmilch und Basmatireis



KAPITEL 04

Desserts

Around the World . Classics . Vegetarisch-Vegan .
Frühling . Sommer

DESSERTS



DESSERTS

Around the World

ZUM ABSCHLUSS

- New York Cheeskake
- Bananen-Cake
- Brownies
- Latte-Macchiato-Creme im Glas
- Ingwer-Thymianmousse mit Honig-Pfirsichen
- Geschmorte Birne mit Haselnuss-Creme
- Topfenknödel in Erdbeersauce



DESSERTS

Classics

ZUM ABSCHLUSS AUS KÄRNTEN

-  Himbeer-Reindling
-  Kärntner Kletzennudel
-  Had'ntorte mit Grantenschleck
-  Verschiedene Käsesorten der Region



Classics

ZUM ABSCHLUSS

 Kokos-Tiramisu

 Saftiger Apfel-Zimt-Strudel

 Feines Mousse von der Zartbitterschokolade

 Panna Cotta mit Zitronengrasnote

 Schokoladenkuchen mit Haselnüssen

 Mini-Sacherwürfel

 Grießflammeri mit fruchtiger Himbeersauce

 Mango Fool

 Käsevariation mit Trauben und Nüssen

Vegetarisch-Vegan

ZUM ABSCHLUSS

 Erfrischender Obstsalat mit Grand Manier

 Hausgemachter Apfelstrudel

 Panna Cotta mit Zitronengrasnote

 Grießflammerie mit fruchtiger Himbeersauce

 Cremiger Griechischer Sahnejoghurt mit fruchtigem Mangomark

 Schoko Cheesecake mit roten Früchten

 Ananas-Salat mit Minze

 Karamellisierte Früchte mit Nüssen

 Kokos-Milchreis mit Ingwer Erdbeersauce

DESSERTS

Frühling

ZUM ABSCHLUSS

- Mousse von der weissen Schokolade mit roten Früchten
- Joghurt-Marillencreme
- Himbeer-Rhabarbercreme
- Strudelteigtäschchen mit Topfenfülle
- Obstsalat
- Ribisel-Baiser Schnitten
- Fruchitges Erdbeermousse
- Käsevariation

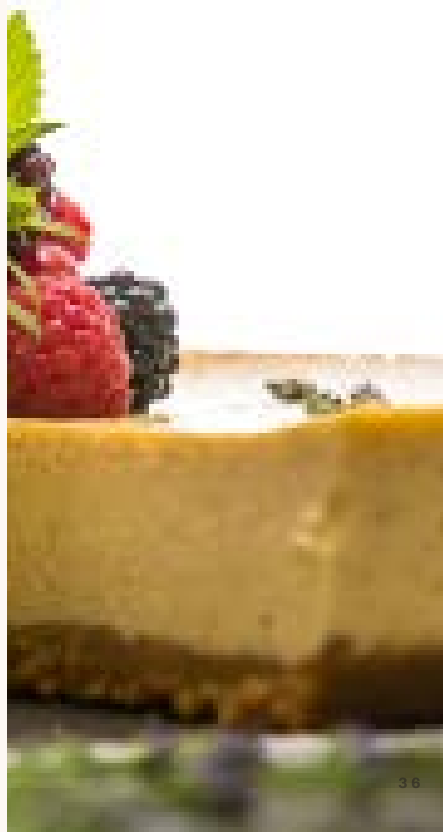


DESSERTS

Sommer

ZUM ABSCHLUSS

-  Sommerlicher Obstsalat mit frischer Minze
-  Joghurt-Limettencreme mit Himbeer-Jelley
-  Mousse von der Erdbeere
-  Saftiger Cheesecake mit Lavendelblüten
-  Waldbeer-Reindling





Wir freuen uns auf ihre Anfrage.

IHRE BESTELLUNG WIRKT

Gekocht wird von Jugendlichen unter Anleitung hochqualifizierter Fachtrainer:innen. Mit Ihrer Bestellung unterstützen Sie junge Menschen und deren Chancen auf eine bessere Zukunft.

CATERING-ANFRAGEN

Mag. Rebecca Mutter

0650 5102100

Preise auf Anfrage

JUGEND AM WERK KÄRNTEN GMBH

Morogasse 20, 9020 Klagenfurt

Tel. 0650 5102100 · Fax +43 5 90210-30

kaernten@jaw-kaernten.at

www.jaw-kaernten.at



© 2026 Jugend am Werk Kärnten GmbH · Morogasse 20, 9020 Klagenfurt · kaernten@jaw-kaernten.at · 0650 5102100
Alle Rechte vorbehalten. Texte, Bilder und Gestaltung dieses Folders dürfen ohne Zustimmung nicht weiterverwendet werden.

Angebot freibleibend, Preise auf Anfrage. Es gelten die AGB Catering.