

JEDERMANN

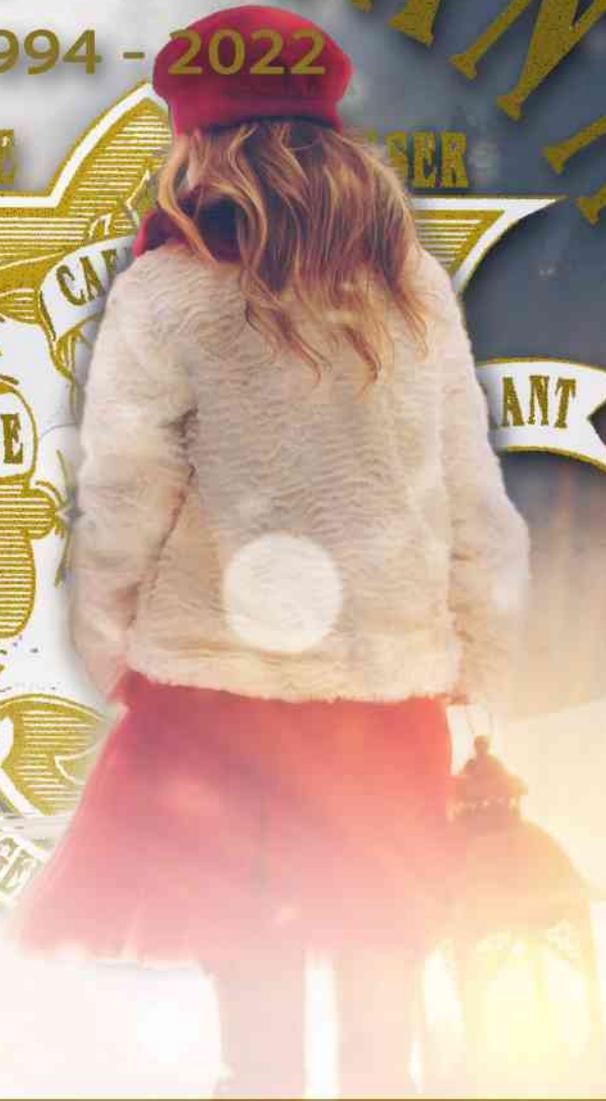
1994 - 2022

FAMILIE

PRASSER

KÄRNTNERSTUBE

RESTAURANT



Menüs für Ihre Feier

EIN WEIHNACHTSFEST BEGINNT MIT DEM ORGANISIEREN....

...am besten am Rande Villach`s, wo jedes Jahr zur Adventszeit die Vorfreude zum Weihnachtsfest ausgelassen gefeiert wird.

Dabei soll festlich gespeist, getrunken, gekegelt, geplaudert, getanzt und gesungen werden.

Um Ihrer Feier einen festliche „Flair“ einzuhauchen, werden Menüvorschläge zusammengestellt.

Wir bitten sie sich auf 3 Menüs zu reduzieren

Diese Menüs sind nur nach Vorbestellung möglich.

(nicht in der „à la carte“ Karte vorhanden)

Wir gestalten eine Menükarte und Ihre Gäste haben die Möglichkeit vor Ort zwischen den von Ihnen im Vorfeld gewählten Menüs ganz nach deren „Geschmack“ zu bestellen.

Sollte jemand mal nichts für seinen Geschmack finden, ist das halb so schlimm, denn nach Absprache mit der Wirtin wird nach Möglichkeit jeder Wunsch erfüllt.

So wird ein reibungsloser
Ablauf garantiert.

Ihre Wirtefamilie



*Petra +
Wistian*

mit Jaqueline, Celine
und dem Jedermannteam





Der Jedermann wird von der Wirtefamilie
Petra & Christian Prasser mit den
Töchtern Jaqueline & Celine sowie dem
Jedermannteam betrieben,
die es sich zur Aufgabe gemacht
haben Menschen mit Speis
und Trank zu bewirten.

Ihr Besuch ehrt unser Haus und
gibt uns die Möglichkeit, Sie zu
verwöhnen. JEDERMANN -
ein Zusammenspiel aus Tradition
und innovativer Erlebnis-Gastronomie
ist gelebte, wohltuende Gastlichkeit.

Freuen Sie sich auf die ausschließlich
frisch und individuell zubereiteten
Speisen, klassische trendige Getränke
und auf das JEDERMANNteam,
das Ihnen mit Freude jeden Wunsch
zu erfüllen versucht.

JEDERMANN
ist ein Ort der Begegnung,
in dem GENUSS groß
geschrieben wird.
JEDERZEIT !
Genießen Sie unsere typische
Kärntner Gastlichkeit

Herzlichst Ihre Jedermänner

*Petra +
Christian*

1994- 2022

*Es war Mitte 1994 da hieß es zu ersten mal
„Herzlich Willkommen“ beim Jedermann.*

*Seit Petra & Christian im Mai des Jahres 1994 das Gasthaus
übernommen haben ist es im Laufe der Zeit gelungen
den Jedermann zu einem bekannten Treffpunkt in Villach zu führen.*

*Wir dürfen Sie verehrte Gäste immer mit saisonbedingten
Spezialitäten aus Küche und Keller verwöhnen,
Sie zu einem Kegelabend begrüßen und Ihnen für Ihren
Plausch einfach eine angenehme Atmosphäre bieten.*

*Das hört sich an wie ein schönes Märchen;
doch im Gegensatz zum Märchen hat nicht
einfach eine gute Fee unseren Traumwunsch erfüllt.
Was unser Haus heute darstellt,
ist das Resultat eisernen Willens harter Arbeit
und einiger Entbehrungen.*

*Dies gilt nicht nur für uns, sondern auch für unsere Eltern,
Kinder, Geschwister all unseren Freunden und
unseren engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern
vor und hinter den Kulissen.*

*Für deren Treue und Einsatz bedanken wir uns!!!
Vor allem aber gilt unser Dank Ihnen,
verehrte Gäste; denn ein Gastronomiebetrieb
steht und fällt mit der Gunst seiner Gäste.*

*Schließen Sie uns und unseren Betrieb
auch weiterhin in Ihre Herzen!
Wir werden es Ihnen danken
mit unserem größten Einsatz*



ADVENTKRANZ

VORSPEISE

"Eine Symphonie vieler Geschmacksrichtungen."

Zutaten: Kalbfleisch, Norwegischer Gebirgslachs, Tunfisch, Wasabi, Lachskaviar, Salat, Oliven, Kapern.....

SUPPE

"Wohlschmeckendes gibt Kraft und Wärme"

Zutaten: Grieß, Butter, Eier, Wurzelwerk, Salz, Pfeffer, Kräuter.....

EISKALTE ERFRISCHUNG

"Appetitanreger"

Zutaten: Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious ? Es herrscht Verwirrung!
....macht nix - Apfel!

EDLES SCHWEIN

**"Filet von Kärntner Schwein, im Ganzen rosa gegrillt,
mit Speckbohnen, Kroketten und Pfeffersauce,"**

Zutaten: Schweinsfilet, grüne Stangenbohnen, Speck, Kartoffel, Eier, Pfeffer, Wurzelwerk, Gewürze....

SCHLECKERMÄULER

"Dessertbrett JEDERMANN"

Zutaten: Beste Belgische Schokolade, Sahne, Eier, Vanille, Milch, Früchte....



der LEBKUCHEN



*Ein Lebkuchenrezept wäre schnell aufgeschrieben:
Man nehme...*

*Aber für DIESEN Lebkuchen haben die Küchenengel
nicht nur Mehl, Eier und Milch vermengt,
dann noch Zimt, Nelken,
Kardamom, Ingwer und Pigment hinzugefügt,
sondern auch noch: Eine Brise von dem Sternschnuppenstaub,
extra dafür gesammelt in jener Nacht, der besonderen.*

*Ein Stück Strohalm, von jenen, auf denen das Kind
damals gebettet war. Und zuletzt noch ein Hauch
der besonderen Stille, die alles Laute zu übertönen
vermag. Nun ist verraten, was diesen Lebkuchen
zu einem wahrlich himmlischen Vergnügen macht...*

feiern beim Jedermann

Egal was Sie feiern möchten, wir haben für jede Feier den richtigen Raum...

Verbringen Sie einen netten Abend in unserem Restaurant.

Laden Sie Ihre Lieben zu einen gemütlichen Plausch an unserer neuen Bar ein.

Verbringen Sie nette Stunden in unseren neu errichteten Loungebereich

Genießen Sie bei uriger Stimmung im Gewölbe der Kärntnerstube.

Lassen Sie sich die Speisenn & Getränke im Gastraum schmecken.

Unter dem Motto „ganz unter sich“ laden wir Sie in unser Esszimmer ein

Betätigen Sie sich sportlich auf unseren Kegelbahnen.

Relaxen Sie an lauen Sommerabenden auf unserer Terrasse.

der LEBKUCHEN

VORSPEISE

"Eine Symphonie vieler Geschmacksrichtungen."

Zutaten: Kalbfleisch, Norwegischer Gebirglachs, Tunfisch, Wasabi, Lachskaviar, Salat, Oliven, Kapern.....

SUPPE

"Wohlschmeckendes gibt Kraft und Wärme"

Zutaten: Grieß, Butter, Eier, Wurzelwerk, Salz, Pfeffer, Kräuter.....

EISKALTE ERFRISCHUNG

"Appetitanreger"

Zutaten: Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious ? Es herrscht Verwirrung!
....macht nix - Apfel!

DAS JUNGRIND

"Steak vom heimischen Jungrind, serviert „Klassisch-Natur“, „mit Pfefferschaumkruste

oder mit „Käuterbutterkruste" dazu gibt es Kartoffelgebäck und Gemüse

Zutaten: Filet von der heimischen Kalbin (Jungrind), Wurzelwerk, Whiskey, Kartoffel, Sauerrahm, Creme fraiche, Gewürze...

SCHLECKERMÄULER

"Dessertbrett JEDERMANN"

Zutaten: Beste Belgische Schokolade, Sahne, Eier, Vanille, Milch, Früchte....



DER HUT & DIE MÜTZE

Nur mit einem Hemdchen bekleidet stand das kleine Mädchen im Garten des Riesen und fror. Aus einer Kiste, groß wie ein Haus, holte er ein winziges, wollenes Mäntchen hervor und reichte es dem Kind. Doch es fror weiter. Er holte winzige Stiefelchen aus wärmstem Leder hervor, die es rasch überzog. Doch es half nichts gegen die Kälte. Dann kramte er noch fäustlinge, Schal und sogar noch eine dicke, flanelle Unterhose hervor.

Doch das kleine Mädchen zitterte immer noch. Doch weil wir inmitten eines Märchens sind, erschien eine Fee, schob den riesigen Riesen zur Seite, schimpfte „Typisch Mann!“ und zog dem Kind ein Mützchen, allerliebste und fein gestrickt, über den Kopf.

Da fror es nicht mehr....



Der Jedermann hat keine Lieferanten.....

Wir haben Partner !

QUALITÄT IST UNS WICHTIG

deshalb kaufen wir nur bei Partnern unseres Vertrauens ein.

Wir achten bereits beim Einkauf unserer Produkte auf deren Herkunft und der artgerechten Haltung der Tiere.

So veredeln wir ausschließlich • Kärntner Schweinefleisch

• Milchprodukte der Kärntnermilch • Österreichisches Rindfleisch (AMA-Gütesiegel)

• Obst/Gemüse vom Robitsch • Eier aus Bodenhaltung (Kärnten)

• Gemüse aus regionalem Anbau • Vogerlsalat vom Wastl

• Kernöl aus Kärnten • Fisch vom Payr / Sirnitz

der HUT & die Mütze

VORSPEISE

"Eine Symphonie vieler Geschmacksrichtungen."

Zutaten: Kalbfleisch, Norwegischer Gebirglachs, Tunfisch, Wasabi, Lachskaviar, Salat, Oliven, Kapern.....

SUPPE

"Wohlschmeckendes gibt Kraft und Wärme"

Zutaten: Grieß, Butter, Eier, Wurzelwerk, Salz, Pfeffer, Kräuter.....

EISKALTE ERFRISCHUNG

"Appetitanreger"

Zutaten: Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious ? Es herrscht Verwirrung!
....macht nix - Apfel!

DAS ROTWILD

"Hirschsteak nach Wilderer-Art, Kroketten, Kürbis, Preiselbeeren, Kartoffel & Maroni "

Zutaten: Hirschrücken, Kartoffel, Hokkaido, Preiselbeeren, Maroni....

SCHLECKERMÄULER

"Dessertbrett JEDERMANN"

Zutaten: Beste Belgische Schokolade, Sahne, Eier, Vanille, Milch, Mais, Früchte....



die Backform

VORSPEISE

"Eine Symphonie vieler Geschmacksrichtungen."

Zutaten: Kalbfleisch, Norwegischer Gebirglachs, Tunfisch, Wasabi, Lachskaviar, Salat, Oliven, Kapern.....

SUPPE

"Wohlschmeckendes gibt Kraft und Wärme"

Zutaten: Grieß, Butter, Eier, Wurzelwerk, Salz, Pfeffer, Kräuter.....

EISKALTE ERFRISCHUNG

"Appetitanreger"

Zutaten: Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious ? Es herrscht Verwirrung!
....macht nix - Apfel!

DAS FISCHTEICH

**Natur gebratenes Filet vom Kärntner Bachsaibling,
mit mediterranem Risotto vom Jasminreis "**

Zutaten: Bachsaibling (Fischzucht Payr), Jasminreis, Gemüsewürfel,
Gewürze, Kräuter....

SCHLECKERMÄULER

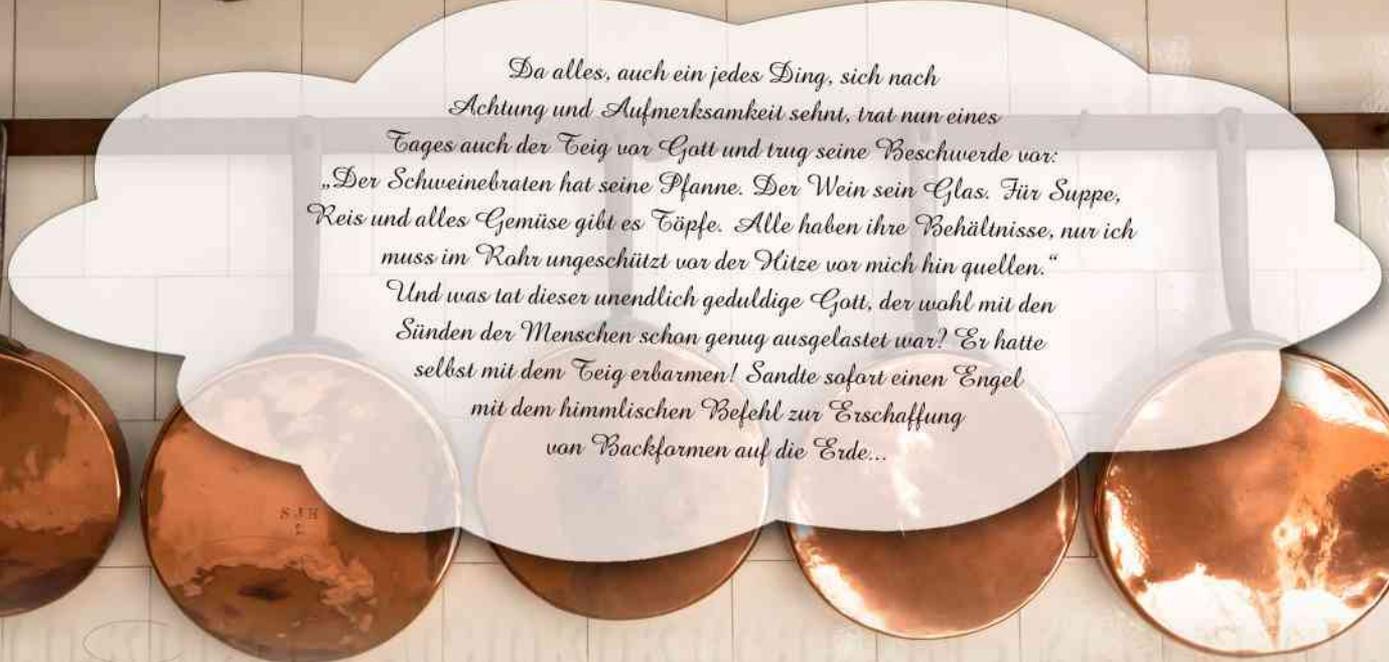
"Dessertbrett JEDERMANN"

Zutaten: Beste Belgische Schokolade, Sahne,
Eier, Vanille, Milch, Früchte....





DIE BACKFORM



*Da alles, auch ein jedes Ding, sich nach
Achtung und Aufmerksamkeit sehnt, trat nun eines
Tages auch der Teig vor Gott und trug seine Beschuerte vor:
„Der Schweinebraten hat seine Pfanne. Der Wein sein Glas. Für Suppe,
Reis und alles Gemüse gibt es Töpfe. Alle haben ihre Verhältnisse, nur ich
muss im Rohr ungeschützt vor der Hitze vor mich hin quellen.“
Und was tat dieser unendlich geduldige Gott, der wohl mit den
Sünden der Menschen schon genug ausgelastet war? Er hatte
selbst mit dem Teig erbarmen! Sandte sofort einen Engel
mit dem himmlischen Befehl zur Erschaffung
von Backformen auf die Erde...*



jeden Tag ein
Dessert-Tip

... unsere Patisserie produziert laufend für Sie
originelle, kreative & köstliche Desserts

der Glühwein

VORSPEISE

"Eine Symphonie vieler Geschmacksrichtungen."

Zutaten: Kalbfleisch, Norwegischer Gebirgslachs, Tunfisch, Wasabi, Lachskaviar, Salat, Oliven, Kapern.....

SUPPE

"Wohlschmeckendes gibt Kraft und Wärme"

Zutaten: Grieß, Butter, Eier, Wurzelwerk, Salz, Pfeffer, Kräuter.....

EISKALTE ERFRISCHUNG

"Appetitanreger"

Zutaten: Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious ? Es herrscht Verwirrung!
....macht nix - Apfel!

DAS BESTE VOM DUROCSCHEIN

"Rückensteak mit Knochen vom Durocschwein mit Kartoffelspalten und Dipsauce,"

Zutaten: Durocschwein, Kräuter, Butter, Kartoffel, Sauerrahm, Gewürze....

SCHLECKERMÄULER

"Dessertbrett JEDERMANN"

Zutaten: Beste Belgische Schokolade, Sahne, Eier, Vanille, Milch, Früchte....



Aufwärmstube
* Kuscheldecke * Glühwein *
* Kaminfeuer *

Sehr geehrter Herr Welschriesling! Verehrte Frau Blaufränkisch! Lieber Apfelmost! Mit großer Freude darf ich Ihnen mitteilen, dass Sie den Job als Saisonarbeiter für mindestens acht Wochen in der Flasche haben.

Garantiert werden neben blitzsauberer Unterbringung in bestens geheizten Töpfen auch täglich freie Vormittage. Zimt, Gewürznelken und Zucker werden kostenlos zur Verfügung gestellt. Erwartet werden Hilfestellungen zu folgenden Themen:

Dem Singen adventlicher Hallelujas mit evt. passenden Tanzeinlagen.

Bestlaune mit zarten und Schwipse mit heftigen Umarmungen.

Mit Grüßen, Direktor Glühwein

der Glühwein



WIR VERSPRECHEN IHNEN MIT UNSEREM KÜCHEN KNOW-HOW
TOP-AUSWAHL AN PRODUKTEN UND DEREN VERARBEITUNG....

WIR VERSPRECHEN IHNEN KEINE REINSORTIGEN BIOPRODUKTE, ABER WIR VERSPRECHEN
IHNEN, ALLE QUALITÄTSKRITERIEN EINER GUTEN KÜCHE ZU ERFÜLLEN...

WIR VERSPRECHEN NICHT, DASS WIR IHRE WÜNSCHE VON IHREN AUGEN ABLESEN,
WIR VERSPRECHEN JEDOCH, DIE WÜNSCHE, DIE SIE UNS BEKANNTGEBEN, BESTMÖGLICHS
ZU ERFÜLLEN!

...WIR VERSPRECHEN NICHT, DASS WIR DAS "PERFEKTE TEAM" SIND, ABER WIR VERSPRECHEN,
ALLES IN UNSERER MACHT STEHENDE ZU TUN, UM EIN KOMPETENTES,
GASTRONOMIETECHNISCH VERSIERTES, HOCHMOTIVIERTES TEAM ZU SEIN....

Menü 6



die Weihnachtskugel

VORSPEISE

"Eine Symphonie vieler Geschmacksrichtungen."

Zutaten: Vogerlsalat, Kartoffel, Tomaten, Burrata, Basilikum, Gewürze

SUPPE

"Wohlschmeckendes gibt Kraft und Wärme"

Zutaten: Tomaten, Wurzelwerk, Kräuter & Gewürze....

EISKALTE ERFRISCHUNG

"Appetitanreger"

Zutaten: Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious ? Es herrscht Verwirrung!
....macht nix - Apfel!

NO CHICKEN CHUNKS SPIESSE

**„No Chicken Chunks auf Sojabasis mit Parika und Mais am Spieß,
dazu gibt es Erbsenreis und Dipsauce**

Zutaten: NoChickenChrunks, Mais, Paprika, Reis, Gewürze, Kräuter....

SCHLECKERMÄULER

"Dessertbrett JEDERMANN"

Zutaten: Beste Belgische Schokolade, Sahne,
Eier, Vanille, Milch, Mais, Früchte....



Der Glasbläserfamilie stand ein bitterkaltes und bettelarmes Weihnachten bevor. Die letzten Äpfel und Nüsse, bewahrt als Schmuck, waren dem Hunger zum Opfer gefallen. Der Vater war verzweifelt: An diesem heiligen Abend würde er nur ein nacktes Bäumchen ins Zimmer stellen können. Als er hinaus ging, die kleine Tanne zu holen entdeckte er etwas...

Am Abend, als das Glöckchen klingelte und die Kinder mit großen Augen in die Stube stürmten, trauten sie ihren Augen nicht:

Der Baum war geschmückt mit hunderten von Eiszapfen, große und kleine, runde und solche, die wie Sterne aussahen! Nie zuvor hatten sie einen solch schönen, silbrig glitzernden Baum gesehen! Natürlich war am nächsten Morgen aller Zauber zerronnen, dafür aber dem Vater eine fantastische Eingebung gekommen: Schmuck für den Weihnachtsbaum aus Glas zu fertigen...





JEDERMANN

FAMILIE

PRASSER

CAFE-BAR

KÄRNTNERSTUBE

RESTAURANT

KEGELBAHNEN • BILLIARD

Kontakt:

Cafe-Restaurant JEDERMANN
Bleibergerstrasse 107
A-9500 VILLACH

TEL: +43 (0) 4242 55860 MOBIL: +43 (0) 6604449246
MAIL: office@jedermann.info PAGE: www.jedermann.info

PastramisteaK

aus dem Filetmittelstück in der Pastramilake gepökelt und gut gereift. Pastrami ist in New York so bekannt wie in Kärnten die Kasnudel. Beim Original wird Rinderbrust in Schichten mit der geheimen Gewürzmischung und in Lake geschichtet, anschließend gegrillt und im Weißbrot an fast jeder Straßenecke verkauft. Beim Jedermann wird diese Methode beim Rindsfilet angewandt.

Gentelmansteak

aus dem Filetmittelstück geschnitten, zart gegrillt und mit einer Pfeffer-Butterschaum-Mischung gratiniert.

Für diese Auflage verwenden wir unter anderem • Japanischen Blütenpfeffer - Wächst auf 1.500 Meter über dem Meer. Kaum scharf, dafür erfrischend, • Asam Langpfeffer - Handverlesene Wildernte aus Indien, • Bourbon Pfeffer - wächst ausschließlich in den Kronen wilder Urwaldbäume in 25 m Höhe....

Kräutersteak

aus dem Filetmittelstück, zum gewünschten Garpunkt zubereitet und unter einer Kräuterkruste serviert....

Rib-Eye-Steak

Rib Eye Steak (auch Delmonico-Steak genannt) stammt aus der Hochrippe. Es ist leicht marmoriert und hat einen schmackhaften Fettrand. Im Österreichischen nennt man die Hochrippe "Rostbraten". Der Name Rib Eye Steak wurde diesem Stück Fleisch gegeben, weil das von Fett umrahmte Muskelfleisch wie ein Auge (Eye) aussieht.

Rumpsteak

Das Rumpsteak stammt aus dem Roastbeef des Rindes. Es ist kaum von Fett durchzogen und wird vorzugsweise blutig oder rosa serviert. An der langen Seite hat es einen Fettrand, der jedoch in der Konsistenz fester ist, als das Fett des Rib Eye Steaks.

Filetsteak, und „Cafe de Paris“-Steak

aus dem Filetmittelstück geschnitten. Besticht durch seine Zartheit. Den puren Fleischgeschmack erleben sie im Garpunkt „Medium-Rare“.

**Wir verwenden für Ihren Steakgenuss ausschließlich Fleisch aus Österreich.
„Aber das ist uns noch nicht genug“**

**Wir haben uns zur Aufgabe gemacht nur Fleisch der „KALBIN“ zu servieren.
Darunter versteht man einerseits weibliche Rinder, die noch nicht gekalbt haben und andererseits zartesten Fleischgenuss. Die Fleischqualität der Kalbinnen überzeugt Gourmets und Kenner. Kalbinnen wachsen generell langsamer als männliche Rinder, wodurch das Fleisch besonders zart ist und sich das Fett im Muskel aufbauen kann.
Dadurch entsteht eine schöne Marmorierung im Fleisch,
die einen erheblichen Einfluss auf Zartheit und Geschmack hat.**



Halt!
habe ich auch
nichts
vergessen?

- Wünschen Sie, dass Ihre Gäste mit einem Aperitif begrüßt werden?
- Wollen Sie eine Weinauswahl im Vorfeld treffen?
- Wäre es eine Idee, Käseteller am späteren Abend zum Wein zu reichen?
- Sollen wir für das sichere Nachhause kommen der Gäste im Vorfeld Taxi's organisieren?

Vergessen Sie bitte nicht, diese und vielleicht auch Ideen Ihrerseits mit uns zu besprechen und zu bestellen.





bitte
lesen!

Wichtige Info

Bei den Vorspeisen unserer Menüs handelt es sich um eine Komposition mehrere Köstlichkeiten nach „JEDERMANN“-Art.

Sollten sie für Ihre Feier lieber eine „klassische“ Vorspeise wünschen, so lassen sie es uns bitte wissen.
Gerne helfen wir ihnen bei der Suche nach einer geeigneten Vorspeise.

z.B. Schinken-Melone // Tomaten-Mozzarella
Beef Tartar // Vitello Tonato udgl.

Das gleiche gilt auch für die Desserts unserer Menüvorschläge.



Notizen



Notizen



Restaurant JEDERMANN
9500 Bleibergstrasse 107

www.jedermann.info
office@jedermann.info
04242 55860 // 06604449246



by Christian Prasser