



## Rind

aus Kärnten, Österreich von Fa. Frierss



## Schwein

aus Kärnten von Fa. Frierss, Villach



## Milch, Schlagobers, Joghurt und Sauerrahm

Kärntnermilch, Spittal/Drau



## Butter und Speisetopfen

aus Österreich



## Drautaler Käse

Kärntnermilch, Spittal/Drau



## Eier aus Bodenhaltung

Eierring Herzogstuhl



## Erdäpfel

aus Österreich



## Saisonales Obst und Gemüse

aus Österreich bzw. saisonal aus Kärnten



## Süßwasserfisch

von Josef Huainig (Wörthersee-Fisch)  
Fischzucht Andreas Hofer, Feld am See  
und Fischzucht DI Markus Payr, Sirnitz



## Weinbrand XO

Weinbau Köck, Feldkirchen



## Wein aus Kärnten

Vom Weingut Gartner, Lavanttal  
Weingut Köck, Feldkirchen

## GENUSS REGION

Jauntaler Salami und Sonnenalm Bröseltopfen

Als Genusswirt Kärnten bekennen und verpflichten wir uns, aufbauend auf dem AMA Gastrosiegel, in unserer Küche besonderen Wert auf Genussland Kärnten Produkte und österreichische Spezialitäten zu legen. Hohe Qualität und transparente Herkunft der Produkte sind bei uns oberstes Gebot. So veredeln wir für Sie Milch, Butter, Topfen, Schlagobers, Eier, Obst, Gemüse, Süßwasserfisch, Rind- und Schweinefleisch von den vorne angeführten Produzenten.

## Die Allergene

- A Gluten
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch
- H Schalenfrüchte
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesamsamen
- O Schwefeldioxid und Sulfite
- P Lupinen
- R Weichtiere

## **Vorspeisen**

### **Kärntner Laxn (Payr)**

*aus dem Smoker*

Gemüse "Thai style", Kren, rote Rübe

€ 15

### **Tatar vom Kalb (Frieress)**

Toastbrot, Parmesanschaum, frische Pilze

€ 16

### **Bunte Blatt- und Rohkostsalate**

weiße Balsamico-Vinaigrette

€ 6

### **Salat SOLEO Ofen-Gemüse,**

Blattsalat, Granatapfel, Ziegenkäse

€ 8

## **Suppen**

### **Ehrliche Rindssuppe**

Gemüse, Kaspressknöderl

€ 6

### **Currysuppe**

Kokosmilch, Gemüse

€ 6

## **Desserts**

### **Mango-Yoghurt-Tiramisu** im Glas

€ 6

### **Hausgemachte Profiteroles**

€ 8

### **Amann-Espresso**

mit 1 Kugel Vanilleeis

€ 4,50

### **Sorbetto GIN FIZZ** (The Botanist)

### **SOLEO-style**

€ 7

### **Käsespezialität der Woche**

€ 8,90

dazu empfehlen wir ein Glas

Roter Traminer, Südsteiermark

€ 4,70

## Zwischengerichte

### Hausgemachte Pasta

Garnelen, Bärlauch, buntes Gemüse

€ 15 / € 21

### Geschmorte Süßkartoffeln

Quinoa, Spinat, Sesam (basisch)

€ 13 / € 19

## Fisch

### je nach Fang des Tages

Risotto, Kräuter, Gemüse nach

Marktangebot, heller Portwein

€ 25

### Gegrillte Calamari

cremige Polenta, Zucchini,

Oliven, Kapern, Kirschtomaten

€ 19

Gedeck € 2,90

## Fleisch

### Ribeye-Steak (Frierss)

200 g € 26

300 g € 31

Das Steak wird medium gebraten  
und mit Kartoffeln, Speck und  
Gemüse nach Marktangebot serviert  
dazu gibt es

rosa Pfeffersauce und

Café-de-Paris-Butter

Fragen Sie nach unseren

Köstlichkeiten

vom **Biolamm**

von Familie Gallor,

Saualm, Lavanttal

Bezüglich der Allergene

fragen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter