

**RESTAURANT**  
*Salea*



*Die Kunst einfach zu genießen*

## **VORSPEISEN**

### **BEEF TATAR**

klassisch, Butter, Toast

€ 15

### **Lachsforelle von Markus Payr**

gebeizt, mariniert, aus dem  
Smoker

Wasabi, Wildkräuter, Gurke

€ 15

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

weiße Balsamico-Vinaigrette

€ 6

### **Spargel weiß & grün, Wildkräuter**

Vinaigrette, Ei, Sprossen,

Parmesan

€ 13

## **SUPPEN**

### **Spargelcrèmesuppe**

Prosciutto, Grissini

€ 7

### **Rindssuppe**

Gemüse, Gerste, Rindfleisch

€ 6

## ZWISCHENGERICHTE

### **Hausgemachte Pasta**

Trüffel, Schlagobers

€ 17 / € 26

### **Spargelrisotto**

fresh-water-Garnelen

€ 15 / € 21

## FISCH

### **je nach Fang des Tages**

Couscous (fruchtig, würzig)

Gemüse nach Marktangebot,

Kräuter

€ 26

### **Gegrillte Calamari**

cremige Polenta, Zucchini,

Oliven, Kapern, Kirschtomaten

€ 19

## **FLEISCH**

### **Ribeye-Steak (Frieress)**

200 g € 26

300 g € 31

Das Steak wird medium gebraten und mit Pralinenkartoffeln aus dem Ofen und Gemüse nach Marktangebot serviert

dazu gibt es  
rosa Pfeffersauce und  
Café-de-Paris-Butter

### **Angebot der Woche:**

#### **Curry vom Kärntner Bio-Lamm**

buntes Gemüse, Basmati-Reis

€ 19

Gedeck € 3,50

Bezüglich der Allergene  
fragen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter

## **DESSERTS**

### **Rhabarber-Erdbeer-Dessert**

Roulade, Mousse, Püree

€ 8

### **Schokoladen-Mousse**

Beeren, Getreidepops

€ 8

### **Coupe Romanoff**

Kärntner Erdbeeren, Schlagobers

Madagaskar-Vanille-Eis

€ 8

### **Amann-Espresso**

mit 1 Kugel Vanilleeis

€ 5

### **Sorbetto GIN FIZZ**

The Botanist Gin

€ 7

### **Käsespezialität der Woche**

€ 10

dazu empfehlen wir ein Glas Roter

Traminer, Südsteiermark

€ 5



## **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**

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