

RESTAURANT
Salea



Die Kunst einfach zu genießen

VORSPEISEN

Carpaccio vom Kärntner

Wagyu/Simmerntaler Rind

Pesto, englischer Senf, Rucola,
Parmesan

€ 16

Bella Italia

Tomatenterrine, Zucchini,
Prosciutto, Oliven,
Mozzarella-Kugeln

€ 13

Bunte Blatt- und Rohkostsalate

weiße Balsamico-Vinaigrette

€ 6

Sommersalat SOLEO

Wildkräuter, Erdbeeren, Goji-
Beeren, Nüsse, Avocado,
Ziegenfrischkäse

€ 11

SUPPEN

Gazpacho

Knoblauchbrot

€ 6

Rindssuppe

Gemüse, Gerste, Rindfleisch

€ 6

ZWISCHENGERICHTE

Hausgemachte Pasta

Trüffel, Schlagobers

€ 18 / € 27

Safran-Zitronen-Risotto

fresh-water-Garnelen,

Avocado, Tomate

€ 16 / € 22

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 € 32

Das Steak wird medium gebraten und mit heurigen Kartoffeln aus dem Ofen, Wenger-Rotisseur-Senf und Gemüse nach Marktangebot serviert

Auf Wunsche bringen wir Ihnen rosa Pfeffersauce oder Café-de-Paris-Butter

Sommerliches Ragout vom Kärntner

Wagyu-Simmentaler-Rind

Buntes Gemüse, Eiernockerl

€ 26

Gedeck € 3,50

Bezüglich der Allergene fragen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter

DESSERTS

Marillenknödel aus Topfenteig

Butterbrösel, Marillenröster

€ 8

Zitronentarte

Beeren, Baiser, Schokolade

€ 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