

RESTAURANT
Salea



Die Kunst einfach zu genießen

VORSPEISEN

Kärntner Laxn (Payr)

aus dem Smoker

Broccoli-Parmesan-Taler,
Sauerrahm

€ 15

Klassisches Beef Tatar

Buttertoast

€ 16

Bunte Blatt- und Rohkostsalate

weiße Balsamico-Vinaigrette

€ 6

Salat SOLEO

Wildkräuter, herbstliches Obst,
Goji-Beeren, geröstete Nüsse,
Fenchel, Mais

€ 11

SUPPEN

Kürbiscrèmesuppe

Kokosmilch, Hühnerfiletspießchen

€ 7

Ehrliche Rindssuppe

Steinpilzravioli, Gemüse

€ 6

ZWISCHENGERICHTE

Hausgemachte Pasta

Trüffel, Schlagobers

€ 18 / € 27

Geschmorter Kürbis

Wasabi-Kruste, Ingwerschaum
wahlweise mit Ziegenkäse oder
freh-water Garnelen

€ 14 / € 19

FISCH

je nach Fang des Tages

Kartoffel-Lauch-Gratin

Gemüse nach Marktangebot

€ 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 Wunsch bringen wir Ihnen rosa Pfeffersauce oder Café-de-Paris-Butter

Saltimbocca vom Kalb (Frieress)

Kürbisrisotto, Markt-Gemüse,
Portweinsauce

€ 26

Gedeck € 4

Bezüglich der Allergene
fragen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter

DESSERTS

Lindt-Schokoküchlein

Mango, weiße Schokolade

€ 8

Topfennockerl, Butterbrösel

Zwetschke, Powidl

€ 8

Amann-Espresso

mit 1 Kugel Vanilleeis

€ 5

Sorbetto GIN FIZZ

The Botanist Gin

€ 7

Käsevariation

€ 13

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