



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, Bio-Kollehof

☞ Erdäpfel

Biohof Jäger, Moosburg

☞ 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

Bio-Lamm: Schobehof, Techelsberg und Gallor

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

Pochiertes Krumpendorfer Bio-Ei

& Kartoffel-Kürbis-Taler, knuspriger

Speck, marinierte Spinatblätter

€ 13

Crispy Roll

& Weideganslbrust THAI Style

Mango-Dip, Koriander,

Glasnudelsalat

€ 16

Bunte Blatt- und Rohkostsalate

weiße Balsamico-Vinaigrette

€ 6

Salat SOLEO

Vogelersalat, geschmorter Kürbis,

geröstete Nüsse, Birne, Radicchio

€ 13

Suppen

Kürbiscrèmesuppe , Kokos &

knusprige Garnele

€ 6

Leichte Weidegansl-Suppe

mit Leberknöderln

€ 6

Desserts

Weißes Schokoladen-Mousse

Ingwer, Maroni, Traube

€ 8

Topfensoufflé

Apfel-Birnenragout,

dunkle Schokolade

€ 8

Amann-Espresso

mit 1 Kugel Vanilleeis

€ 5

Sorbetto GIN FIZZ (The Botanist)

SOLEO-style

€ 7

Käsevariation

€ 13

dazu 1/8 l Roter Traminer

aus der Südsteiermark

€ 5

Zwischengerichte

Hausgemachte Pasta

schwarzer Trüffel

€ 17 / € 23

Weißer Trüffel

€ 21 / € 29

Weidegansl-Ravioli

Chioggia-Rübe, Wacholdersauce

2 Stück € 14

4 Stück € 22

Fisch

je nach Fang des Tages

Kartoffel-Gnocchi

Gemüse nach Marktlage

€ 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 Rotisseur-Senf von Wenger, überbackenen Speck-Kartoffeln und Gemüse nach Marktangebot serviert

Auf Wunsch bringen wir Ihnen auch gerne
rosa Pfeffersauce oder Café-de-Paris-Butter

Lavanttaler Weidegans klassisch

Rotkraut, geschmorte Birne,

Preiselbeeren, karamellierte

Maroni, Semmelknöderl

€ 33

Damit die Gans schön knusprig wird, bitten wir um Vorbestellung.

Gedeck € 4

Bezüglich der Allergene

fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter

