

VORSPEISEN

Tatar vom Kärntner Saibling

Limette, Wildkräutersalat, Basilikum-Pesto

€ 15

Kärntner Rindfleisch

asiatisch mariniert

Gemüse-Gyoza, Jungzwiebel, Koriander

€ 15

Bunte Blatt- und Rohkostsalate

Balsamico, Kräuter, Olivenöl

€ 6

Soleo Bowl

Fonda-Branzino in saor, Sushi Reis, Gurke,

Avocado, Sesam, Limette, Jungzwiebel,

Romanasalat

€ 13

SUPPEN

Ehrliche Rindsuppe

Gemüse, Fleisch,
hausgemachte Grießnockerl

€ 8

Kalte Maissuppe

Paprika, Tomate

€ 7



Restaurant

ZWISCHENDURCH

Sunshine Pasta

hausgemachte Safranpasta, fresh-water Garnelen,
Tomaten, Avocado

€ 17 / € 23

Cous Cous Gemüsepfanne

Minz-Yoghurt, Feta, Granatapfelkerne

€ 15 / € 19

FISCH

je nach Fang des Tages

Kartoffel-Stampf & geröstete Paprika

Gemüse nach Marktlage

Rosmarinsauce

€ 26

Gegrillte Calamari

Polentaschnitte, Zucchini,

Oliven, Kapern, Kirschtomaten

€ 19



Restaurant

STEAKS

Ribeye-Steak (Frierss)

200 g	€ 26
300 g	€ 32

Club Steak (Frierss, für 2 Personen)

900-1000 g € 45/Person
mind. 3 Wochen am Knochen gereift

Das Steak wird medium gebraten
und mit Rotisseur-Senf von Wenger,
Portwein Schalotten, Süßkartoffeln, Kartoffeln &
Gemüse nach Marktangebot serviert

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

Tagliata vom Kärntner Rind

Rucola, Parmesan, Kartoffelstroh
€ 26

DESSERTS

Mini Topfen Knödel

gefüllt mit
Craigher Schokolade aus Kärnten
dazu hausgemachtes Eis
& süße Brösel
€ 9

Marinierte Kärntner Erdbeeren

hausgemachtes Vanille-Eis, Schlagobers
€ 8

Millefeuille

Kärntner Erdbeeren, Mascarpone, Minzpesto
€ 8

Espresso

mit 1 Kugel Vanilleeis
€ 5

Sorbetto GIN FIZZ

The Botanist, Soleo Style
€ 7

Käsespezialitäten der Woche

Hausgemachtes Früchtebrot, Feigensenf,
schwarze Nüsse
€ 13

Gedeck

€ 4
Bezüglich der Allergene
fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter



Restaurant

PRODUKTE

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 Ritter, Lavanttal
Weingut Köck, Feldkirchen

GENUSSREGION

Bio-Lamm: Schobehof, Techelsberg und
Gallor, Lavanta GallGallorvantal

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.

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 & Sulfite
- P Lupinen
- R Weichtiere