



Restaurant

VORSPEISEN

Soleo Bruschetta

Knuspriges Sauerteigbrot, Fenchel, Apfel,
geräucherter Kärntner Fisch, Sprossen

€ 14

Gebratenes Pita-Brot, Pulled Pork

cole slaw, Cranberries, Barbecue-Sauce,
Knoblauch, Kräuter

€ 13

Bunte Blatt- und Rohkostsalate

Balsamico, Kräuter, Olivenöl

€ 6

Soleo Bowl

Fonda-Branzino in saor, Sushi Reis, Gurke,
Avocado, Sesam, Limette, Jungzwiebel,
Romanasalat

€ 13

SUPPEN

Klare Fischsuppe

buntes Gemüse, Koriander,
Ingwer

€ 8

kalte Tomatensuppe

Basilikum, Wildstück Gin (Danube Dry Gin)

ohne Gin € 6/ mit Gin € 9



Restaurant

ZWISCHENDURCH

Sunshine Pasta

hausgemachte Safranpasta, fresh-water Garnelen,
Tomaten, Avocado

€ 17 / € 23

Weißes Portwein Risotto

Parmesan, Oliven, Prosciutto, Artischocke

€ 15 / € 19

FISCH

je nach Fang des Tages

Petersilienkartoffel,
Limonen-Olivenöl, Gemüse

€ 26

Gegrillte Calamari

Polentaschnitte, Zucchini,
Oliven, Kapern, Kirschtomaten

€ 19

Calamari Fritti

Aioli, hausgemachtes Sauerteigbrot

€ 16 / € 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, Scamorzakartoffel &
Gemüse nach Marktangebot serviert

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

Rind vom Bio-Schobehof, Techelsberg

asiatische Gemüsepfanne,
Koriander, Pilze, Basmati-Reis
€ 23. / vegetarisch € 17

DESSERTS

Marillenknödel aus Topfenteig

Butterbrösel

€ 9

Schnurrer's Schokoladentraum

auf knusprigem Boden, Beeren,
hausgemachtes
Craigher-Schoko-Eis

€ 8

Espresso

mit 1 Kugel Vanilleeis

€ 5

Sorbetto GIN FIZZ

The Botanist, Soleo Style

€ 7

Käsespezialitäten der Woche

Hausgemachtes Früchtebrot, Feigensenf,
schwarze Nüsse

€ 13

Campari-Orangen-Limetten Granité

€ 7

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