



Restaurant

VORSPEISEN

Lammfaschiertes Thai Style

Karotten-Mango-Jungzwiebel Salat
knusprige Teigblätter
€ 14

Tatar von der Roten Rübe

Limette, Ziegenfrischkäse, Thymian, Avocado,
Cashew-Mayonnaise
€ 14

Bunte Blatt- und Rohkostsalate

Balsamico, Kräuter, Olivenöl
€ 6

Soleo Bowl

Romanasalat, Kürbis, Gurke, Pfirsich,
Couscous, gebratene Kichererbsen
€ 11

SUPPEN

Crèmesuppe vom gerösteten Hokkaido-Kürbis

Kokosmilch, Kernöl
€ 8

Ehrliche Rindsuppe

Gemüse, Rindfleisch, Leberknödel
€ 7



Restaurant

ZWISCHENDURCH

Hausgemachte Pasta mit Trüffel

Sommertrüffel aus Istrien

€ 17 / € 23

Rucola Kartoffel Gnocchi

gebratene Eierschwammerl, Parmesan

€ 15 / € 19

FISCH

je nach Fang des Tages

Safranrisotto,

Limonen-Olivenöl, knackiges Gemüse

€ 26

Gegrillte Calamari

cremige Polenta, Zucchini,

Oliven, Kapern, Kirschtomaten

€ 19

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

Die Steaks werden medium gebraten und mit Rotisseur-Senf von Wenger, Röstkartoffeln, Speck, Zwiebel, Käse und knackigem Gemüse nach Marktangebot serviert

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

Piccata Milanese vom Kalb

hausgemachte Pasta & Tomatensauce

€ 26

Gedeck

€ 4

Bezüglich der Allergene fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter



Restaurant

DESSERTS

Grießflammerie

Früchtekompott, Zimtzucker, Butterbrösel

€ 9

Schnurrer's Soleo Bun offener Germknödel

Powidl, Mohnbutter, Tonkabohnen-Eis,
Schokosplitter

€ 8

Affogato al caffè

Amann Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis

€ 5

Sorbetto GIN FIZZ

The Botanist, Soleo Style

€ 7

Käsespezialitäten der Woche

Hausgemachtes Früchtebrot, Feigensenf,
schwarze Nüsse

€ 13

Espresso Martini

by World Cocktail Champion

Mario Hofferer

€ 12



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