

VORSPEISEN

Thunfischtatar

Sesam, Limette,
Kerbelmayonnaise, Brioche
€ 15

Gänseleberparfait

Cumberlandsauce, Portweingelee, Vogerlsalat
€ 15

Bunte Blatt- und Rohkostsalate

Balsamico, Kräuter, Olivenöl
€ 6

Winterbowl Soleo

Vogerlsalat, Cicorino rosso,
schwarzer Rettich, geröstete Nüsse,
Granatapfel, Linsen, Senfkaviar
€ 11

SUPPEN

Birnen-Maroni-Crèmesuppe

Gin
€ 8

Ehrliche Rindssuppe

Ravioli, Gemüse, Fleisch
€ 8

DESSERTS

Gebackene Apfelringe

Zimt-Zucker, Vanille-Zabaione
€ 8

Affogato al caffè

Amann Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis
€ 5

Sorbetto GIN FIZZ

The Botanist, Soleo Style
€ 7

Panna Cotta

Beerensauce, Beeren, hausgemachtes
Sauerrahm-Eis
€ 8

Geflämmter Ziegenkäse

Manuka-Honig, Thymian, Früchtebrot
€ 13

Gedeck

€ 4

Bezüglich der Allergene
fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter

ZWISCHENDURCH

Hausgemachte Pasta mit Trüffel

schwarzer Trüffel aus Istrien, Schlagobers
€ 19 / € 23

Hausgemachtes Pita-Brot & geräucherte Ente

asiatische Aromen, buntes Gemüse, Zitronengras
€ 13

FISCH

je nach Fang des Tages

Safranrisotto, Limonen-Olivenöl,
winterliches Gemüse

€ 26

Gegrillte Calamari

cremige Polenta, Zucchini,
Oliven, Kapern, Kirschtomaten

€ 19

FLEISCH

Ribeye-Steak (Frieress)

200g € 26

300g € 32

Das Steak wird medium gebraten und mit
rosa Pfeffersauce, hausgemachten würzigen
SOLEO- Pommes (dick geschnitten) und
Gemüse nach Marktangebot serviert
Auf Wunsch bringen wir Ihnen gerne
Knoblauch- Rosmarin Butter oder Schnurrer's
BBQ Sauce

VEGETARISCH

Kartoffelknöderl mit Pilzfülle

Bröselbutter, Kräutertopfen
€ 14

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 Huainigg (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, Lavanttal

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