



Restaurant

## VORSPEISEN

### Tatar vom Kärntner Saibling

Markus Payr

Limette, Olivenöl, knuspriges Reisblatt,  
Wasabi-Mayo

€ 15

### Lavanttaler Frühlingsente aus dem Smoker

Cumberlandsauce, Pilze, Avocado, Salat

€ 15

### Bunte Blatt- und Rohkostsalate

Balsamico, Kräuter, Olivenöl

€ 6

### Soleo Spargel Bowl

Spargel, Quinoa, Radieschen, Avocado,  
Löwenzahn, Kräuter

€ 13

## SUPPEN

### Cremige Spargelsuppe

Sternath Spargel aus Kärnten, Kräutergrissini

€ 8

### Klare Fischsuppe mit Safran

Gemüse, Fischeinlage, Dill

€ 8

## DESSERTS

### Granola-Schoko-Riegel

Sauerrahm-Eis, Honig, Beeren

€ 8

### Affogato al caffè

Amann Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis

€ 5

### Sorbetto GIN FIZZ

The Botanist, Soleo Style

€ 7

### Mini-Brandteigkrapferl

Rhabarber-Topfen-Creme,  
Zitronen-Zuckerglasur

2 Stück € 6

3 Stück € 8

### Kleiner Schokoschaum

karamellierte Haselnüsse

€ 6

### Blauer Nepomuk Käse

Portwein Birne, Walnusspesto,  
hausgemachtes Fruchtebrot, Feigensenf,  
schwarze Nüsse

€ 13

### Gedeck

€ 5

Granderwasser,  
Hausgemachtes Brot & slow-food Produkte

## FISCH

### je nach Fang des Tages

Safran Risotto, Limonen-Olivenöl,  
Soleo Gemüse  
€ 28

### Gegrillte Calamari

cremige Polenta, Zucchini,  
Oliven, Kapern, Kirschtomaten  
€ 21

## SPARGEL-ZEIT



### Spargel Cordon Bleu

Sternath Kärntner Spargel,  
Kärntner Bauernschinken, Drautaler Käse,  
Pralinen-Kartoffeln  
€ 17 / € 26

### Spargel aus dem Ofen klassisch

Sternath Kärntner Spargel,  
Sauce Hollandaise, Kartoffel,  
Zirbenrauchsinken  
€ 17 / € 26

## TRÜFFEL

### Hausgemachte Pasta mit Trüffel

Trüffel aus Istrien, Schlagobers  
€ 21 / € 28

## FLEISCH

### Filet-Steak (Frieress)

ca 150g €35

### Rib Eye Steak

ca 200g € 29

Die Steaks werden medium rare gebraten,  
auf einem heißen Stein serviert & mit  
Whiskey Sauce oder flüssiger Rosmarin-  
Knoblauchbutter, Kartoffelgratin &  
knackigem Gemüse nach Marktangebot  
serviert

### Duett von der Lavanttaler Frühlingsente

Himalaya-Reis, Gemüse  
€ 29

## 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 Maximilian Orsini-Rosenberg  
(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

Bezüglich der Allergene  
fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter