



Restaurant

VORSPEISEN

Knusprige Fresh Water Garnelen

Gebratener Sushireis, Brokkoli,
Jungzwiebel, Karotte, Mango-Chili Dip
€ 15

Tatar von der Tomate

Basilikumcreme, hausgemachter gebratener
Paneer-Käse, Jungzwiebel, Chili, Focaccia
€ 15

Bunte Blatt- und Rohkostsalate

Balsamico, Kräuter, Olivenöl
€ 6

Soleo Summer Bowl

Grüner Salat, Cous Cous, Minze, Tomate,
Gurke, Granatapfel, Radieschen,
Koriander-Zitronen Topping
€ 13

SUPPEN

Kalte Wassermelonen-Tomatensuppe

Basilikum, Feta, Limette
€ 8

Ehrliche Rindsuppe

Gemüse, Kaspressknödel, Kräuter
€ 8

DESSERTS

Karamellisierte Marzipan Waffel

Mascarponecreme, Zitrone, Beeren
€ 8

Affogato al caffè

Amann Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis
€ 5

Sorbetto GIN FIZZ

The Botanist, Soleo Style
€ 7

Erdbeeren Soleo Style

Hollunder-Joghurt Eis,
Dunkle Schokolade, Vanille
€ 8

Kleiner Schokoschaum

karamellisierte Haselnüsse
€ 6

Käseteller Soleo

mind. 3 Sorten Käse
hausgemachtes Fruchtebrot, Feigensenf,
schwarze Nüsse
€ 13
dazu empfehlen wir
ein Glas Roter Traminer € 5,30

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

VEGGIE

Faschierte Veggie-Pilzlaibchen

Kartoffel-Selleriepüree, Gemüse, Kräutersauce
€ 16 / € 21

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

Gefüllte Lamm-Paprika

Petersilienkartoffel, Tomatensauce
€ 21



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 Maximilian Orsini-Rosenberg &
Seppi Huainigg (Wörthersee-Fisch)
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