



Restaurant

## VORSPEISEN

### Roastbeef Soleo

Wildkräutersalat, Milder Senf,  
Johannisbeersauce, Parmesan

€ 15

### Chioggia Rübe Carpaccio

Ziegenfrischkäse, Wildkräutersalat,  
Granatapfelkerne

€ 13

### Bunte Blatt- und Rohkostsalate

Balsamico, Kräuter, Olivenöl

€ 6

### Soleo Summer Bowl

Grüner Salat, Sushi Reis, Bio Apfel,  
Zuckerschoten, Gurke, Rote Rübe,  
Sonnenblumenkerne

€ 13

## SUPPEN

### Cremesuppe vom gerösteten Kürbis

knuspriges Kürbisstangerl

€ 8

### Tom Kha Gai Suppe

Thailändische Kokos Hühner Suppe  
Hühnerfleisch, Zuckerschoten, Champignons

€ 8

## DESSERTS

### Zwetschkenknödel

#### aus Topfenteig

Zwetschken Kompott, Süße Brösel

€ 9

### Affogato al caffè

Amann Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis

€ 5

### Sorbetto GIN FIZZ

The Botanist, Soleo Style

€ 7

### Trauben-Nuss Biskuit Schnitte

Apfel Sorbet, Beeren

€ 8

### Kleiner Schokoschaum

karamellisierte Nüsse

€ 6

### Käseteller Soleo

mind. 3 Sorten Käse

hausgemachtes Früchtebrot, Feigensenf,

schwarze Nüsse

€ 13

dazu empfehlen wir

ein Glas Roter Traminer € 5,30

### Gedeck

€ 5

Granderwasser,

Hausgemachtes Brot & slow-food Produkte

## FISCH

### Filet von der Wörthersee Reinanke

Steinpilz Risotto, Kürbisgemüse,  
Chioggia Rübe, Kürbiskernschaum  
€ 29

### Gegrillte Calamari

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

## VEGGIE

### Knusprig gebackener Kürbis

Petersilkartoffel, Knoblauch Dip  
€ 16 / € 21

### Hausgemachte Pasta mit Sommertrüffel

Schlagobers, Petersilie  
€ 21 / € 28

## FLEISCH

### Rib Eye Steak

ca 200g € 29

### Filet Steak

ca 150g € 35

Die Steaks werden medium rare gebraten  
und auf einem heißen Stein serviert.  
Beilage: Gratinierte  
Quetschkartoffel & Speckbohnen  
Dazu gibt es Whiskey Sauce oder flüssige  
Rosmarin-Knoblauchbutter.

### Piccata di Pollo

Mediterranes Gemüse,  
Feta Käse, Pralinenkartoffel  
€ 24



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