



Restaurant

VORSPEISEN

Ceviche vom Branzino

Rote Rübe Balls, Rucola,
Wasabi Mayonnaise, knuspriges Reisblatt
€ 15 / € 19

Beef Tatar

hausgebackenes Brot, Butter
€ 14 / € 24

Endiviensalat

lauwarme Kartoffel, crunchy Speck
€ 8 / € 13

Soleo Herbst Salat

Blattsalat, warmer Feta, Orangenfilets,
Granatapfel, geröstete Maroni,
Chioggia-Rübe, Walnüsse, Ahornsirup
Marinade
€ 9 / € 16

SUPPEN

Cremesuppe von der Roten Rübe

Krenschäum, Sauerrahm
€ 8

Ehrliche Hühnersuppe

Grießnockerl, Gemüse
€ 8

DESSERTS

Schokoladentarte

Vanille-Maroni Eis, Kürbiskrokant,
Kürbismousse, Kürbis-Ahornsirup Salat
€ 10

Affogato al caffè

Illy Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis
€ 5

Sorbetto GIN FIZZ

The Botanist, Soleo Style
€ 7

Bratapfel-Mascarpone Törtchen

Apfelmostschaum, Apfelstrudelragout
€ 9

Nougat-Lebkuchenschaum

Punschkirschen, 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

Fischfang des Tages

Safran Risotto, Kürbisgemüse,
Fenchel, Portwein-Dill-Schaum
€ 15 / € 29

Gegrillte Calamari

cremige Polenta, Zucchini,
Oliven, Kapern, Kirschtomaten
€ 15 / € 23

VEGGIE

Gemüse Curry Wok

Basmati-Reis, Kokosnuss, Mango, Sesam
€ 13 / € 19

Hausgemachte Trüffel Pasta

weißer Trüffel aus Istrien
€ 23 / € 29

FLEISCH

Rinderrücken

ca 200g € 35

Das Steak wird medium rare gebraten und
auf einem heißen Stein serviert.
Beilage: Gebratene Pralinenkartoffel &
mediterranes Gemüse
Dazu gibt es Whiskey Sauce oder
Rosmarin-Knoblauchbutter.

Beef Stroganoff Soleo

hausgemachte Spätzle, Paprika,
Essiggurkerl, Champignons
€ 15 / € 29

Duett vom Kärntner Reh

Ragout, rosa gebraten,
Selleriepüree, Quittenchutney, Gemüse
€ 16 / € 32



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