



Restaurant

VORSPEISEN

Duett von der Kärntner Lachsforelle

Fischzucht Markus Payr,
gebeizt & geräuchert
Gurke, Radieschen, Dill, Frischkäse,
Pumpernickel, Wasabi
€ 15 / € 25

Beef Tatar

hausgemachtes ofenfrisches Baguette,
wachsweicher Dotter, Speckmayonnaise
€ 15 / € 25

Gebackene Feige

karamellisierter Ziegenkäse,
geröstete Pinienkerne,
Cassis-Vinaigrette, Bärlauch, Frisée
€ 15 / € 25

Endivien-Vogersalat

lauwarme Erdäpfel, crunchy Speck,
Kürbiskern-Mango-Dressing
€ 10 / € 15

Salat Soleo

erlesene Blattsalate, Wildkräuter,
Avocado, Blutorange, Datterini Tomaten,
3erlei eingelegte Karotten,
Granatapfel Dressing
€ 13 / € 17

SUPPEN

Karotten-Ingwer Suppe

Kräutercrissini, Schnittlauchöl
€ 12

Ehrliche Rindsuppe

Wurzelgemüse, Schlickrapfen
€ 8

DESSERTS

Lauwarme Schokoladentarte

Erdnussmousse, Karamell, Maldon-Salz,
hausgemachtes Butterkeks-Eis
€ 12

Affogato al caffè

Illy Espresso &
1 Kugel hausgemachtes Vanilleeis
€ 6

Sorbetto GIN FIZZ

The Botanist, Soleo Style
€ 10

Mango, Kokos & weiße Schokolade

Mango Crème Brûlée, Kokos Mousse,
Kokos Eis, Mango Salat,
weiße Schokoladen Erde
€ 12

Kleines Tonkabohnen-Tiramisu

heimische Walnusskerne, Sauerkirschen
€ 7

hausgemachtes Früchtesorbet

1 Kugel
€ 3

Käseteller Soleo

Feigensenf, schwarze Nüsse
€ 15
dazu empfehlen wir
ein Glas Roter Traminer € 5,30

Gedeck

€ 5
Granderwasser,
Hausgemachtes Brot & slow-food Produkte

SOLO IM SOLEO

Duett vom Kärntner Bio-Lamm

geschmort & rosa gebraten,
Bärlauch-Sellerie Püree, grüner Romanesco,
Jungzwiebel, Zuckerschoten,
eingelegte Portwein-Zwiebel
€ 26 / € 39

Octopus Soleo Style

Yuzu-Crème, Gemüse-Minz Bulgur,
süß-sauer Datterini Tomaten,
Carpaccio vom gebratenen Karfiol
€ 21 / € 34

Boeuf Stroganoff

Filetspitzen vom Rinderlungenbraten,
Essiggurken, Zwiebel, Paprika, Champignons,
hausgemachte Tagliatelle
€ 25 / € 35

VEGGIE

Hausgemachte Pasta al tartufo

Schwarzer Trüffel aus Istrien, Parmesan
€ 17 / € 24

Bärlauch Risotto

Schafskäse, Portulak, knuspriges Brot
€ 15 / € 22

FISCH

**Fisch wird im Ganzen gebraten,
Knoblauchbutter à part -
auf Wunsch filetieren wir für Sie**

Wolfsbarsch € 36

Biozucht Fonda, Piran
Petersilkartoffel & Blattspinat

Calamari € 17 / € 25

in Weißwein-Knoblauch-Petersilie-Sud
& Parmesan-Polenta

STEAKS

**Steaks vom österreichischen Rind mit
Madeira-Pfeffersauce oder Kräuterbutter**

Filet 180 g € 35

250 g € 45

Ribeye 250 g € 33

**Bei unseren Steaks
ist eine Beilage im Preis inkludiert - wenn
Sie weitere Beilagen wünschen,
bitte wählen Sie unten aus**

BEILAGEN

pro Beilage € 5

Parmesan-Polenta
Gebratenes Gemüse
Blattspinat
Speckbohnen
Pommes frites



Restaurant

PRODUKTE

Rind
aus Kärnten, Österreich von Fa. Frierss

Schwein
aus Kärnten von Fa. Frierss, Villach

Milch, Schlagobers,
Joghurt und Sauerrahm
Käntnermilch, Spittal/Drau

Butter und Speisetopfen
aus Österreich

Drautaler Käse
Käntnermilch, 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