



Restaurant

## VORSPEISEN

### Duett von der Kärntner Lachsforelle

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

### Barbecue Roastbeef

Bärlauch Hollandaise, Spargelsalat,  
Spargelmousse, Cranberry Chutney  
€ 15 / € 25

### Gebackene Feige

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

### Caesar Salad Soleo

Gebackene Garnelen,  
Salatherzen, Parmesan Croutons  
€ 19 / € 25

### Frühlingsalat Soleo

erlesene Blattsalate, Spargel, Orange,  
Granatapfelkerne, Rohkost, Nüsse,  
Granatapfeldressing  
€ 13 / € 17

## SUPPEN

### Spargelcrèmesuppe

Lavanttaler Spargelhof Sternath  
Bärlauchcracker, Kräuteröl  
€ 8

### Ehrliche Rindsuppe

Wurzelgemüse,  
hausgemachte Frittaten  
€ 8

## DESSERTS

### Rhabarber Tarte

Rhabarber Ragout, Pistazienkrokant,  
Pistazien Parfait  
€ 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  
€ 14

### Bernd Thaller's Mini Buchteln

Erdbeere, Vanillesauce, Mohnzucker  
€ 10

### 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

### Spargel Cordon Bleu

Lavanttaler Spargelhof Sternath  
Zirben-Rauch Schinken, Drautaler Käse,  
Sauce Hollandaise, Petersilkartoffel  
€ 22 / € 28

### Boeuf Stroganoff

Filetspitzen vom Rinderlungenbraten,  
Essiggurken, Zwiebel, Paprika, Champignons,  
getrüffeltes Kartoffelpüree  
€ 25 / € 35

## VEGGIE

### Linguine al tartufo

Schwarzer Trüffel aus Istrien, Parmesan  
€ 17 / € 24

### Spargelrisotto

Lavanttaler Spargelhof Sternath  
Wildkräuter, eingelegte Radieschen,  
geräucherter Ricotta  
€ 17 / € 24

## 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

## PRODUKTE

Rind  
aus Kärnten, Österreich von Fa. Frierss

Schwein  
aus Kärnten von Fa. Frierss, Villach

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

Butter und Speisetopfen  
aus Österreich

Drautaler Käse  
Kärlntnermilch, Spittal/Drau

Eier  
Eierhof Krenn

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