



Restaurant

## VORSPEISEN

### Vitello Tonnato

Rosa Kalbsrücken, Thunfisch Sauce,  
Sashimi vom Yellowfin Tuna, rosa Pfeffer  
€ 15 / € 25

### Gebackene Pecorino Knödel

Trüffelcreme, geschmorter Chicorée,  
Portwein Feigen, Trüffel Salami  
€ 15 / € 25

### Salat Antipasti

Rucola, Parmesan,  
knuspriger Prosciutto, Antipasti  
Gemüse, Balsamico Dressing  
€ 10 / € 15

### Herbstsalat Soleo

erlesene Blattsalate, Kürbis, Apfel, Nüsse,  
Microgreens,  
Trauben-Walnuss Dressing  
€ 12 / € 17

## SUPPEN

### Kürbiscremesuppe

Hokkaido Kürbis, Zimt Croutons, Knusprige Kapern  
€ 8

### Ehrliche Rindssuppe

Wurzelgemüse, Kaspressknödel  
€ 8

## DESSERTS

### Affogato al caffè

#### “Butterkeks”

Illy Espresso &  
1 Kugel hausgemachtes Butterkeks-Eis  
€ 6

### Sorbetto GIN FIZZ

The Botanist, Soleo Style  
€ 10

### Maroni-Nougat Mousse

Birnenkompott, Haselnuss-Crumble  
€ 9

### Topfenknödel

Zwetschkenröster,  
Rum-Zwetschkeneis, Butterbrösel,  
Vanille-Espuma  
€ 12

### hausgemachtes Früchtesorbet

1 Kugel  
€ 3

### Gedeck

€ 5  
Grandewasser,  
Hausgemachtes Brot & slow-food Produkte

## SOLO IM SOLEO

### Bio Gansl von Familie Puck

Apfelrotkraut, Laugenknödel,  
glasierte Maroni, Majoran Saftl  
€ 26 / € 36

### Geschmorte Kalbsacke

Sellerie Püree, Zwiebel Chutney, Buttergemüse,  
Weizenbier-Thymian-Jus  
€ 18 / € 28

## VEGGIE

### Linguine al tartufo

Schwarzer Trüffel aus Istrien, Parmesan  
€ 17 / € 24

### Rote Rüben Risotto

Ziegenkäse-Bällchen, gebratener Lauch, Kren  
€ 17 / € 24

## FISCH

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

### Wolfsbarsch

€ 36

Fischzucht Fonda, Piran  
Petersilkkartoffel & Blattspinat

### Gegrillte Calamari

€ 17 / € 25

### Parmesanpolenta

Kapern, Oliven, Datterini Tomaten

## 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

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