



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

Duett von der Ente

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

Charolais Lamm aus Kärnten

geschmort & kurz gebraten
Spinatmousseline, Topinambur
€ 22 / € 33

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
Käntnermilch, Spittal/Drau

Butter und Speisetopfen
aus Österreich

Drautaler Käse
Käntnermilch, 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