



VORSPEISEN

gebeizte Lachsforelle

Topfenreinkalan, Friséesalat,
Chioggia Rübe, Crème Fraîche, Dill
€ 15

Roastbeef

Wildkräutersalat, Parmesan,
eingelegte Portweinzwiebel,
hausgemachtes Dinkelbrot, Senfschaum
€ 15

Vogelersalat

Knuspriger Speck, Kartoffel,
Ziegenfrischkäse, Ahorn-Dressing
€ 12

Soleo Salat

erlesene Blattsalate, Saisonale Rohkost
€ 8

SUPPEN

Karotten-Ingwer Suppe

Kokosmilch, Croutons
€ 8

Ehrliche Rindssuppe

Wurzelgemüse, hausgemachte Schlickkrapferl
€ 8

DESSERTS

Affogato al caffè

“Butterkeks”

Illy Espresso &
1 Kugel hausgemachtes Butterkeks-Eis
€ 6

Frozen Aperol

Mandarine, Prosecco
€ 8

Soleo Mohntorte

Amarenakirschen-Eis, marinierte Früchte
€ 10

Mousse au Chocolat

frische Beeren, Minzcrumble
€ 8

hausgemachtes Früchtesorbet

1 Kugel
€ 3

Gedeck

€ 5
Grandewasser,
Hausgemachtes Brot & slow-food Produkte



SOLO IM SOLEO

Hirschrücken

Brettnockerl, Rosmarin-Portwein Jus,
knackiges Gemüse
€ 44

VEGGIE

Linguine al tartufo

Schwarzer Trüffel aus Istrien, Parmesan
€ 22

gebackener Karfiol

Miso, Tahin,
Butterbrösel, Koriander,
Granatapfel
€ 17

FISCH

Fisch des Tages

im Ganzen gebraten, am Tisch filetiert
buntes Gemüse, Pralinenkartoffel

€ 36

Gegrillte Calamari

Parmesanpolenta

Kapern, Oliven, Datterini Tomaten

€ 23

STEAKS

Steaks vom österreichischen Rind mit Madeira-Pfeffersauce

Filet	180 g	€ 39
	250 g	€ 46
Ribeye	250 g	€ 36

Beilagen

Speckbohnen, Pommes Frites



Restaurant

PRODUKTE

Rind
aus Kärnten, Österreich von Fa. Frierss

Schwein
aus Kärnten von Fa. Frierss, Villach

Schlagobers,
Joghurt und Sauerrahm
Kärntnermilch, Spittal/Drau

Butter und Speisetopfen
aus Österreich

Drautaler Käse
Kärntnermilch, 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