



VORSPEISEN

gebeizte Lachsforelle

Topfenreinkalan, Chioggia Rübe,
Crème Fraîche, Dill
€ 15

rosa Kalbsrücken

lauwarme Topinamburcrème, Ei,
Walnuss Vinaigette
€ 15

Vogersalat

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

Soleo Salat

erlesene Blattsalate, Saisonale Rohkost
€ 8

SUPPEN

Ehrliche Rindsuppe

hausgemachte Schlickkrapferl
€ 8

Zucchinicrémesuppe

Feta, Zitrone
€ 8

DESSERTS

Affogato al caffè

Illy Espresso &
1 Kugel hausgemachtes Vanilleeis
€ 6

Sorbetto al limone

Zitroneneis, Prosecco, Vodka
€ 8

Rhabarber Barbara

Zweierlei aus Rhabarber
€ 10

Schokoschaum im Martiniglas

karamellierte Piemont Haselnüsse
€ 8

hausgemachtes Eis

1 Kugel
€ 3

Gedeck

€ 5
Granderwasser,
Hausgemachtes Brot & slow-food Produkte



SOLO IM SOLEO

Frühlingsentenbrust

Mini Semmelknödel,
Süßkartoffelpüree, Rotkraut
€ 32

Klassischer Zwiebelrostbraten

Erdäpfelpüree, Speckbohnen, Röstzwiebel
€ 29

VEGGIE

Linguine al tartufo

Schwarzer Trüffel aus Istrien, Parmesan
€ 22

Kärntner Bärlauch Risotto

Feta, Bio Gartenkresse
€ 17

mit Garnele
pro Stk € 4

FISCH

Fisch des Tages

€ 36

im Ganzen gebraten, am Tisch filetiert
buntes Gemüse, Pralinenkartoffel

Wörthersee Zander Filet

€ 39

Bärlauchrisotto, buntes Gemüse

STEAKS

Steaks vom österreichischen Rind mit Madeira-Pfeffersauce

Filet	180 g	€ 39
	250 g	€ 46

Ribeye	250 g	€ 36
--------	-------	------

Beilagen

buntes Gemüse, Kartoffelgratin



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