

Galeo

FROM KRUMPENDORF AROUND THE WORLD

Degustationsmenü

Gedeck

Granderwasser,
Hausgemachtes Brot & slow-food Produkte

Parmigiana Tiramisu

Melanzani, Tomaten,
Parmesan, Basilikum

Ceviche vom Seesaibling

Stangensellerie, Rote Zwiebel, Kiwi

Hausgemachte Trüffel Cappellacci

weiße Trüffelbutter, Parmesan

oder

Lachsforelle Markus Payr "in carpione"

gebacken & eingelegt
eingelegtes Wurzelgemüse & Rote Zwiebel

Gorgonzola Millefeuille

Dolce Latte, Birne, Nüsse

€ 55

€ 5 Gedeck

Weinbegleitung € 25



VORSPEISEN

Parmigiana Tiramisu

Melanzani, Tomaten,
Parmesan, Basilikum
€ 14

Smoked Beef Tatar

Handgeschnitten, à la minute geräuchert,
Beef Mayonnaise,
hausgemachtes Kristallbrot,
Focaccia, Bruschetta
€ 16

Panzanella

Tomaten, Gurke,
Focaccia Brot, Tropea Zwiebel,
Ziegenfrischkäse
€ 12

Ceviche vom Seesaibling

Stangensellerie, Rote Zwiebel, Kiwi
€ 18

Asia Wrap

hausgemachte Frühlingsrollen,
faschiertes Fleisch,
Blattsalate, Gurke, Koriander,
Minze, Limettendressing
€ 13

SUPPEN

Die grüne Erfrischung

Gazpacho aus Gurke,
Stangensellerie & Paprika,
marinierter Fenchel & Orange
Ziegenfrischkäse
€ 10

DESSERTS

Affogato al caffè

Illy Espresso &
1 Kugel hausgemachtes Vanilleeis
€ 6

Gorgonzola Millefeuille

Dolce Latte, Birne
€ 12

Semifreddo Tiramisu

Amaretti
€ 10

Sorbetto al limone

Prosecco
€ 8

hausgemachtes Eis

1 Kugel
€ 3

Gedeck

€ 5
Granderwasser,
Hausgemachtes Brot & slow-food Produkte



SOLO IM SOLEO

Hausgemachte Trüffel Cappellacci

weiße Trüffelbutter, Parmesan
€ 26

Hausgemachte Pappardelle

Ragout vom Kärntner Bio Lamm
€ 28

VEGGIE

Wurzelgemüse Soleo Style

geschmorte Rübensticks,
Sellerie, orange & gelbe Karotten,
Parmesanschaum, Schnittlauchöl
€ 21

Süßkartoffel Gnocchi

Kärntner Eierschwammerl,
Parmesan, Rosmarin, Thymian
€ 23

FISCH

Fischfang des Tages € 39

im Ganzen gebraten, am Tisch filetiert
gratinierter Karfiol, Süßkartoffelpüree

Lachsforelle Markus Payr € 32

“in carpione”

gebacken & eingelegt
eingelegtes Wurzelgemüse & Rote Zwiebel

Gegrillter Octopus € 26

Erbsenpüree, Erbsensalat, Basilikum, Zitrone

STEAKS

Steaks vom österreichischen Rind mit Jus de viande

Filet 180 g € 39

Ribeye 250 g € 36

Beilagen

gratinierter Karfiol, Süßkartoffelpüree



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

Bio Schafkäse
Familie Nuart, Waisenberg

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