

# 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

€ 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

### **Strankerl mal anders**

Strankerl aus Kärnten,  
Hausgemachtes Hummus, Miso Dressing,  
knusprige Kichererbsen  
€ 10

## 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

## VEGGIE

### Wurzelgemüse Soleo Style

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

€ 21

### Hausgemachte Kartoffel Gnocchi

Rucola Pesto,  
Burrata, Tomaten

€ 23

## FISCH

### Reinanke im Filet

€ 39

Kartoffel-Sellerie Millefeuille

Erbsen-Kremsauce

### 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