

Soleo

90% ITALIAN

Degustationsmenü 1

Gedeck

Granderwasser,
Hausgemachtes Brot & slow-food Produkte

Parmigiana Tiramisu

Melanzani, Tomaten,
Parmesan, Basilikum

Vitello tonnato

rosa gegart
frittierte Kapern, Rinderjus,
Thunfischschaum

Hausgemachte Trüffel Cappellacci

weiße Trüffelbutter, Parmesan

Sorbetto Soleo

Basilikum, Zitrone, Sake

Pinacolada Panna Cotta

Ananassauce, Karamell,
Rum, Zimtcrumble

€60

€ 5 Gedeck

Weinbegleitung € 25

Galeo

FROM KRUMPENDORF AROUND THE WORLD

Degustationsmenü 2

Gedeck

Granderwasser,
Hausgemachtes Brot & slow-food Produkte

Kürbiscremesuppe

Langer von Neapel, Ziegenfrischkäse

Branzino "Tiradito"

Sashimi von Branzino
in würziger Sauce nach peruanischer Art,
Sauce von Sellerieblättern, Granatapfel,
Zitronenöl, Haselnüsse

"I racconti di Terramare"

Gnocchi vom Hokkaido-Kürbis

Pilpil - Reduktion vom Fischfond,
Branzino Stücke, gebratener Fenchel

Sorbetto Soleo

Basilikum, Zitrone, Sake

Crema Catalana

hausgemachtes Vanilleeis,
Kürbiscrumble

€60

€ 5 Gedeck

Weinbegleitung € 25



VORSPEISEN

Parmigiana Tiramisu

Melanzani, Tomaten,
Parmesan, Basilikum
€ 14

Vitello tonnato

rosa gegart
frittierte Kapern, Rinderjus,
Thunfischschaum
€ 18

Branzino "Tiradito"

Sashimi von Branzino
in würziger Sauce nach peruanischer Art,
Sauce von Sellerieblättern, Granatapfel,
Zitronenöl, Haselnüsse
€ 16

SUPPEN

Italian Ramen

Rindssuppe, hausgemachte Tagliolini,
weich gekochtes Ei, Schnittlauch,
Kräuterseitlinge,
frittierte Lotusblütenwurzel
€ 15

Kürbiscremesuppe

Langer von Neapel, Ziegenfrischkäse
€ 11

DESSERTS

Affogato al caffè

Illy Espresso &
1 Kugel hausgemachtes Vanilleeis
€ 6

Sorbetto Soleo

Basilikum, Zitrone, Sake
€ 8

Pinacolada Panna Cotta

Ananassauce, Karamell,
Rum, Zimtcrumble
€ 10

Crema Catalana

hausgemachtes Vanilleeis,
Kürbiscrumble
€ 10

hausgemachtes Eis

1 Kugel
€ 4

Gedeck

€ 5
Granderwasser,
Hausgemachtes Brot & slow-food Produkte



HAUSGEMACHTE PASTA

Trüffel Cappellacci

weiße Trüffelbutter, Parmesan
€ 28

Pappardelle al Ganslragù

Parmesan
€ 19

“I racconti di Terramare” Gnocchi vom Hokkaido-Kürbis

Pilpil - Reduktion vom Fischfond,
Branzino Stücke, gebratener Fenchel
€ 22

VEGGIE

Geschmorter Karfiol

Karfiol, Haselnüsse, Erdäpfelpüree,
Parmesanschaum, Schnittlauchöl, Balsamico
€ 19

FLEISCH

geschmorte Rinderbackerl

Baba ganoush - Melanzanipüree,
Rinder-Jus, Stangenselleriesauce,
Kräuterseitlinge,
gratinierte Erdäpfel
€ 33

“Una camera veneziana” Kalbsleber

Polentaschnitte, Selleriepüree,
karamellierte Zwiebel
€ 26

FISCH

“Un inverno al mare” Filet vom Branzino

Topinamburcrème, Dille, Granatapfel,
Pilpil - Reduktion vom Fischfond
€ 32



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

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