



## GEDECK

### Karaffe Granderwasser

Belebtes Wasser nach Johann Grander schmeckt wie frisch aus der Quelle. Es hält Lebensmittel länger frisch und verstärkt die natürlichen Aromen von Speisen & Getränken

### Hausgebackenes Brot

Caputo Blue Weizenmehl,  
18 Stunden Teig

### grüne Oliven

Azienda Agricola Diana  
Die würzigen Oliven stammen aus der Gemeinde Saracena in Kalabrien.  
Nachdem sie reif sind werden sie per Hand geerntet und schonend weiterverarbeitet

### Kärntnermilch Butter

82 % Fett aus pasteurisiertem Süßrahm,  
Spittal an der Drau

### Frischkäse "schwarzes Schaf"

Wer behauptet, dass schwarze Schafe immer Ärger bereiten, hat das von Familie Nuart noch nicht probiert. Ein gereifter Frischkäse mit charakteristischem Aroma

### Maldon Salz

Aus der kleinen Stadt Maldon an der englischen Nordseeküste kommt ein „glasklares“ Meersalz. Seit über 100 Jahren wird es von der „Maldon Crystal Salt Company“, einem Familienbetrieb, gewonnen: bei Springflut aus Meerwasser mittlerer Tiefe durch Sieden und Abschöpfen der Salzkristalle

### Gruß aus der Küche

Überraschung ;-)

€ 5

## FROM ROME WITH

### Artischocke "30 coins"

geschmort & gebacken,  
Pecorino-Trüffelschaum,  
pochiertes Ei,  
frischer Frühlings-Trüffel  
€ 22

### Marco's Pasta Carbonara

Hausgemachte Bavette,  
Guanciale Amatriciano,  
schwarzer Pecorino di Pienza,  
salzige Eigelb Zabaglione  
€ 24

### Lammkronen

rosa gegarte Lammkronen,  
Kräutercrumble, smoked Lauch,  
Gremolada Sauce  
€ 38

oder

### Kärntner Rinder Short Ribs

300g Short Ribs,  
18 Stunden geschmort,  
Strankerl, Baby Kartoffel,  
hausgemachte Barbecue Sauce  
€ 30

### Soleo Sorbetto

Überraschungssorbetto  
€ 8

### Affogato al caffè

Hausgemachtes Vanilleeis,  
Illy Espresso  
€ 6

Menü € 70 + € 5 Gedeck

# Soleo

## FROM KRUMPENDORF AROUND THE WORLD

### Lachsforellen Sashimi

Zitronenöl,  
Bio Zitrone aus Sizilien,  
Cayenne Chili,  
Aioli vom schwarzen Knoblauch  
€ 19

### Hausgemachte Fregola Sarda

Bärlauch, rote Garnele,  
Stracciatella Käse,  
Cedro Zitrone von der Amalfi Küste  
€ 26

### Filet von der Lachsforelle

Beurre blanc, Sellerie,  
Selleriepüree, Forellen Caviar,  
Baby Karotten  
€ 34

### Soleo Sorbetto

Überraschungssorbetto  
€ 8

### Crema Catalana

Hausgemachtes Erdbeereis,  
Zitrusfrüchte von der Amalfiküste  
€ 11

Menü € 70 + € 5 Gedeck

## FRÜHLINGS GEFÜHLE

### Parmigiana Tiramisu

Melanzane, Tomaten, Parmesan,  
Stracciatella, Basilikum  
€ 14

### Spargelsalat

grüner & weisser Sternath Spargel  
frische Erdbeeren,  
geräucherter Schafskäse  
von Familie Nuart  
€ 18

### Solo Spargel

Sternath Solo Spargel, Stundenei,  
Hollandaise-Schaum,  
crunchy Guanciale  
€ 26

oder

### Rübenliebe

Rote Rüben gegart & gebraten,  
Karotten & Sellerie Gemüse,  
Schnittlauchöl,  
Parmesanschaum  
€ 21

### Soleo Sorbetto

Überraschungssorbetto  
€ 8

### weisse Schoko Wolke

Windgebäck, weisser Schokoschaum,  
karamellierter Spargel,  
Orangenfilets,  
getrocknete Himbeeren  
€ 15

Menü € 70 + € 5 Gedeck



Restaurant

## PRODUKTE

### Fleisch

Fa. Frierss, Villach

Fa Marr, Italien

### Italienische Produkte

Parmesan, Pecorino, Stracciatella,  
Guanciale, Artischocken, Oliven  
Basilikum, Cedro Zitronen, Lammkronen  
Fa Marr, Italien

Schlagobers,  
Joghurt und Sauerrahm  
Kärntnermilch, Spittal/Drau

Butter und Speisetopfen  
Kärntnermilch, Spittal/Drau

Drautaler Käse  
Kärntnermilch, Spittal/Drau

Frischkäse & geräucherter Käse  
Familie Nuart, Waisenberg,  
Völkermarkt, Kärnten

Eier  
Eierhof Krenn

Saisonales Obst und Gemüse  
aus Österreich bzw. saisonal aus Kärnten  
Gärtnerei Toschkov, Klagenfurt  
Fa Transgourmet, Klagenfurt

Süßwasserfisch  
von Maximilian Orsini-Rosenberg &  
Seppi Huainigg, Wörthersee-Fisch,  
Krumpendorf am Wörthersee

Lachsforelle & Seesaibling  
Fischzucht DI Markus Payr, Sirnitz

## GENUSSREGION

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