



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