



## 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  
mit frischer Kresse

### **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

### **Schwarzes Schaf**

Dieser in Holzäsche gereifte Schaffrischkäse von Familie Nuart nach französischem Vorbild wird zunächst als Sauermilchkäse hergestellt, geformt und in Meersalz und Holzäsche gewälzt. Danach kommt das Schwarze Schaf für 10 Tage in die Reifung.

### **Gruß aus der Küche**

Überraschung ;-)

€ 5

## FROM ROME WITH



### **Vitello Tonnato**

Kärntner Kalbfleisch, Fa Frierss  
Thunfischschaum, Gremolata Sauce,  
karamellierte Piemont Haselnüsse,  
Topinambur Chips

€ 22

### **Marco's Pasta Carbonara**

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

€ 24

### **Kärntner Rinder Short Ribs**

300g Short Ribs,  
18 Stunden geschmort,  
Strankerl, Baby Kartoffel,  
Karotten-Rosmarin Püree  
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

### **Wörthersee Reinanke Nigiri**

Wildfang Wörthersee Reinanke roh,  
Sushireis, Fisch-Barbecue-Sauce,  
frischer Kren, Soja Sauce,  
Mandarinen Mayonnaise  
€ 19

### **Hausgemachte Fregola Sarda**

Erbsen, Crudo di Gamberi,  
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**

frische Erdbeeren, Crumble,  
Zitrusfrüchte von der Amalfiküste  
€ 11

Menü € 70 + € 5 Gedeck

## SUMMER FLING

### **Parmigiana Tiramisu**

Melanzane, Tomaten, Parmesan,  
Stracciatella, Basilikum  
€ 14

### **Prosciutto & Melone Soleo**

kalte Suppe aus Honigmelone,  
marinierter Fenchel,  
crunchy Prosciutto San Daniele  
€ 18

### **Eierschwammerl Pappardelle**

Hausgemachte Pappardelle,  
Eierschwammerl Ragú,  
Parmesanschaum, Schnittlauch  
€ 26

### **Soleo Sorbetto**

Überraschungssorbetto  
€ 8

### **Marillenknödel**

knusprige Brösel,  
zerlassene Kärntnermilch Butter  
€ 10

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 Weidenwald, St. Veit  
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