



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

Gruß aus der Küche

Überraschung ;-)

€ 5

ITALO IBERICO

Vitello Tonnato

Kärntner Kalbfleisch, Fa Frierss
Thunfischschaum, Gremolata Sauce,
karamellierte Piemont Haselnüsse,
Topinambur Chips
€ 22

Beef Tatar

120 g Handsgeschnittenes
Kärntner Rindfleisch,
Tropea Zwiebel, Essiggurkerl, Kapern,
knuspriges Kräuterbrot,
Estragonpesto,
Provolone del Monaco Käse
€ 24

Kärntner Rinder Short Rib

300g Short Rib,
18 Stunden geschmort,
Strankerl, Baby Kartoffel,
Karotten-Rosmarin Püree
hausgemachte Barbecue Sauce
€ 30

Soleo Sorbetto

Überraschungssorbetto
€ 8

Affogato al Soleo

Hausgemachtes Erdnussbuttereis,
Rosinen, Illy Espresso
€ 8

Menü € 70 + € 5 Gedeck



FROM KRUMPENDORF AROUND THE WORLD

Ceviche von der Kärntner Laxn

Mango, Mangopüree,
Aji Amarillo Chili,
Tropea Zwiebel, Koriander-Öl,
crunchy Mais
€ 22

"Cinema" Garnelen

gebratene Garnelen mit Kopf,
süßes Maispüree,
Kärntner Eierschwammerl,
Zitronenschaum, geräucherter Paprika,
Schwarzbrotcrumble
€ 24

Prosecco Lachsforelle

Fischzucht Markus Payr,
Topinamburcreme, Himbeeren,
Proseccosauce, Mandelkrokant,
Estragonpesto
€ 34

Soleo Sorbetto

Überraschungssorbetto
€ 8

Bavarese di Mango

Bayerische Creme
mit Schlagobers & Mango,
Zimt-Crumble,
weisse Schokoladen-Zitronen-Sauce
€ 12

Menü € 70 + € 5 Gedeck



FALL WHISPERS

Parmigiana Tiramisu

Melanzane, Tomaten,
Parmesanschaum, Stracciatella Käse,
hausgemachtes Basilikumpesto,
getrockneter Tomatenstaub
€ 16

Kürbiscremesuppe

Mantovana Kürbis, Amaretti,
Kürbiskerne, Kürbiskernöl,
Kefir, Ziegenfrischkäse,
Crunchy Parmesan, Kefir
€ 17

Eierschwammerl Pappardelle

Hausgemachte Pappardelle,
Eierschwammerl Ragú,
Parmesanschaum,
Schnittlauchöl, Schnittlauch
€ 26

Soleo Sorbetto

Überraschungssorbetto
€ 8

Bananamisu

Schokoladenbisquit, Bananencreme,
Schokocrumble,
karamellisierte Bananen,
Cafècreme aus der mini Bialetti,
Bananen-Limetten-Eis,
€ 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 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