



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

BY THE FIRESIDE

Parmigiana Tiramisu

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

Soleo Ramen

Lamm & Miso Ramen,
pulled Lammfleisch, Pak Choi,
Jungzwiebel, Shimenji Pilze,
7 Minuten Eier,
hausgemachte Tagliolini

Rinderbackerl

geschmorte Kärntner Rinderbackerl,
Rotwein-Wacholderreduktion,
Selleriepüree, Taleggio Sauce,
Haselnuss-Krokant

Pink Snowball

Granatapfelsorbetto, Kakao,
Granatapfelsaft

Cannellone di Pasta Fritta

Cannellone aus hausgemachter Pasta,
karamellierte Birne, Zimt, Rosinen,
weisse Callebaut Schokolade,
hausgemachtes Vanilleeis,
in Rotwein eingelegte Birnen

Menü € 70 + € 5 Gedeck



FROM KRUMPENDORF AROUND THE WORLD

Tiradito von der Kärntner Laxn

Fischzucht Markus Payr
Fenchel, Orange, Granatapfel,
Stangensellerie-Sauce,
geröstete Mandeln

Fish & Chips

Fischzucht Markus Payr,
gebackene Lachsforelle
in Pankobröseln,
Topinambur Creme, Topinambur Chips,
Orangen-Koriander Sauce

Black Pearl

Hausgemachte schwarze Pasta,
Ragù di seppia & Zitrone,
nero di seppia

Pink Snowball

Granatapfelsorbetto, Kakao,
Granatapfelsaft, Granatapfelkerne

Soleo Messino

Schaum aus Zartbitterschokolade,
Orangen Crumble,
hausgemachtes
Orangen-Passionsfruchteis,
Orangenfilets

Menü € 70 + € 5 Gedeck

SHUFFLE TRUFFLE

Waldstille

Kastaniencreme, pochiertes Ei,
Trüffel-Pecorino Schaum,
frischer Trüffel

gratinierter Karfiol

knuspriges Trüffelbrot,
Schwarzbrot Creme,
frischer Trüffel

Tagliolini al tartufo

Hausgemachte Tagliolini,
Beurre Blanc al tartufo,
frischer Trüffel

Pink Snowball

Granatapfelsorbetto, Kakao,
Granatapfelsaft, Granatapfelkerne

Frost & Truffle

Meringue,
Kastanien-Vanille Schaum,
glasierte Maroni,
Schwarzes Trüffel Crumble

Menü € 70 + € 5 Gedeck



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