



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

€ 5

SOLEO'S LIEBLINGSGERICHTE

bunter Gartensalat

gemischte Salatblätter, Tomaten,
Karotten, Gurken, frische Kresse,
hausgemachtes Honig-Senf Dressing
€ 8

Rocket Burrata

120g Burrata, Rucolapesto,
saisonale Tomaten, Salmorejo
€ 17

Rib Eye Steak

300g Rindfleisch, fein marmoriert,
Frierss, Villach, Kärnten
medium 55°C, Kräuterbutter,
Erdäpfelgratin, Karottengemüse
€ 45

Wörthersee Zander

Filet vom Wörthersee Zander
Wildfang Orsini-Rosenberg,
Karottenpüree, Fenchelgemüse,
Kartoffelgratin, Zandersauce,
Forellenkaviar
€ 45

Calamari Fritti

in Reismehl-Semola
gebackene Calamari
Zitronen Hollandaise
€ 16 / 21

Pasta al pomodoro

hausgemachte Spaghetti,
Tomatensauce, Basilikum,
Parmigiano Reggiano
60gramm € 12 / 120gramm € 16

Affogato colombiano

hausgemachtes Vanilleeis,
Uma Café Espresso
Café aus Kolumbien
Valle del Cauca
€ 8



FROM KRUMPENDORF AROUND THE WORLD

Tuna Tataki

schwarzer Sesam, Pomelo,
Sriracha Mayonnaise, Tobiko

€ 14/ € 19

Beef Tatar

Kärntner Rindfleisch, Frierss
hangeschnitten, Tropea Zwiebeln,
Kapern, Essiggurkerl, Provolone Käse

€ 14 / € 19

Spaghetti Carbonara

Hausgemachte Spaghetti,
Eigelb Zabaglione, Guanciale,
Pecorino Käse

€ 24

Soleo Sorbetto

Hausgemachtes Eis,
Schaumwein

€ 9

Crema Catalana

Katalanische Creme, Zitrusfrüchte,
hausgemachtes Erdbeereis,
Erdbeersauce, frische Erdbeeren

€ 10

Menü € 70 + € 5 Gedeck

AMORE ITALIANO

Parmigiana Tiramisu

Melanzani, Tomaten,
Basilikumpesto, Stracciatella Käse,
Parmesanschaum, Tomatenstaub

€ 15

Panzanella

Hausgebackenes Brot,
saisonale Tomaten, Ziegenfrischkäse,
Gurke, Tropea Zwiebel, kalte
Tomatensuppe

€ 16

Pappardelle Lake Ragù

Hausgemachte Pasta
Ragù von der Kärntner Laxn
Zandersauce, Forellenkaviar

€ 26

Soleo Sorbetto

Hausgemachtes Eis,
Schaumwein

€ 9

Tiramisù classico

Löffelbiskuits, Mascarpone,
Uma Café - aus Kolumbien,
roher Kakao

€ 10

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