



## 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, Knoblauchsauce,  
Erdäpfelgratin, Karottengemüse  
€ 45

### **Lachsforelle**

Filet von der Lachsforelle  
Fischzucht Markus Payr,  
Karottenpüree, Fenchelgemüse,  
Kartoffelgratin, Pil Pil Sauce,  
Forellenkaviar  
€ 35

### **Waldgeflüster**

Hausgebackene Brotcroutons,  
Ragù von Kärntner  
Eierschwammerln & Steinpilzen,  
Parmesanschaum, Schnittlauch  
€ 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

# Soleo

## 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

### **Pappardelle Eierschwammerl**

Hausgemachte Pasta, Parmesanschaum,  
Ragù von Kärntner Eierschwammerln  
€ 16 / € 25  
oder

### **Pappardelle Steinpilze**

€ 20 / € 29  
  
extra Sommer Trüffel aus Istrien  
€ 5

### **Soleo Sorbetto**

Hausgemachtes Eis, Schaumwein  
€ 9

### **Crema Catalana**

Katalanische Creme, Zitrusfrüchte,  
hausgemachtes Eis, frische Früchte  
€ 10

Menü € 70 + € 5 Gedeck

## AMORE ITALIANO

### **Parmigiana Tiramisu**

Melanzani, Tomaten,  
Basilikumpesto, Stracciatella Käse,  
Parmesanschaum, Tomatenstaub  
€ 15

### **Calamari Fritti**

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

### **Spaghetti Carbonara**

Hausgemachte Spaghetti,  
Eigelb Zabaglione, Guanciale,  
Pecorino Käse  
€ 24

### **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