Soleo

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

Tiradito Branzino
roh marinierter Branzino, Zitrus-Chili Sauce, Fenchel, Stangensellerie, Orangenfilets, Granatapfel
€ 17

Trüffel Bowl
Hausgebackene Brotcroutons, geräucherter Lauch, Kartoffel, Pecorino-Trüffel Schaum, pochiertes Ei, frischer Trüffel
€ 26

Rinderbackerl
15 Stunden bei 85 grad geschmort, Hokkaido Kürbis, Rotweinreduktion, Erdäpfelpüree
€ 34

Gebackene Lachsforelle
Filet von der Lachsforelle Fischzucht Markus Payr, in Pankobrösel gebacken, Selleriepüree, Sauce Tartare
€ 32

Lamm Elicoidali
Hausgemachte Pasta, Lamm Ragout, saisonale Pilze, Pecorino Sauce
€ 18 / € 26

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

Affogato colombiano
hausgemachtes Vanilleeis, Uma Café Espresso
Café aus Kolumbien
€ 8

Soleo

FROM KRUMPENDORF AROUND THE WORLD

Rübenliebe
Carpaccio Rote Rübe & Chioggia Rübe,
Ziegenfrischkäse, Piemont Haselnüsse,
Bio Honig – Bienenhof am See
€ 19

Kürbis Cremesuppe
Hokkaido Kürbis,
Kürbiskernöl, Kürbiskerne,
Amaretti, Ziegenfrischkäse
€ 14

Tagliolini al tartufo
Hausgemachte Pasta,
Trüffel Beurre Blanc,
schwarzer Trüffel aus Istrien
€ 24 / € 29

Soleo Sorbetto
Hausgemachtes Eis,
Schaumwein
€ 9

Basque Cheesecake
cremiger Käsekuchen
Frischkäse, Grana Padano,
Himbeersauce
€ 10

Menü € 75 + € 5 Gedeck

AMORE ITALIANO

Parmigiana Tiramisu
Melanzani, Tomaten,
Basilikumpesto, Stracciatella Käse,
Parmesanschaum,Tomatenstaub
€ 16

Vitello Tonnato
Kärntner Kalbfleisch, Thunfischsauce,
gebackene Kapern, Katsuobushi
€ 21

Polpette della nonna
Kärntner Rindfleischbällchen,
Tomatensauce, Erdäpfelpüree,
frischer Pecorino
€ 19 / € 26

Soleo Sorbetto
Hausgemachtes Eis,
Schaumwein
€ 9

Soleo Messino
Schokoladenmousse,
Hausgemachtes Mandarineneis,
Crumble
€ 10

Menü € 75 + € 5 Gedeck

Soleo
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