



**GEDECK** ..... € 5  
 sauerteigbaguette-weizen & vollkorn,  
 bauernbutter & vegetarischer aufstrich,  
 mariniertes bio gemüse  
 ABDFGN

## Starters

**FRÜHLINGS SALAT** (V) ..... € 18  
 rüben vielfalt, leinsamen, buttermilch, löwenzahn GH

**BEEF TARTAR** ..... 100 g € 25  
 handgeschnitten, liebstöckel mayo, rettich, joseph brot  
 ADMO  
 + **pommes frites** CM ..... € 7

**BIO RINDERSUPPE** ..... € 10  
 grießnockerl, frittaten, schlickkrapferl ALFG

**SPARGEL SUPPE** ..... € 14  
 bärlauch-frischkäse dim sum ACG

**GEGRILLTES RINDERMARK** ..... € 18  
 kapern-petersil-salat, kren, joseph brot A

## slow food menu

4 gänge € 85

### Erbse & Kohlrabi (V) G

frischkäse vom nuart, wildreis, erbsensprossen

€ 18

### Molkeschwein AG

hausgemachte chorizo, fenchel - kompott & salat

2 stück € 22

### Branzino aus Piran ADGL

fregola sarda, petersilie, salzzitronen beurre blanc

€ 36

### Schafmilchjoghurt ACGH

rote rüben, zitronenhonig, pistazie

€ 14

## Classics

### Kärntner Kasnudeln (V)

schnittlauchbutter, radieschen ACG

€ 17 | 25

+ **kleiner blattsalat** € 9

### Lavanttaler Spargel (V)

nussbutter hollandaise, ötscherblick schinken, kartoffeln CG

€ 25 | 30

### Faschiertes Kalbs Butterschnitzel

karotten vielfalt, hadn, erdäpfelpüree ACGLM

€ 26

### Wiener Schnitzel

kärntner kalb, petersil erdäpfel, granten ACG

€ 33

+ **kleiner blattsalat** € 9

## Grill

### Saibling aus dem Millstättersee

im ganzen gegrillt, zitronen beurre blanc DEG

**zum selbst filetieren**

300 g € 34

### Bio Simmental Rinder Filet Steak

medium rare, café de paris butter, portweinmarmelade DGM

200 g € 55 | 300 g € 75

### Ötscherblick Schwein Tomahawk

bbq, röstzwiebel, paprikabutter ACG

€ 34

**GEGRILLTES GEMÜSE | CHILI MAYO** CFM € 6

**BABYKAROTTEN | MISO** GFN € 6

**BIO ERDÄPFEL | PETERSILIE** G € 6

**POMMES FRITES | MAYO** CM € 7

### Courgette Roll (V)

gegrillte zucchini, süsskartoffel, avocado, chimichurri,

trüffelmayo ACFN

€ 20

### Salmontrout Roll

lachsforelle, lachskaviar, süsskartoffel, avocado,

chimichurri, trüffelmayo ACFN

€ 24

### Tan Tan Salad

mochi style schweine bolognese,

röstzwiebel, kopfsalat, trüffelmayo

ACDFM

€ 20

### Branzino Ceviche

leche de tigre, spargel, rhabarber, radieschen

ACDFM

€ 24



### Crispy Prawns

garnelen tempura, kopfsalat, yuzu trüffel, chili mayo

ABCFM

€ 26

### Wild Broccoli (V)

zitronengras-ingwer, erdnuss

AFNR

€ 19

### Mochi Style Rib Eye Steak

dry aged, schnittlauch, spicy teriyaki, reis FN

300 g

€ 42

## Sweets & Cheese

**SCHOKOLADENCREME** ..... € 14  
 kakaofrukt butter karamell, hadn-haselnuss knusper CGH

**SESAM PANNA COTTA** ..... € 14  
 muscovado sirup, erdbeersorbet FHN

**GECHILLTER TOPFENKNÖDEL** ..... € 14  
 nuart schafstopfen, rhabarber, kerbel ACGH

**PASSION & FRUIT** (V) ..... € 12  
 mangoeis, passionsfrucht, dunkles schokoeis, kokosschaum F

**SCHWARZES SCHAF** ..... € 16  
 aschengereifter schafsfrischkäse vom nuart,  
 rhabarber & macadamia GH

**TETE DE MOINE** G ..... € 16  
 rhabarber & macadamia GH

**CAFÉ SEESPITZ** ..... € 12  
 gerührter eiskaffee, mandeln, kardamom CFGH

**EISKAFFEE KLASSISCH** ..... € 10  
 vanilleeis, kaffee, obers  
 ACG

**PECHE MELBA** ..... € 12  
 topfeneis, himbeereis, pfirsichkompott, obers ACG

**SCHOKOBECHER** ..... € 12  
 dunkles schokoladeneis, karameleis, whisky-karamel sauce,  
 cerialien, obers ACG

## DAILY SPECIAL - CHEF'S CHOISE

tagespreis

Hausgemachte **Pralinen**  
 stück € 3 | 4er box € 11 | 9er box € 26

Inklusivpreise