



Gedeck – Brot, Aufstrich, Bio-Sauerrahmbutter € 4,50
Cover – bread, spread, organic cultured butter € 4,50

Vorspeise, Snack & Suppe

Tomate Mozzarella <small>AG O</small> Paradeiser, Büffelmozzarella, Basilikum <i>Tomato, buffalo mozzarella, basil</i>	€ 14,50
Sommerlicher Gartensalat <small>AG LMO</small> Kräuter-Joghurt-Dressing, Balsamicodressing, Granatapfeldressing <i>Summery garden salad</i> <i>Herbal-yoghurt-dressing, balsamico-dressing, pomegranate-dressing</i>	€ 12,50
dazu Toppings zur Auswahl	
+ Maishuhnstreifen <small>AG LMO</small> <i>Corn fed chicken</i>	€ + 9,50
+ Rinderfiletstreifen <small>AG LMO</small> <i>Sliced filet of beef</i>	€ + 14,50
+ Steingarnelen - 5 Stück <small>AB GLMO</small> <i>Prawns - 5 pieces</i>	€ + 12,50
+ marinierte Flußkrebse & Melone <small>AB GLMO</small> <i>Marinated crayfishes & melon</i>	€ + 10,50
Kleiner Gartensalat <small>AG LMO</small> <i>Small garden salad</i>	€ 6,50
Gurkenkaltsole <small>AB GO</small> Knusprige Schrimp, Bronzefenchel, Bauerntopfen <i>Cold soup of cucumber, crispy shrimp, fennel, farmer's curd cheese</i>	€ 8,40

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. - Alle Weine enthalten Sulfite
Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne unsere detaillierte Allergene-Information
We are delighted to serve our allergen information in detail



Hauptspeisen, Desserts

Tagliolini aglio olio ACGO

Garnelen, Knoblauch, Chili, Petersilie, Olivenöl

Tagliolini aglio olio, prawns, garlic, chili, parsley, olive oil

Vorspeise 3 Garnelen € 19,50

Hauptgang 5 Garnelen € 24,50

Wiener Schnitzel ACG

Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren

Breaded Escalope, veal or pork, parley potatoes, lignonberries

vom gesurten Schweinerücken € 21,50

vom Milchkalb € 26,50

Schlosssaibling - als Filet ADGLMO

Risotto, Gemüse, Weißwein

Castle char - in filets, risotto, vegetables, white wine

€ 24,50

Seespitz Eiskaffee ACGEHFO

Seespitz ice coffee

€ 8,50

Waldbeer- Joghurtbecher ACGEHFO

Wild berry - yoghurt Sundae

€ 9,50

Snickers- Bananenbecher ACGEHFO

Snickers - banana Sundae

€ 9,50

Kärntner Reindling Becher ACEHFO

Rum raisin - cinnamon Sundae

€ 9,50

Apfelstrudel ACEHFO

+ Schlag *whipped cream*

+ Vanillesauce *vanilla sauce*

€ 6,50

€ + 1,00

€ + 1,50

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. - Alle Weine enthalten Sulfite
Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne unsere detaillierte Allergene-Information
We are delighted to serve our allergen information in detail



Seespitz Menü

Von: 11:30 - 14:00 und 18:30 - 22:00

Only: 11:30 - 14:00 and 18:30 - 22:00

Tatar vom gebeizten Schlosssaibling

Grüner Apfel, Senf, Radieschen, Lavendel

Tatar of char, green apple, mustard, radishes, lavender

A D H L M O

€ 17,50

Schaumsuppe von Tomate und Bramata

Prosciutto, Basilikum

Soup of tomato and polenta, prosciutto, basil

A G L O R

€ 9,40

Beiried

Mais, Chili, getrüffelte Feige

Sirloin, corn, chili, truffled fig

A C G L M O

€ 32,50

oder

Zanderfilet

Fregola Sarda, Fenchel, Safran

Filet of pikeperch, Fregola Sarda, fennel, saffron

A D G L M O

€ 29,50



Heumilchjoghurt - Brombeere - Verbene

Farmer's yoghurt - blackberry - verbena

A C G O

€ 11,50

3-Gang / 4-Gang

3-course / 4-course

€ 49,00 / € 65,00

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. - Alle Weine enthalten Sulfite
Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne unsere detaillierte Allergene-Information
We are delighted to serve our allergen information in detail

Aus unserer Kuchenvitrine

Sacher Torte <small>ACGO</small> <i>Chocolate cake, apricot</i>	€	5,50
Schloss Torte <small>ACGHO</small> Haselnuss, Himbeer, Valrhona Dulcey <i>Hazelnut, raspberry, Valrhona Dulcey</i>	€	5,50
Rübli Torte <small>ACGHO</small> Karotte, Schmand, Walnuss <i>Carrot, sour cream, walnut</i>	€	5,50
Valrhona³ <small>ACEGO</small> Caramelia, Guanaja, Dulcey <i>Valrhona³ chocolate, Caramelia, Guanaja, Dulcey</i>	€	6,50
Roy Black <small>ACGHO</small> Haselnuss, Marille, Nougat <i>Hazelnut, apricot, nougat</i>	€	6,50
Blueberry Cheesecake <small>ACGO</small> Frischkäse, Ossiacher Heidelbeeren <i>Blueberry cheesecake</i>	€	6,50
Éclair <small>ACGO</small> Brandteig, Schwarzkirsche, Tahiti Vanille <i>Éclair, cherry, vanilla</i>	€	6,50
Exotic Energy <small>H</small> Kokos, Granola, exotische Früchte <i>Coconut, granola, exotic fruits</i>	€	6,50
Schlagobers <small>GO</small> <i>Whipped cream</i>	€	1,00
Macarons - verschiedene Sorten <small>ACGHO</small> <i>Different kinds of macarons</i>	Stück	€ 2,50
	8er	€ 18,00
Pralinen - verschiedene Sorten <small>ACGHO</small> <i>Different kinds of pralines</i>	Stück	€ 2,50
	4er	€ 9,00
	9er	€ 20,00