

SLOW FOOD AM SEE

**WINTERSALAT**\_pastinake | knuspriges hühnerei | vogersalat | parmesan € 14,00

**BRANZINO**\_aus piran | roh mariniert | blutorange | fenchel € 19,00

**BEEF TARTAR**\_handgeschnitten | klagenfurter senf | eingelegte pfefferoni | toastbrot  
 100g € 19,00  
 200g € 29,00  
 + portion pommes frites € 5,00

**BIO RINDERSUPPE**\_fritatten | leberknödel | kaspressknödel € 7,00

**BOUILLABAISSE**\_wörthersee fische | wintergemüse | sauce rouille € 16,00

**SPINATKNÖDEL**\_rote ronen | ziegenfrischkäse | kümmelbutter € 20,00

**KRAUTFLECKERL**\_hadn | gailtaler kraut | geräuchertes paprika-ochsenherz-sugo € 19,00

**MILLSTÄTTER REINANKE**\_winterspargel | nußbutter-hollandaise | süsskartoffel  
 als Filet oder im Ganzen zum selbst filetieren € 26,00

**FASCHIERTES KALBSBUTTERSCHNITZEL**\_erdäpfelpüree | kohlrabi | zwiebel € 26,00

**REHBRATWURST**\_hausgemacht | kürbis | schwarzbeerjus | scharfer senf € 26,00

**WIENER SCHNITZEL**\_kärntner kalb | petersil erdäpfel | granten € 27,00  
 + kleiner Blattsalat € 6,00

**RINDERFILETSTEAK ,CAFE DE PARIS'**\_zwiebel confit | lendorfer pak choy | pommes frites  
 200g € 38,00  
 300g € 48,00

**GEDECK**\_sauerteig vintschgerl | rohmilchbutter | spalterbsen humus | snackgemüse € 4,00

APERITIF

**APEROL SPRITZ VENEZIANO** 0,25 l € 8,50

**CAMPARI ORANGE | SODA** 0,25 l € 8,50

**SCHLOSS VELDEN SEKT BRUT** 0,1 l € 8,00  
 Spezialcuvée aus GV & WR 0,75 l € 56,00

**PROSECCO SUPERIORE DOCG** 0,1 l € 7,00  
 Azienda Torralta, Valdobbiadene, Venetien 0,75 l € 48,00

**PERRIER JOUËT CHAMPAGNER** 0,1 l € 17,00  
 Grand Brut 0,75 l € 110,00

**PERRIER JOUËT CHAMPAGNER** 0,1 l € 22,00  
 Rosé 0,75 l € 120,00

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer  
 Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne unsere detaillierte Allergene-Information  
 We are delighted to serve you our allergen information in details

### TOPFENKNÖDEL, BUCHTELN & KAISERSCHMARRN MIT ZWETSCHGENRÖSTER & VANILLE SAUCE

Klassiker der Österreichischen Mehlspeisenküche zum Teilen. Ab 2 Personen € 12,00 pro Person

**KARAMELL** \_brulee | honig – salz - karamell | buttermilcheis € 9,00

**SÜSSE SCHNEEBÄLLE** \_halbgefroren | maracuja | kokos | mandel € 9,00

**MILCHRAHMSTRUDEL ODER APFELSTRUDEL** \_vanillesauce | täglich frisch € 8,00

**GEHOBELTER BERGKÄSE** \_quitte | sauerteigcracker | fichtenhonig € 14,00

**HAUSGEMACHTE PRALINEN** Stück € 2,50 | 4er Box € 9,00 | 9er Box € 20,00

**TORTEN | PATISSERIE | CONFISERIE AUS UNSERER KONDITOREI**\_täglich frisch in der vitrine

COOKING IS FUN.

FOOD IS SOMETHING SERIOUS,

BECAUSE WE ARE WHAT WE EAT.

Jeder hat eine andere Wahrnehmung von Geschmack. Für uns, beginnt Kochen und Geschmack nicht in der Küche. Geschmack beginnt auf den Feldern und Wiesen, in den Ställen und in den Gärten, in den Köpfen und Herzen unserer Slow Food Lieferanten. Sie sind es, die ihre positive Energie und Lebenslust in einmalige Produkte stecken.

Wir wissen woher unsere Zutaten kommen und von wem. Dieses Wissen und die Verantwortung gegenüber unserer Heimat und Natur ist der erste Schritt unverfälschten Geschmack auf unsere Teller zu bringen. Wir kochen mit guten und ehrlichen Zutaten, nachhaltig und im Kreis der Jahreszeiten.

Es ist uns wichtig, dass man auf unseren Tellern die Zutaten erkennt und schmeckt was es ist. Unser Essen, soll mehr als nur satt machen. Es soll sich einen Schritt vom alltäglichen entfernen sowie dazu in der Lage sein Emotionen, Gefühle und Gedanken frei zu setzen.

THOMAS GRUBER

