



Gedeck – Brot, Aufstrich, Bio-Heumilch Butter € 4,50
Cover – bread, spread, organic hay milk butter € 4,50

Seespitz Menü

Mit Zirbe gebeizter Schlosssaibling

Kärntner Bauerntopfen, Pumpernickel, Gailtaler Speck, Bärlauch
Cured char from our ponds, Carinthian curd cheese, pumpernickel, Gailtal bacon, wild garlic

A D G L M O

€ 17,50

Sp

Creemesuppe vom Lavanttaler Spargel

Garnele, Schwarzbrot Croutons

Cream of asparagus, prawn, croutons

A B G O

€ 8,40

Sp

Kalbsrückensteak

Erdäpfel, Spargel, Sauce Bernaise

Steak of veal, potatoes, asparagus, sauce Bernaise

C G L M O

€ 31,50

oder

Wallerfilet

Perlgraupen, Erbse, Prosciutto

Filet of sheatfish, pearl barley, peas, prosciutto

A D G L M O

€ 27,50

Sp

Weißer Schokolade

Spargel, Vanille

White chocolate, asparagus, vanilla

A C G H

€ 9,50

3-Gang / 4-Gang

3-course / 4-course

€ 45,00 / € 59,00

Wir servieren das Menü von: 11:30 - 14:00 und 18:30 - 22:00.

We serve the menu at: 11:30 - 14:00 and 18:30 - 22:00.

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

Vorspeisen

Roastbeef AHLMO € 19,50
Kärntner Rind, Käferbohne, Kernöl, Schalotte
Carinthian beef, beans, pumpkin seed oil, shallot

Sommerlicher Gartensalat AGLMO € 11,50
Kräuter-Joghurt-Dressing, Balsamicodressing, Caesardressing
Summery garden salad
Herbal-yoghurt-dressing, balsamic-dressing, Caesar-dressing

dazu Toppings zur Auswahl

+ Maishuhnstreifen AGLMO € + 9,50

Corn fed chicken

+ Rinderfiletstreifen AGLMO € + 14,50

Sliced filet of beef

+ Garnelen - 5 Stück ABGLMO € + 11,50

Prawns - 5 pieces

Kleiner Gartensalat AGLMO € 6,50
Small garden salad

Suppen

Klare Rindsuppe ACGLO € 7,40
mit Kräuterfrittaten oder Grießnockerl
Clear beef broth
Sliced herbal pancakes or semolina dumplings

Schaumsuppe vom geräuchertem Knoblauch AGLMO € 8,40
gesurtes und konfiertes Schweinsbackerl, Croutons
Soup of smoked garlic, slow cooked cheeks of pork, croutons

Zwischengerichte

Cavatelli ACGLMO € 13,50
Geschmortes Entenkeulen Ragout, Junglauch, Kräuter
Cavatelli pasta, braised duck ragout, young leeks, wild herbs

Garnelen BDGLMOR € 24,50
5 Stück, Melone-Curry, Safran, Basmatireis
Prawns 5 pieces, melon-curry, saffron, basmati rice

Hauptgerichte

Maishendlbrust GHLMO € 22,50
Spargelrisotto, Sellerie, Haselnuss
Corn fed chicken, asparagus risotto, celery, hazelnut

Gebratenes Zanderfilet ADGLMO € 29,50
Kärntner Ritschert, Liebstöckl
Pike perch, Carinthian cured pork and barley stew, lovage

Lammrücken ACGHLMO € 29,50
Aubergine, Gnocchi, Verbene, geräucherte Paprika
Saddle of lamb, eggplant, gnocchi, verbena, smoked bell pepper

Dessert

Erdbeere - Kokos - Limette ACFG € 9,50
Strawberry - coconut - lime

Feige - Ziegenmilch - Pistazie ACFGH € 9,50
Fig - goat milk - pistachio

Kleine Käseauswahl ACGO € 13,50
Chutney, Nussbrot
Selection of cheese, chutney, nutbread

Sorbet nach Tagesangebot AO € 3,80
Different kinds of sorbet

Kugel

Unsere Klassiker

Tomate Mozzarella <small>AG</small>	€ 14,50
Paradeiser, Büffelmozzarella, Basilikum <i>Tomato, buffalo mozzarella, basil</i>	
Kärntner Kasnudeln <small>ACG</small>	Vorspeise € 10,50
Blattsalat, Braune Butter, Schnittlauch <i>Carinthian ravioli, mixed lettuce, brown butter, chives</i>	
Tagliolini aglio olio <small>ACGO</small>	Vorspeise 3 Garnelen € 19,50
Garnelen, Knoblauch, Chili, Petersilie, Olivenöl <i>Tagliolini aglio olio, prawns, garlic, chili, parsley, olive oil</i>	
Wiener Schnitzel <small>ACG</small>	vom gesurten Schweinerücken € 21,50
Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren <i>Breaded escalope of veal or cured pork, parley potatoes, lingonberries</i>	
Filetsteak vom Rind <small>GHLMO</small>	€ 38,50
Kräutererdäpfel, Gemüse, Portweinjus <i>Filet steak of beef, herbal potatoes, vegetables, port wine jus</i>	
Schlosssaibling - im Ganzen zum selbst filetieren <small>ADGL</small>	€ 27,50
Erdäpfel, Gemüse, Gewürzbutter <i>Castle char - whole roasted, potatoes, vegetables, seasoned butter</i>	
Schlosssaibling - als Filet <small>ADGLMO</small>	€ 24,50
Risotto, Gemüse, Weißwein <i>Castle char - in filets, risotto, vegetables, white wine</i>	
Seespitz Eiskaffee <small>ACGEHFO</small>	€ 8,50
<i>Seespitz ice coffee</i>	
Waldbeer - Joghurtbecher <small>ACGEHFO</small>	€ 9,50
<i>Wild berry and yoghurt Sundaes</i>	
Erdnuss – Nougat - Bananenbecher <small>ACGEHFO</small>	€ 9,50
<i>Snickers – banana Sundaes</i>	
Kärntner Reindling Becher <small>ACEHFO</small>	€ 9,50
<i>Raisin, cinnamon and rum Sundaes</i>	
Apfelstrudel <small>ACEHFO</small>	€ 6,50
+ Schlag <i>whipped cream</i>	€ + 1,00
+ Vanillesauce <i>vanilla sauce</i>	€ + 1,50



Aperitif

RasPeach Royal Himbeer-Pfirsich, Perrier Jouët brut	0,1l	€	18,50
Meloni Kärntner Melonenwein, Soda, Minze	0,25l	€	7,50
Lillet Wild Berry Lillet blanc, Schweppes Wildberry	0,25l	€	8,00
Lillet Spritz Lillet blanc, Soda, Hollunderblüte, Gurke	0,25l	€	5,00
Hugo Prosecco, Soda, Hollunderblüte, Limette, Minze	0,25l	€	8,50
Aperol Spritz Veneziano Aperol, Prosecco, Soda, Orange	0,25l	€	8,50
Campari Orange / Soda	0,25l	€	8,50
Schloss Velden Sekt Brut Spezialcuvée aus GV & WR	0,1l 0,75l	€	8,00 56,00
Prosecco Superiore DOCG Azienda Torralta, Valdobbiadene, Venetien	0,1l 0,75l	€	7,00 48,00

Champagner

Perrier - Jouët Grand Brut	0,1l 0,75l	€	17,00 110,00
Blason Rosé	0,1l 0,75l	€	22,00 120,00
Ruinart Blanc de Blancs Rosé Demi Rosé	0,75l 0,75l 0,375l	€	139,00 155,00 80,00
Moët & Chandon Ice Imperial Brut Imperial Demi Brut Imperial	0,75l 0,75l 0,375l	€	172,00 130,00 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

Weine glasweise

0,125l

2017	Grüner Veltliner „Terrassen“ Weingut Jurtschitsch Langenlois, Kamptal, Österreich	€ 6,50
2017	Sauvignon Blanc STK Weingut Hannes Sabathi Gamlitz, Südsteiermark, Österreich	€ 8,20
2016	Riesling „vom Schloss“ Weingut Graf Hardegg Seefeld-Kadolz, Weinviertel, Österreich	€ 8,50
2016	Chardonnay „Leithakalk“ Weingut Anton Kollwentz Großhöflein, Burgenland, Österreich	€ 13,50
2016	Gavi del Comune di Gavi Azienda Giustiniana Lugarara, Piemont, Italien	€ 8,90
2016	Rosé vom Cabernet Sauvignon Weingut Malat Furth-Palt, Kremstal, Österreich	€ 8,50
2017	Zweigelt „Neusiedlersee DAC“ Weingut Hannes Reeh Andau, Burgenland, Österreich	€ 6,40
2015	Cabernet Sauvignon Weingut Erich Scheiblhofer Andau, Burgenland, Österreich	€ 7,60
2015	Vin Anton (Bf, Zw & Me) Weingut Iby Horitschon, Burgenland, Österreich	€ 13,50
2015	Lagrein Tenuta Alois Lageder Margreid, Südtirol, Italien	€ 9,80
2015	Sämling 88 Beerenauslese Weingut Tschida Illmitz, Burgenland, Österreich	1/16 € 7,00



Weißwein

0,75l

Grüner Veltliner

2017	Grüner Veltliner „Terrassen“ Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal	€ 36,00
2017	Grüner Veltliner „Hinter der Burg“ Federspiel Weingut Prager, Weissenkirchen, Wachau	€ 54,00
2016	Grüner Veltliner „Rotes Tor“ Federspiel Weingut Franz Hirtzberger, Spitz, Wachau	€ 60,00
2015	Grüner Veltliner „Lamm“ DAC Reserve Weingut Hirsch, Langenlois, Kamptal	€ 95,00

Riesling

2016	Riesling „vom Schloss“ Weingut Hardegg, Seefeld-Kadolz, Weinviertel	€ 48,00
2016	Riesling „Kamptal DAC“ Weingut Fred Loimer, Langenlois, Kamptal	€ 41,00
2016	Riesling „Steinterrassen“ Federspiel Weingut Franz Hirtzberger, Spitz, Wachau	€ 62,00
2015	Riesling „Setzberg“ Smaragd Weingut Gritsch, Mauritiushof, Spitz, Wachau	€ 63,00

Sauvignon Blanc

2016	Sauvignon Blanc „STK“ Weingut Manfred Tement, Berghausen, Südsteiermark	€ 45,00
2015	Sauvignon Blanc „Kranachberg“ Große STK Weingut Walter Skoff, Gamlitz, Südsteiermark	€ 65,00
2013	Sauvignon Blanc „Linea“ Weingut Ploder Rosenberg, St. Peter am Ottersbach, Südsteiermark	€ 90,00

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



Chardonnay

2016	Chardonnay „Leithakalk“ Weingut Anton Kollwentz, Großhöflein, Burgenland	€ 74,00
2014	Chardonnay „Schüttenberg“ Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum	€ 68,00
2015	Chardonnay „Moth“ Weingut E & W Polz, Spielfeld, Südsteiermark	€ 72,00

Sortenvielfalt

2016	Welschriesling „STK“ Weingut E & W Polz, Spielfeld, Südsteiermark	€ 35,00
2017	Gelber Muskateller Weingut Hack Gebell, Gamlitz, Südsteiermark	€ 41,00
2016	Weißburgunder Weingut Hannes Reeh, Andau, Neusiedlersee	€ 36,00
2016	Wiener Gemischter Satz DAC Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien	€ 39,00
2016	Kärntner Hiatabua (Grüner Veltliner, Müller Thurgau & Riesling) Weingut Gartner, Lavanttal, Kärnten	€ 42,00

International

2016	Lugana „I Frati“ Azienda Cà dei Frati, Lombardei, Italien	€ 48,00
2016	Pinot Grigio Azienda Silvio Jermann, Friaul, Italien	€ 59,00
2016	Sauvignon Blanc Winery Cloudy Bay, Marlborough, Neuseeland	€ 93,00
2015	Petit Chablis Domaine Laroche, Chablis, Frankreich	€ 54,00
2015	Sauvignon Blanc Bodega Marques de Riscal, Rueda, Spanien	€ 38,00

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



Roséwein

0,75l

- | | | |
|------|---|---------|
| 2016 | Rose vom Cabernet Sauvignon
Weingut Malat, Palt, Kremstal, Österreich | € 45,00 |
| 2016 | Whispering Angel
Caves d 'Esclans, Côtes de Provence, Frankreich | € 69,00 |
| 2015 | Rioja Rosado
Bodega Marques de Riscal, Rioja, Spanien | € 33,00 |

Rotwein

0,75l

Zweigelt


- | | | |
|------|--|---------|
| 2017 | Zweigelt „Neusiedlersee DAC“
Weingut Hannes Reeh, Andau, Burgenland | € 38,00 |
| 2009 | Zweigelt „Reserve Koenigsegg“
Weingut Schloss Halbturn, Halbturn, Burgenland | € 48,00 |
| 2014 | Zweigelt „Girmer“
Weingut K + K Kirnbauer, Deutschkreutz, Mittelburgenland | € 68,00 |

Blaufränkisch

- | | | |
|------|---|---------|
| 2013 | Blaufränkisch
Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland | € 38,00 |
| 2013 | Blaufränkisch „The Butcher“
Weingut Johann Schwarz, Andau, Burgenland | € 80,00 |

Pinot Noir

- | | | |
|------|--|---------|
| 2015 | Pinot Noir
Weingut Johanneshof-Reinisch, Tattendorf, Thermenregion | € 39,00 |
|------|--|---------|



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

Rotwein Cuvées

2016	Carnuntum (Zw & PN) Weingut Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum	€ 36,00
2015	Heideboden (Zw, Cs, Stl & Me) Weingut Hannes Reeh, Andau, Neusiedlersee	€ 42,00
2015	Vin Anton (Bf, Zw & Me) Weingut Iby, Horitschon, Mittelburgenland	€ 73,00
2013	Pannobile (Zw & Bf) Weingut Renner, Gols, Neusiedlersee	€ 86,00
2013	Roter Alpiner (Zw, Cs & Me) Weingut Franz Anton Mayer, Königsbrunn, Wagram	€ 41,00

International

2012	Lagrein Tenuta Alois Lageder, Margreid, Südtirol, Italien	€ 48,00
2014	Barbera d'Asti "Fiulot" Alfredo Prunotto, Asti, Piemont, Italien	€ 39,00
2011	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Domaine Michel Gros, Côte d'Or, Burgund, Frankreich	€ 62,00
2009	Rioja Reserva Bodegas Conde Valdemar, Rioja, Spanien	€ 52,00
2014	Malbec Reserva Bodega Norton, Mendoza, Argentinien	€ 48,00

Kleine Flaschen

0,375l

2013	Pinot Noir Reserve Weingut Malat, Palt, Kremstal	€ 33,00
2011	Cuvée Veratina (Bf, Zw & Me) Weingut Franz Weninger, Horitschon, Mittelburgenland	€ 41,00



Bier

Gösser

vom Fass	0,3l	€	4,50
	0,5l	€	5,50
Naturradler Flasche	0,3l	€	4,50
Naturgold alkoholfrei Flasche	0,3l	€	3,90

Edelweiß

Hefeweizen Flasche	0,5l	€	5,10
Hefeweizen alkoholfrei Flasche	0,5l	€	5,10

Alkoholfrei

Vöslauer

Prickelnd/Still	0,75l	€	7,50
	0,33l	€	3,50

Rauch

Marille, Johannisbeere, Erdbeere, Mango, Multivitamin, Pfersich, Orange, Apfel	0,2l	€	3,90
---	------	---	------

Säfte gespritzt

	0,3l	€	4,30
	0,5l	€	4,60
Coca Cola, Cola light, Cola Zero Fanta, Sprite, Almdudler	0,33l	€	4,50

Red Bull

Cola, Sugarfree, Summer Edition	0,25l	€	4,00
---------------------------------	-------	---	------

Kombucha

Classic, Cranberry, Quitte	0,25l	€	5,10
----------------------------	-------	---	------

Schweppes

Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Wild Berry	0,2l	€	4,50
---	------	---	------



Degestif

Destillerie Pfau

Obstbrand, Marille, Apfelbrand vom Holzfass, Williams	2cl	€	6,00
Rauchmalz	2cl	€	8,00
Vogelbeere, Weichsel	2cl	€	10,00

Rochelt

Gravensteiner Apfel	2cl	€	18,00
Orange	2cl	€	22,00

Grappa

Chardonnay di Marzadro	2cl	€	5,50
Merlot di Nonino	2cl	€	8,50
Sarpa di Poli "Big Mama"	2cl	€	10,50

Cognac

Hennessy XO	2cl	€	22,00
Remy Martin VSOP	4cl	€	16,00

Rum

Ron Zacapa XO	2cl	€	24,00
Diplomatico 12y	4cl	€	14,00

Whisky

Chivas Regal 12 years Scotch	4cl	€	7,00
Oban 14 years Scotch	4cl	€	14,00
Lagavulin 16 years Single Malt	4cl	€	18,00

Julius Meinl - Kaffeespezialitäten

Verlängerter	€	3,90
Espresso	€	3,50
Doppelter Espresso	€	4,90
Cappuccino	€	4,50
Latte Macchiato	€	6,00

Ronnefeldt - Leaf cup

Earl Grey, Darjeeling, English Breakfast	€	2,60
Früchtetee, Kräutertee, Grüntee, Kamillentee, Pfefferminztee		

Caotina - Heiße Schokolade

€ 3,50

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