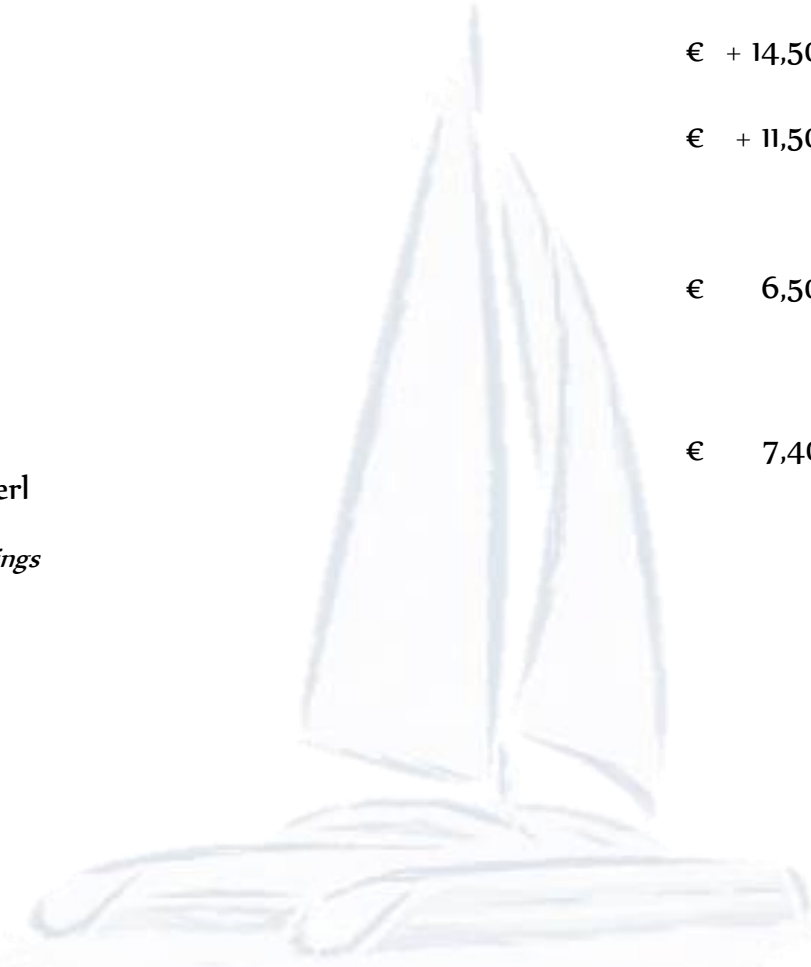




Gedeck – Brot, Aufstrich, Bio-Sauerrahmbutter € 4,50
Cover – bread, spread, organic cultured butter € 4,50

Vorspeisen, Snacks

Tomate Mozzarella <small>AG</small> Paradeiser, Büffelmozzarella, Basilikum <i>Tomato, buffalo mozzarella, basil</i>	€ 14,50
Sommerlicher Gartensalat <small>AGLMO</small> Kräuter-Joghurt-Dressing, Balsamicodressing, Caesardressing <i>Summery gardensalad</i> <i>Herbal-yoghurt-dressing, balsamico-dressing, caesar-dressing</i>	€ 11,50
dazu Toppings zur Auswahl	
+ Maishuhnstreifen <small>AGLMO</small> <i>Corn feed chicken</i>	€ + 9,50
+ Rinderfiletstreifen <small>AGLMO</small> <i>Sliced filet of carinthian beef</i>	€ + 14,50
+ Steingarnelen - 5 Stück <small>ABGLMO</small> <i>Prawns - 5 pieces</i>	€ + 11,50
Kleiner Gartensalat <small>AGLMO</small> <i>Small garden salad</i>	€ 6,50
Klare Rindsuppe <small>ACGLO</small> mit Kräuterfrittaten oder Grießnockerl <i>Clear beef broth</i> <i>Sliced herbal pancakes or semolina dumplings</i>	€ 7,40



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

Kärntner Kasnudeln <small>ACG</small>	Vorspeise	€	10,50
Blattsalat, Braune Butter, Schnittlauch	Hauptgang	€	16,50
<i>Carinthian ravioli, leafsalad, brown butter, chives</i>			
Wiener Schnitzel <small>ACG</small>	vom gesurten Schweinerücken	€	21,50
Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren	vom Milchkalb	€	26,50
<i>Breaded Escalope, veal or pork, parley potatoes, lignonberries</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 Sundae</i>			
Snickers- Bananenbecher <small>ACGEHFO</small>		€	9,50
<i>Snickers - banana Sundae</i>			
Kärntner Reindling Becher <small>ACEHFO</small>		€	9,50
<i>Raisin, cinnamon and rum Sundae</i>			
Apfelstrudel <small>ACEHFO</small>		€	6,50
+ Schlag <i>whipped cream</i>		€	+ 1,00
+ Vanillesauce <i>vanilla sauce</i>		€	+ 1,50



Seespitz Menü

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

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

Mit Zirbe gebeizter Schlosssaibling

Kärntner Bauertopfen, 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

Creemesuppe vom Lavanttaler Spargel

Garnele, Schwarzbrot Croutons

Cream of asparagus, prawn, croutons

A B G O

€ 8,40

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

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

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
RasPeach <small>ACGHO</small> Himbeer, Pfirsich, Pistazie <i>Raspberry, peach, pistachio</i>	€	6,50
Roy Black <small>ACGHO</small> Haselnuss, Marille, Nougat <i>Hazelnut, apricot, nougat</i>	€	6,50
Strawberry Cheesecake <small>ACGO</small> Frischkäse, Erdbeere <i>Strawberry cheesecake</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

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