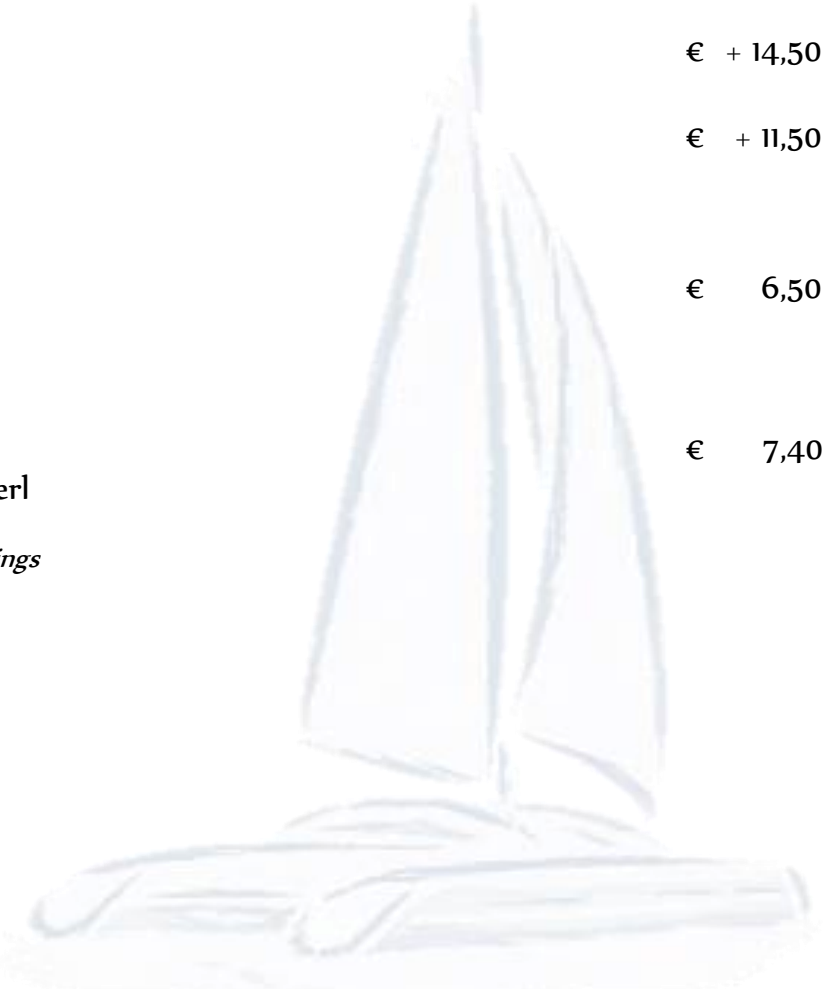




**Gedeck** – Brot, Aufstrich, Bio-Sauerrahmbutter € 4,50  
*Cover – bread, spread, organic cultured butter € 4,50*

## Vorspeisen, Snacks

<b>Tomate Mozzarella</b> <small>AG</small> Paradeiser, Büffelmozzarella, Basilikum <i>Tomato, buffalo mozzarella, basil</i>	€ 14,50
<b>Sommerlicher Gartensalat</b> <small>AGLMO</small> Kräuter-Joghurt-Dressing, Balsamicodressing, Caesardressing <i>Summery gardensalad</i> <i>Herbal-yoghurt-dressing, balsamico-dressing, caesar-dressing</i>	€ 11,50
<b>dazu Toppings zur Auswahl</b>	
+ 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
<b>Kleiner Gartensalat</b> <small>AGLMO</small> <i>Small garden salad</i>	€ 6,50
<b>Klare Rindsuppe</b> <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

<b>Kärntner Kasnudeln</b> <small>ACG</small>	Vorspeise	€	10,50
Blattsalat, Braune Butter, Schnittlauch	Hauptgang	€	16,50
<i>Carinthian ravioli, leafsalad, brown butter, chives</i>			
<b>Wiener Schnitzel</b> <small>ACG</small>	vom gesurten Schweinerücken	€	21,50
Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren	vom Milchkalb	€	26,50
<i>Breaded Escalope, veal or pork, parley potatoes, lignonberries</i>			
<b>Schlosssaibling - als Filet</b> <small>ADGLMO</small>		€	24,50
Risotto, Gemüse, Weißwein			
<i>Castle char - in filets, risotto, vegetables, white wine</i>			
<b>Seespitz Eiskaffee</b> <small>ACGEHFO</small>		€	8,50
<i>Seespitz ice coffee</i>			
<b>Waldbeer- Joghurtbecher</b> <small>ACGEHFO</small>		€	9,50
<i>Wild berry and yoghurt Sundae</i>			
<b>Snickers- Bananenbecher</b> <small>ACGEHFO</small>		€	9,50
<i>Snickers - banana Sundae</i>			
<b>Kärntner Reindling Becher</b> <small>ACEHFO</small>		€	9,50
<i>Raisin, cinnamon and rum Sundae</i>			
<b>Apfelstrudel</b> <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 Limette mariniertes Schlosssaibling

Gurke, Stangensellerie, Granatapfel

*With lime marinated castle char, cucumber, pascal celery, pomegranate*

A D H L M O

€ 17,50

A small, handwritten signature in blue ink, likely belonging to the chef or a staff member.

### Schaumsuppe von geschmorten Frühlingszwiebeln

Jakobsmuschel, Croutons

*Cream of smoked spring onions, scallop, croutons*

A, G, L, O, R

€ 8,40

A small, handwritten signature in blue ink, likely belonging to the chef or a staff member.

### Kalbsrückensteak

Butternockerl, grüner Spargel, Pilze, Mangold

*Steak of veal, butter dumpling, asparagus, mushrooms, chard*

A, C, G, L, M, O

€ 32,50

oder

### Zanderfilet

Perlgraupen, Erbse, Prosciutto

*Filet of pikeperch, pearl barley, peas, prosciutto*

A D G L M O

€ 29,50

A small, handwritten signature in blue ink, likely belonging to the chef or a staff member.

### Weißer Schokolade

Kirsche, Vanille

*White chocolate, cherry, vanilla*

A C G O

€ 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

<b>Sacher Torte</b> <small>ACGO</small> <i>Chocolate cake, apricot</i>	€	5,50
<b>Schloss Torte</b> <small>ACGHO</small> Haselnuss, Himbeer, Valrhona Dulcey <i>Hazelnut, raspberry, Valrhona Dulcey</i>	€	5,50
<b>Rübli Torte</b> <small>ACGHO</small> Karotte, Schmand, Walnuss <i>Carrot, sour cream, walnut</i>	€	5,50
<b>Valrhona<sup>3</sup></b> <small>ACEGO</small> Caramelia, Guanaja, Dulcey <i>Valrhona<sup>3</sup> chocolate, Caramelia, Guanaja, Dulcey</i>	€	6,50
<b>RasPeach</b> <small>ACGHO</small> Himbeer, Pfirsich, Pistazie <i>Raspberry, peach, pistachio</i>	€	6,50
<b>Roy Black</b> <small>ACGHO</small> Haselnuss, Marille, Nougat <i>Hazelnut, apricot, nougat</i>	€	6,50
<b>Strawberry Cheesecake</b> <small>ACGO</small> Frischkäse, Erdbeere <i>Strawberry cheesecake</i>	€	6,50
<b>Exotic Energy</b> <small>H</small> Kokos, Granola, exotische Früchte <i>Coconut, granola, exotic fruits</i>	€	6,50
<b>Schlagobers</b> <small>GO</small> <i>Whipped cream</i>	€	1,00
<b>Macarons - verschiedene Sorten</b> <small>ACGHO</small> <i>Different kinds of macarons</i>	Stück €	2,50
	8er €	18,00
<b>Pralinen - verschiedene Sorten</b> <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*