

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

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 Jouet Champagner	0,1 l	€ 17,00
Grand Brut	0,75 l	€ 110,00
Perrier Jouet Champagner	0,1 l	€ 22,00
Rosé	0,75 l	€ 120,00

SLOW FOOD AM SEE

FRÜHLINGSALAT_ römersalat schafsmozzarella radieschen raritäten kresse mayo	€ 14,00
BRANZINO_ aus piran roh mariniert orange fenchel olivenöl	€ 19,00
BEEF TARTAR_ handgeschnitten klagenfurter senf eingelegte pfefferoni toastbrot	€ 19,00
100g	€ 29,00
200g	€ 5,00
+ portion pommes frites	
BIO RINDERSUPPE_ frittatten leberknödel kaspressknödel	€ 7,00
BOUILLABAISSE_ wörthersee fische junger fenchel sauce rouille	€ 16,00
BÄRLAUCH RAVIOLI_ frühlingskräuter ziegenfrischkäse braune butter	€ 20,00
LAVANTTALER SOLO SPARGEL_ rohmilchbutter kräuter knusper kleine erdäpfeln	€ 19,00 € 26,00
vorspeise hauptgericht	€ 8,00
+ gekochter schinken & bärlauch mayo	€ 6,00
+ knuspriges hühnerei & carmelina hollandaise	
MILLSTÄTTER REINANKE_ mangold spitzen stampferdäpfel kren vinaigrette	€ 26,00
als Filet oder im Ganzen zum <u>selbst</u> filetieren	
FASCHIERTES KALBSBUTTERSCHNITZEL_ geschmorte kohlrabi petersil erdäpfelpüree	€ 26,00
OSTERBRATWURST_ bärlauchsenf radieserl currykraut rösterdäpfelschaum	€ 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	€ 38,00
200g	€ 48,00
300g	
GEDECK_ sauerteig vintschgerl rohmilchbutter soja humus snackgemüse	€ 4,00

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

MEHLSPEISEN³

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 FRÜHLINGSKUGELN _halbgefroren | rhabarber | kokos | pistazie € 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

EISKAFFEE KLASSISCH _vanilleeis | kaffee | obers € 8,50

EISKAFFEE ‚SEESPITZ‘ _gerührt | kardamom obers | gebrannte mandeln € 9,50

MELBA _vanilleeis | fruchtsorbet | eingelegte nektarinen | heisse himbeeren | obers € 9,50

KÄRNTNER REINDLING _vanilleeis | rum rosineneis | granten | honig-reindling crumble | obers € 9,50

EIERLIKÖR _stracchiatella eis | karamalisierte walnüsse | eierlikör | obers € 9,50

SCHOKOLADE _schokoladeneis weiss & dunkel | baileys | karamellsauce | obers € 9,50

BUNTER KINDEREISBECHER _vanilleeis | erdbeereis | smarties | obers € 8,00

SeeSpitz
dine & lounge