

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

|   |        |          |
|---|--------|----------|
| <b>Aperol Spritz Veneziano</b>            | 0,25 l | € 8,50   |
| <b>Campari Orange / Soda</b>              | 0,25 l | € 8,50   |
| <b>Schloss Velden Sekt Brut</b>           | 0,1 l  | € 8,00   |
| Spezialcuvée aus GV & WR                  | 0,75 l | € 56,00  |
| <b>Prosecco Superiore DOCG</b>            | 0,1 l  | € 7,00   |
| Azienda Torralta, Valdobbiadene, Venetien | 0,75 l | € 48,00  |
| <b>Perrier Jouet Champagner</b>           | 0,1 l  | € 17,00  |
| Grand Brut                                | 0,75 l | € 110,00 |
| <b>Perrier Jouet Champagner</b>           | 0,1 l  | € 22,00  |
| Rosé                                      | 0,75 l | € 120,00 |

#### SLOW FOOD AM SEE

|  |         |
|--|---------|
| <b>FRÜHLINGSALAT_</b> römersalat   knuspriges hühnerei   radieschen   parmesan               | € 14,00 |
| <b>BRANZINO_</b> aus piran   roh mariniert   orange   fenchel   olivenöl                     | € 19,00 |
| <b>BEEF TARTAR_</b> handgeschnitten   klagenfurter senf   eingelegte pfefferoni   toastbrot  | € 19,00 |
| 100g   | € 29,00 |
| 200g   | € 5,00  |
| + portion pommes frites  |         |
| <b>BIO RINDERSUPPE_</b> fritatten   leberknödel   kaspressknödel                             | € 7,00  |
| <b>BOUILLABAISSE_</b> wörthersee fische   junger fenchel   sauce rouille                     | € 16,00 |
| <b>BÄRLAUCH RAVIOLI_</b> frühlingskräuter   ziegenfrischkäse   braune butter                 | € 20,00 |
| <b>KRAUTFLECKERL_</b> hadn   gailtaler kraut   lauchbutter                                   | € 19,00 |
| langsam geschmortes entensugo  | € 19,00 |
| knusprige schwarzwurzeln & kürbiskernöl  |         |
| <b>MILLSTÄTTER REINANKE_</b> stampferdäpfel   mangold spitzen   krenvinaigrette              | € 26,00 |
| als Filet oder im Ganzen zum <u>selbst</u> filetieren  |         |
| <b>FASCHIERTES KALBSBUTTERSCHNITZEL_</b> geschmorte kohlrabi   Petersil   erdäpfelpüree      | € 26,00 |
| <b>LAMMBRATWURST_</b> hausgemacht   süßkartoffel   sparkle rucola   curry senf               | € 26,00 |
| <b>WIENER SCHNITZEL_</b> kärntner kalb   Petersil erdäpfel   granten                         | € 27,00 |
| + kleiner Blattsalat   | € 6,00  |
| <b>RINDERFILETSTEAK ‚CAFE DE PARIS‘_</b> zwiebel confit   lendorfer pak choy   pommes frites | € 38,00 |
| 200g   | € 48,00 |
| 300g   |         |
| <b>GEDECK_</b> sauerteig vintschgerl   rohmilchbutter   soja humus   snackgemüse             | € 4,00  |

## MEHLSPEISEN<sup>3</sup>

### 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 | 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

**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

*SeeSpritz*  
dine & lounge