



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

Nachmittagskarte

täglich von 14:30 bis 17:30 | Küchenpause von 17:30 bis 18:30
daily served from 14:30 to 17:30 | Kitchen break from 17:30 to 18:30

Von Christopher zum Start

„All in – no waste“ – Tomate Mozzarella AGLO € 14,50
Paradeiser | Büffelmozzarella | Wassermelone | Verbene
Tomatoes | buffalo mozzarella | watermelon | verbena

Von Ingeborg aus der Salatecke

„For bad hunters“ - Sommerlicher Gartensalat AGLMO € 11,50
Summery garden salad

Kräuter-Joghurt-Dressing
Herbal-yoghurt-dressing

Balsamicodressing
Balsamico-dressing

Caesardressing
Caesar-dressing

„For good hunters“ – Toppings zur Auswahl

mit Maishuhnstreifen AGLMO € 19,00
with corn fed chicken

mit Rinderfiletstreifen AGLMO € 25,00
with filets of beef

mit Steingarnele ABGLMO € 22,00
with prawns

mit Räucherforelle | Melone | Erbsen ADGLMO € 20,00
with smoked trout | melon | peas

Von Sven aus den Suppentöpfen

„Von der Alm in den Topf“ – Rindsuppe klar & kräftig ACGLO € 6,90
Kräuterfrittaten ODER Grießnockerl
Beef broth | Sliced herbal pancakes OR semolina dumplings

Von Bradey - Pasta zwischendurch

„Sommer am Strand“ – Tagliolini aglio olio ACGLO
Gebratene Garnelen | Knoblauch | Chili | Petersilie | Olivenöl
Tagliolini aglio olio | roasted prawns | garlic | chili | parsley | olive oil

Vorspeise	€	19,50
Hauptspeise	€	24,50

„die von Oma sind die Besten“ – Kärntner Kasnudeln ACGLO
Braune Butter | Schnittlauch | Blattsalat
Carinthian ravioli | brown butter | chive | garden salad

Vorspeise	€	9,50
Hauptspeise	€	14,50

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.
Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne unsere detaillierte Allergene-Information
We are delighted to serve our allergen information in detail



Von Didi & Thomas die Hauptgerichte

„Der Bröselballon“ Wiener Schnitzel vom Kärntner Milchkalb ^{ACGL} Petersilerdäpfel Preiselbeeren <i>Escalope of veal Vienna style parsley potatoes lignonberries</i>	€ 24,50
„Keine Arbeit – einfach genießen“ – Schlosssaibling als Filet ^{ADGL} Cous Cous Stangensellerie Apfel Mandel <i>Filet of chastlechar cous cous celery apple almond</i>	€ 26,50

Von Kerstin Süßes und Fruchtiges

„Süß - salzig - schokoladig“ ^{ACEGH} Karotte Erdnuss Schokolade ² <i>Carrot peanut chocolate²</i>	€ 12,50
Sorbetvariation – hausgemacht ^{AO} <i>Variation of homemade sorbet</i>	€ 10,50
Seespitz Eiskaffee ^{ACGEHFO} <i>Seespitz ice coffee</i>	€ 8,50
Bananen-Eierlikör Becher ^{ACGEHFO} <i>Banana & advocaat sundae</i>	€ 9,50
Schoko-Nuss Becher ^{ACGEHFO} <i>Chocolate & nut sundae</i>	€ 9,50
Erdbeer Becher ^{ACGEHFO} <i>Strawberry sundae</i>	€ 9,50
Apfelstrudel ^{ACEHFO}	€ 5,00
+ Schlag <i>whipped cream</i>	€ 1,00
+ Vanillesauce <i>vanilla sauce</i>	€ 1,50
Kugel Eis – nach Tagesangebot <i>Ice cream – daily recommendation</i>	€ 2,30
Kugel Sorbet – nach Tagesangebot <i>Sorbet – daily recommendation</i>	€ 2,30



Seespitz Menü

Empfehlung vom Küchenteam!

Der Schlossprinz in Cleopatra´s Bad

Schlosssaibling pochiert
Buttermilch | Pumpernickel | Stachelbeere | Birne
Poached Castle char | buttermilk | pumpernickel | gooseberry | pear
ADGHLMO

Sp

Fenchel küsst Orange

Fenchelschaumsuppe
Fenchel | geräucherte Entenbrust | Orange
Fennel soup | smoked duck breast | orange
GLMO

Sp

Österreich oder Ungarn?

Paprikahuhn "sous vide"
Hühnerbrust | Paprika | Majoran | „Spätzle“
Chicken | bell pepper | marjoram | "Spätzle"
ACGLM

oder

Der gezähmte Räuber

Zanderfilet gebraten
Kohlrabi | Zitrone | wilder Pfeffer
Filet of pike perch | kohlrabi | lemon | wild pepper
DFGLMO

Sp

Süß – salzig - schokoladig

Karotte | Erdnuss | Schokolade²
Carrot | peanut | chocolate²
ACEGH

3-Gang | 4 Gang
3-course | 4-course
€ 45,00 | € 59,00

Wir weisen Sie freundlich darauf hin, dass wir das Menü nur Tischweise servieren.
We kindly point out that we serve the menu only table-like.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.
Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne unsere detaillierte Allergene-Information
We are delighted to serve our allergen information in detail



Von Nina aus der Kuchenvitrine – gerne auch „to-go“

Schlosstorte Sachertorte <small>ACEHFO</small> <i>Castle cake Sacher cake</i>	€	5,50
Empfehlung des Tages <i>Daily recommendation</i>	€	5,50
RasPeach Royal <small>ACGH</small> Himbeere Pfirsich Pistazie <i>Raspberry peach pistachio</i>	€	6,50
Valrhona³ - Schokolade <small>ACGHO</small> Guanaja Caramelia Dulce <i>3 kinds of Valrhona chocolate</i>	€	6,50
Roy Black <small>ACHO</small> Haselnuss Nougat Marille <i>Hazelnut nougat apricot</i>	€	6,50
Cheesecake <small>AEG</small> Topfen Crispy Honig <i>Curd cheese crispy honey</i>	€	6,50
Rübli Schnitte <small>ACGH</small> Karotte Walnuss Frischkäse <i>Carrot walnut cream cheese</i>	€	5,50
Exotic Engery Kokos Mango Granola <i>Coconut mango granola</i>	€	5,50
+ Schlag <i>whipped cream</i>	€	1,00
Pralinen nach Tagesangebot <i>Praliné – daily recommendation</i>	per Stück	€ 2,00
Macarons nach Tagesangebot <i>Macaron – daily recommendation</i>	per Stück	€ 2,00
Valrhona – Bruchschokolade Ivoire Pistazie Berberitze <i>Ivoire pistachio barberry</i> Caramelia Erdnuss Banane <i>Caramelia peanut banana</i> Guanaja Marille Thymian <i>Guanaja apricot thyme</i>	75 g	€ 3,90

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.
Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne unsere detaillierte Allergene-Information
We are delighted to serve our allergen information in detail