



Restaurant

La Terrasse

SCHLOSS
SEEFELS

Bewusst *regional*

Je kürzer die Wege, desto frischer die Produkte.

80 % der Lebensmittel bezieht Küchenchef Richard Hessel aus dem Umkreis von 70 Kilometern. Fische aus dem Wörthersee. Wagyu-Rind aus dem Lavanttal. Brot vom örtlichen Bäcker. Gemüse von heimischen Feldern. Alles voller Reife und voller Geschmack.



- 1 **Obst & Gemüse**
Kärnten Taufisch aus Brückl
- 2 **Lavanttaler Wagyu-Rind**
Familie Darmann vlg. Grosshinterberger aus St. Margarethen im Lavanttal
- 3 **Blumen & Kräutersalate**
Kräutermanufaktur Harald Lakonig aus Treffen bei Villach
- 4 **Artischocken**
Kammerhof, Familie Jäger aus St. Andrä im Lavanttal
- 5 **Erdäpfel**
Erdäpfelhof Gregor Mischkulnig aus St. Egyden bei Velden
- 6 **Forellen & Saiblinge**
Fischzucht Markus Brencic aus Klagenfurt
- 7 **Schwammerl**
Klagenfurter Au-Gebieten
- 8 **Gänse**
Lindlhof, Familie Taferner aus St. Andrä im Lavanttal
- 9 **Reh & Wild**
Techelsberger Jagd
- 10 **Kärntner Rind**
Villacher Generationsunternehmen Ilgenfritz
- 11 **Ziegenkäse**
Ziegenkäserei Fuchs-Zerbst aus St. Georgen im Gailtal
- 12 **Topfen**
Techelsberger Bauern

Vorspeisen

Carpaccio Eierschwammerl Rucola Parmesan (A, G, H, L, M, O)	22
Erdäpfel-Vogelersalat Speck Croûtons (A, C, G, H, L, M, O)	18
gebackenen Hühnerstreifen (A, C, G)	8
Knackige Gartensalate Cesardressing knuspriger Speck Ei Croûtons (A, C, D, G, H, L, M, O)	15
gebratene Hühnerstreifen (G)	8
gebratene Garnele (B)	4
pro Stück	
Vorspeise vom Kürbis Eierschwammerl Ingwer (A, C, G, H, L, M, O)	25
Büffelmozzarella & KärntnerParadeiser Pesto Rucola (A, C, G, H, L, M, O)	18

Suppen

Tafelspitzconsommé Gemüwestreifen Grießnockerl oder Frittaten (A, C, G, H, L, M, O)	10
Hummerrahmsuppe Eigene Einlage Artischocke (A, B, D, G, H, L, M, N, O)	15
Kürbisrahmsuppe Herbstrüffel geräucherte Entenbrust (A, C, G, H, L, M, O)	12

Seefels Flammkuchen

Flammkuchen „Klassik“ Crème fraîche Zwiebel Speck Petersilie (A, H, L, M, O)	18
Flammkuchen „Royale“ Crème Fraîche Zwiebel Räucherlachs Saiblingskaviar Rucola (A, C, D, G, H, L, M, O)	20

Pasta

Kärntner Kasnudeln braune Butter (A, C, G, H, L, M, O)	18
Kärntner Fleischnudeln Rahmsauerkraut Wagyu-Grammeln (A, C, G, H, L, M, O)	18
Pasta „Bolognese“ (A, C, G, H, L, M, O)	20
Spaghettini „Aglio“ Paradeiser Kräuter Calamari (A, C, D, G, H, L, M, O, R)	25

Zwischengericht

Gesurtes confiertes Schweinsbackerl Kärntner Ritschert Jungzwiebel (A, G, H, L, M, O)	18
Seefelsgulasch vom Lavanttaler Wagyrind Kräuterspätzle (A, C, G, H, L, M, O)	22
Beuscherl vom Techelsberger Kalb Semmelschnitten Schwammerl Wachtel-Spiegelei (A, C, G, H, L, M, O)	22

Hauptgerichte

Kärntner Rind geschmort & rosa gebraten Fondanterdäpfel Baked Beans Zwiebel geflämmter Mais (A, G, H, L, M, O)	48
Wiener Schnitzerl vom Milchkalbsrücken Petersilienerdäpfeln Preiselbeeren (A, C, G, H, O)	32
Filet vom Saibling Schwammerlrisotto Zuckerschoten Paradeiser (A, C, G, H, L, M, O)	38

Desserts

Crème Brûlée Beeren Vanilleeis <small>(A, C, G, H, O)</small>	14
Zitronentarte Himbeeren Baiser <small>(A, C, G, H, O)</small>	14
Weißer Schokolade Mango Limette <small>(A, C, G, H, O)</small>	16
Variation von hausgemachten Sorbets <small>(A, C, G, H, O)</small>	15
Auswahl von Käse & seine Begleiter <small>(A, G, H, L, M, O)</small>	16
Gedeckpreis	4,5

Karaffe Leitungswasser

Kinderwasser 2

Die Summe wird zur Gänze an die Kärntner Kinderkrebshilfe gespendet.

Alle Preise verstehen sich in EURO inklusive aller Abgaben und Steuern.

Wir bitten Sie, auf das Rauchen und Telefonieren im Restaurant zu verzichten.

A: Gluten enthalten; B: Krebstiere enthalten; C: Eier; D: Fisch; E: Erdnüsse; F: Sojabohnen; G: Milch- und Milchprodukte; H: Schalenfrüchte und Nüsse; L: Sellerie; M: Senf; N: Sesam; O: Schwefeldioxid und Sulfite; P: Lupinien; R: Weichtiere, Muscheln, Tintenfische und Schnecken
Unsere Mitarbeiter*innen informieren Sie gerne.