

Vorspeisen

Büffelmozzarella & Paradeiser mit Zitrone, Olivenöl & Basilikum (A, C, G, L, M)	18,-
Knackige Blattsalate mit Caesar-Dressing, knusprigem Speck, Croûtons, Gurke & Radieschen (A, C, D, G, H, L, M, O)	15,-
- gebratene Hühnerstreifen (G) - Aufpreis	6,-
- gebratenen Rinderfiletstreifen (G) - Aufpreis	8,-
- gebratene Garnelen (B) – Aufpreis pro Stück	4,-
Mit Pesto gebeiztes Carpaccio vom Kärntner Rind eingelegte Eierschwammerl, Mozzarellaschaum & Rucola (A, C, G, H, L, M, O)	20,-
Vitello Tartufo mit Herbsttrüffel und gebratenem Gemüse (A, C, D, F, G, H, L, M, O)	20,-
Beef Tatar vom Kärntner Rind mit Petersilienwurzel, Perlzwiebel & Stör Kaviar (A, C, D, G, H, L, M, O)	25,-

Suppen

Tafelspitz-Consommé mit Frittaten oder Grießnockerl oder Leberknödel & Gemüsestreifen (A, C, G, L, M)	10,-
Hummerrahmsuppe mit Kokos, Maracuja & eigener Einlage (A, B, C, D, F, G, H, L, M, O, R)	11,-

Für Zwischendurch

Kärntner Kasnudeln in brauner Butter & Kirschparadeiser (A, C, G, H, L, M, O)	15,-
Spaghettini mit unserr weltberühmten Sauce Bolognese und geriebenem Parmesan (A, C, G, H, L, M, O)	16,-



Hauptspeisen

Seefelds ‚Herregulasch‘ vom Lavanttaler Wagyu Rind mit Semmelknödel, Spiegelei & Essiggurkerl (A, C, G, H, L, M, O)	22,-
Bouef ‚Robespierre‘ mit Rucola, Parmesan & Paradeiser (A, G, H, L, M, O)	25,-
Wiener Schnitzerl vom Milchkalbsrücken mit Petersilienerdäpfel & hausgemachten Preiselbeeren (A, G, H, L, M, O)	28,-
Gebratenes Maishendlbrüsterl mit Rohschinken & Kräutern auf cremiger Rahmpolenta & gebratenem Gemüse (A, C, G, H, L, M, O)	28,-
Rosa gebratenes Filetsteak auf getrüffeltem Erdäpfelpuree & geschmorten Schalotten (A, C, G, H, L, M, O)	45,-
Filet vom Saibling mit Duroc Bauch Spitzkraut, Paprika & Sauerklee (A, C, G, H, L, M, O)	42,-

Süßes & Käse

Vanille-Creme Brûlée mit marinierten Beeren & Vanilleeis (A, C, G, O, F)	15,-
Variation von der Zwetschke (A, C, G, H, O)	16,-
Zweierlei vom Schokoladenmousse mit marinierten Beeren & Sorbet (A, C, F, G, O)	16,-
Gedeckpreis	4,-

Unsere Küchenzeiten sind
von 12 bis 14 Uhr.

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

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.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können, neben gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

