



SCHLOSS
SEEFELS

Schloss- Frühstück

60

Das Schloss-Frühstück ist im Zimmerpreis inkludiert. Sie wählen à la carte aus 100 & mehr Köstlichkeiten. Sollten Sie Ihr Lieblingsgericht auf unserer Frühstückskarte nicht entdecken, so werden wir Ihren Wunsch bestmöglich erfüllen.

*Je kürzer die Wege,
desto frischer die Produkte*

80 % davon bezieht Küchenmeister Richard Hessel aus dem Umkreis von 70 Kilometern. Voller Reife und voller Geschmack werden sie **frisch und à la minute** zu köstlichen Frühstücks-Spezialitäten verarbeitet.

**Das Hotel Schloss Seefels-Team
wünscht einen genussvollen Start in Ihren Urlaubstag.**

Amann's Frühstückskaffee

Der Vorarlberger Familienbetrieb hat ein besonderes Gespür für Kaffee.

Wie sagt man doch so schön? Die gute Mischung macht den Geschmack.

Julius Meinl 1862 Kaffee & Schokolade

Espresso klein

Espresso groß

Melange

Verlängerter

Cappuccino

Latte Macchiato

Trinkschokolade

Teehaus Ronnefeldt Teeselektion

Assam Bari

Darjeeling

English Breakfast

Green Leaf

Green Dragon Lung Ching

Jasmine Gold Leaf

Morgentau

Rooibos Cream Orange

Sweet Berries

Fruity Camomile Kräutertee

Mint & Fresh

Erfrischend Prickelnd

Frisch gepresster
Orangensaft oder Gemüsesaft

Österreichischer
Frizzante Brut oder Rosé (O)

Schloss-Frühstück „light“

Die pure Leichtigkeit

Naturjoghurt oder **Sauermilch**

Beeren & frisch geschnittenes **Obst**

Hüttenkäse, Glundnerkäse & Schnittkäse

Bunte **Gemüesticks** mit Dip (A, E, F, G, H, O)

Vollkornbrot im Körberl

Feiner Schinken

vom Villacher Generations-
unternehmen Frieress

Forellenfilet geräuchert
mit Topfenaufstrich & Radieschen

Das perfekte **Frühstücksei** (C)

Ei im Glas „der Klassiker“
mit Schnittlauch (C)

Pochiertes Ei
auf Vollkornbrot
mit Topfenaufstrich,
gebratene Zucchini,
Avocado und Kirschparadeiser
(A, C, G, H)

Schloss-Frühstück „luxurious“

Das Beste vom Besten

Kärntner **Butter** oder auf Wunsch gesalzen (A)

Marmeladen & Fruchtaufstriche
hausgemacht vom Küchenchef & seinem Team

Kärntner **Bienenhonig** (O)

Naturjoghurt

Handgerührtes **Beerenjoghurt**

Im Haus angesetztes **Birchermüsli** (A, G, H, O)

Hausgemachtes **Granola**

Beerenstarke **Müslis & Cerealien**
vom Traditionsunternehmen Getreide Gutscher
mit Kärntner Milch oder Joghurt nach Wahl (A, G)

Hausgemachter **Fruchtsalat**

Wurst- & Schinkenspezialitäten
von den Villacher Generationsunternehmen
Frierss und Ilgenfritz

Feine **Käsespezialitäten**,
frisch abgemachter **Topfen-Kräuteraufstrich**,
Liptauer oder **Landfrischkäse** (A, G, H, O)

Bunte **Gemügesticks** mit Dip (A, E, F, G, H, O)

Brot & Gebäck

Aus nächster Nähe

Wählen Sie vom duftenden Brottisch:

**Natursauerteigbrot, Vollkornbrot,
Handsemmeln, Kleingebäck, Brioche & Croissants** (A, C, G)

Die Bäckereien Wienerroither in Pörschach, Saliterer in Feldkirchen sowie kleine Landbäckerein aus dem Gurktal liefern täglich das Beste vom Besten, produziert mit hervorragender Qualität und in liebevoller Handarbeit.

Die Kamut-Handsemmel von der Landbäckerei Saliterer

Was ist Kamut? Das sogenannte **Ur-Getreide** sorgte bereits vor etwa 6.000 Jahren für das tägliche Brot. Neben Emmer und Einkorn ist sie damit eine der **ältesten kultivierten Getreidesorten**. Mit besonders hohem Proteingehalt und lebensnotwendigen Spurenelementen ist Gebäck aus Kamut bekömmlicher als handelsübliche Weizensorten.

Eiergerichte

Egg Benedict de light

auf Vollkornbrot mit Topfen-
aufstrich, gebratene Zucchini,
Avocado & Kirschparadeiser
(A, C, G, H)

Egg Florentine

mit Toastbrot,
knuspriger Speck, Spinat
& Sauce Hollandaise
(A, C, G, M, O)

Egg Royale

auf Hadnbrot,
Räucherlachs, Spinat
& Sauce Hollandaise
(A, C, G, M, O)

Ei im Glas „der Klassiker“

mit Schnittlauch

Das perfekte **Frühstücksei** (C)

Pochiertes Ei auf Toast

Rührei oder Spiegelei

natur oder herzhaft nach Wahl
mit Schinken, Speck, Gemüse,
Kräuter, Garnelen, Pilze, Zwiebel
oder Paradeiserwürfel

Auf's Huhn gekommen Eierhof Krenn

Ein Familienbetrieb wie im Bilderbuch am
Magdalensberg (übrigens auch ein lohn-
endes Aufzugsziel). Am Eierhof Krenn leben
4 Generationen – Urli-Opa Krenn wacht
über den Betrieb – Senior-Chefin Magdale-
na beliefert so machen Stammkunden noch
selbst. Gefüttert wird – wie beim „Running
Sushi“ – auf einem Futterkreis mit Mais,
Weizen, Sojabohnen aus eigenem Anbau.

Spezialitäten

Aus der Schlossküche

Klare Consommé mit Schnittlauch (C)

Roastbeef mit Sauce Tartar (C, G, O)

Paradeiser & Mozzarella mit Pesto (A, G, H, O)

Geräucherter **Lachs** vom Mattersdorfer aus Wernberg (D)

Kalt und warm **geräucherte Forelle**
aus der Fischzucht Poganitsch aus Grafenstein (D)

Gurktaler **Reindling**

Frisch **geschnittenes Obst** der Saison

Herzhaft Beilagen

Grillparadeiser, gebratenes Gemüse, gebratene Pilze, Minibratwürstchen,
Frankfurter, Käsekrainer, gebratener Speck oder Schinken

Süßer Krönung

hausgemachte **Palatschinken**

- klassisch mit Marillenmarmelade

- traditionell mit Oma's süßer Topfenfülle

- verlockend mit Richard Hessel's handgerührter Schoko-Nusscreme

French Toast

mit Ahornsirup, Zimt & Zucker

Mandelwaffeln

mit Ahornsirup und frischen Beeren

Laktosefreie Alternativen

Kokos-, Soja-, Reis- oder Mandelmilch

Bio-Schafs- & Ziegenjoghurt
sowie Käse von der Hofkäserei Skofitsch

Diätmargarine

Wertvolle Lieferanten

Rudolf Frierss & Söhne

Fleisch- und Wurstspezialitäten
Villach

Bäckerei Wienerroither

Pörschach

Fischzucht Poganitsch

Grafenstein

Kärntner Milch

Spittal/Drau

Kaslab'n

Mein Stück vom Käse
Radenthein

Biohof und Hofkäserei Skofitsch

Völkermarkt

Eierhof Krenn

Magdalensberg

Eierhof Obereder

Gnesau

Robitsch Gemüse/Taufrisch

Brückl

Gärtnerei Harald Lakonig

Treffen bei Villach

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.