



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.



- 1 **Obst & Gemüse**  
Kärnten Tafelberg aus Brückl
- 2 **Lavantaler Wagyu-Rind**  
Familie Darmann vlg. Grosshinterberger aus St. Margarethen im Lavanttal
- 3 **Blumen & Kräutersalate**  
Kräutermanufaktur Harald Lakonig aus Treffen bei Villach
- 4 **Artischocken & Spargel**  
Kammerhof, Familie Jäger aus St. Andrä im Lavanttal
- 5 **Erdäpfel**  
Erdäpfelhof Gregor Mischkulnig aus St. Egyden bei Velden
- 6 **Forellen & Saiblinge**  
Fischzucht Fischzucht Poganitsch aus Grafenstein
- 7 **Schwammerl**  
Klagenfurter Au-Gebieten
- 8 **Ente**  
Lindlhof, Familie Taferner, 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

<b>Seefels Ei</b>	42
Kaviar   confiertes Eigelb   geräucherte Störcreme (C, D, G)	
<b>Nuart's Schafskäse aus Kärnten</b> 🌿	32
Chicorée   Radicchio   Olivenöl (A, C, G, H, L, M, O)	
<b>Hummer</b>	48
Kürbis   Fenchel   Curry (A, B, D, G, H, L, M, O)	
<b>Tatar vom Wagyu Rind</b>	45
Rote Rübe   Karfiol   Crème Fraîche   Kaviar (A, C, D, G, H, L, M, O)	
<b>Seefels Gemüsegarten</b> 🌿	32
Eingelegtes Gemüse   Schwammerl   Quinoa   Kräuter (A, C, G, H, L, M, O)	

# Suppen

<b>Tafelspitz Consommé</b>	15
Frittatenroulade   Erbse (A, C, G, H, L, M, O)	
<b>Tristan Languste</b>	25
Confiertes Eigelb   Pak Choi   Udon-Nudeln (A, C, D, G, H, L, M, O)	
<b>Cremesuppe</b> 🌿	16
Roter Paprika   Kokos   Rotes Curry   Falafel (A, G, H, L, M, O)	

# Zwischengerichte

- Geschmorte Wagyubrust** 25  
Hadensterz | wilder Brokkoli | Pastinake  
(A, G, H, L, M, O)
- Ravioli**  28  
Kärntner Schwammerl | Lauch | Pak Choi  
(A, C, G, H, L, M, O)
- Lamm** 26  
Ragout | Okinawa Spinat | Erdäpfel  
(A, C, G, H, L, M, O)

# Hauptgerichte

- Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken** 41  
Erdäpfel-Gurkensalat | hausgemachte Preiselbeeren  
(A, C, G, H, L, M, O)
- Reh aus der Techelsberger Jagd** 49  
Wirsing | Grammeln | Veldener Karotte | Preiselbeere  
(A, G, H, L, M, N, O)
- Stubenküken** 41  
Kürbiskraut | Nuart's Schafstopfen | Dill | Schwammerl  
(A, C, G, H, L, M, O)
- Filet von der Kärntner Urforelle** 48  
Gurke | eigener Kaviar | Erdäpfel | Zitrone  
(A, D, G, H, L, M, O)
- Filet vom Steinbutt** 49  
Muscheln | Artischocke | Spinat  
(A, B, C, D, G, H, L, M, N, O)
- Kärntner Schwammerl**  38  
Paprika | wilder Karfiol | Nuart's Käse | Ei  
(A, C, G, H, L, M, O)

# Dessert & Käse

<b>Heidelbeere</b>	22
Schmarrn   Ragout   Eis (A, C, G, H, O)	
<b>Marille</b>	18
Knödel   Ragout   Eis (A, C, G, H, O)	
<b>Karibik</b>	21
Kokos   Zitrus   Tonkabohne (A, C, G, H, O)	
<b>Seefels Pfirsich</b>	22
Pfirsich   Vanille   Mandel (A, C, E, F, G, H, O)	
<b>Dunkle Schokolade</b>	22
Himbeer   Biskuit   Ganache (A, C, E, F, G, H, O)	
<b>Variation von hausgemachten Sorbets</b>	18
(A, G, O)	
<b>Reblochon</b>	22
Kümmel   Kartoffel   Salzbutter (G)	
<b>Gedeckpreis</b>	5,5

## Karaffe

<b>Wunderwasser</b>	2
---------------------	---

Die Summe wird zur Gänze an das Ö3 Weihnachtswunder 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.