



## VORSPEISEN

<b>Knackige Blattsalate mit French Dressing</b>	16,00
Croûtons, knusprigem Speck und Schwammerl (A,C,G,H,L,M,O)	
<b>Roh marinierte Scheiben vom Kärntner Rind mit Pesto gebeizt</b>	20,00
mit Piccandou, Rucola, Pinienkerne und Paradeiser (A,C,G,H,L,M,O)	
<b>Vorspeise von der Garnele</b>	26,00
mit Tapioka, Avocado und Kürbis (A,B,D,G,H,L,M,O,R)	
<b>Flammkuchen „Klassik“</b>	15,00
mit Crème Fraîche, Zwiebel, Speck und Petersilie (A,G,H,L,M,O)	
<b>Flammkuchen „Schloss Seefeld“</b>	18,00
mit Räucherlachs, Crème Fraîche, Zwiebel, Pinienkernen, Rucola und Saiblingskaviar (A,D,G,H,M,O)	

## SUPPEN

<b>Tafelspitzconsommé</b>	7,50
mit Grießnockerl <b>oder</b> Frittaten <b>oder</b> Leberknödel (A,C,G,L,O)	
<b>Suppe von der Edelkastanie</b>	11,00
mit Rotkrautstrudel und gesurtem Spanferkel-Goderl (A,C,G,H,L,M,O)	

## FÜR ZWISCHENDURCH

<b>Spaghettini</b>	16,00
mit unserer hausgemachter Bolognese und geriebenem Parmesan (A,C,G,H,L,M,O)	
<b>Gefüllte Kärntner Kasnudeln</b>	16,00
in brauner Schnittlauchbutter und Paradeiser (A,C,G,H,L,O)	



## HAUPTGERICHTE

<b>Unser Wiener Schnitzel vom Milchkalb</b> mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren (A,C,G,O)	28,00
<b>Rosa gebratenes Rinderfilet</b> mit Süßkartoffel-Crème fraîche, Artischoke und Saubohnen (A,C,G,H,L,M,O)	46,00
<b>Udonnudeln und Heilbutt im Dashifond</b> mit Kräuterseitlingen, Pak Choi und confiertem Eigelb (A,C,D,G,H,L,M,N,O,R)	44,00

## SÜSSES & KÄSE

<b>Crème Brûlée von der Bourbonvanille</b> mit marinierten Beeren und Vanilleeis (A,C,F,G,H,O)	15,00
<b>Lavanttaler Apfel</b> mit Mascarpone und Maroni (A,C,G,H,O)	16,00
<b>Tarte vom Vacherin</b> mit Quitte und Haselnuss (A,C,G,H,L,M,O)	16,00
<b>Gedeckpreis</b>	4,00

### Unsere Küchenzeiten sind von 12.00 Uhr bis 14.00 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

Wein enthält Sulfite. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

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.