



RESTAURANT
MARIA LORETTO
am wörthersee

Unsere „Vorspeisen-Kreationen“

Langostino Carpaccio,
gefüllt mit getrockneten
Tomaten, Zitronencreme,
Gebäck 23,90
(A,B,G,L,M,O)

Forellen-Kaviar auf Eis,
Butter, Toast 22,90
(A,D,G)

Imperial Kaviar Nr. 1, 10 g,
Amur Stör, Butter, Toast
39,90 (A,D,G)

Unsere
Räucherfischvariation
(Lachs, Saibling,
Butterfisch)
mit Oberskren, Butter,
Gebäck 21,90
(A,D,G,L,M,O)

**Spaghetti aglio olio e
peperoncino** 10,90
(A,C,G,O)

Was zum Auslöffeln ...

Fischsuppe „Maria Loretto“
mit Edelfischarten, Gebäck
14,90 (A,B,D,L,O,R)

Tomatencremesuppe,
Büffelmozzarella 7,90
(A,G,L,O) (vegane Variante
= ohne Büffelmozzarella)

Zwiebelsuppe mit Pernod,
Käse gratiniert 8,90
(A,G,L,O)

**Franz. Knoblauch-
Cremesuppe** mit Shrimps,
Knoblauchbrot 7,90
(A,B,G,L,O) (glutenfreie
Variante = ohne
Knoblauchbrot)

Rindsuppe mit Frittaten
5,40 (A,C,G,L)

Für den kleinen Gusto

Nudelspezialitäten

**Omas hausgemachte
Spinatkräpfel** mit
frischem Parmesan und
brauner Butter 15,90
(A,C,G,L,O)

**Hausgemachte
Kürbiskräpfel** mit Salbei,
frischem Parmesan
und brauner Butter 15,90
(A,C,G,L,O)

Kärntner Käsnudel mit
brauner Butter, Salat
15,90 (A,C,G,L,M,O)

**Oberkärntner
Fleischkräpfel** auf
Sauerkraut 15,90
(A,C,G,L,O)

**Gemischter Kärntner
Nudelteller** 17,90
(A,C,G,L,O)

Spaghetti Bolognese,
frischer Parmesan 14,90

Kleine Portion
hausgemachte Kürbis- oder
Spinatkräpferln mit
frischem Parmesan,
brauner Butter 12,90
(A,C,G,L,O)

1/2 Dtz.
Burgunderschnecken mit
Gewürzbutter, Käse
gratiniert, Gebäck 19,90
(A,G,L,M,O)

Vorspeisenteller „Maria
Loretto“ (Fisch & Fleisch),
Gebäck 25,90 (Alle
Allergene)

Gefülltes Carpaccio,
hauchdunn geschnittenes
Rinderfilet
mit frischem Parmesan,
Gebäck 20,90
(A,G,L,M,O)

Shrimpscocktail mit
frischen Früchten, Gebäck
18,90 (A,B,C,G,L,M,O)

Feiner Zucchini-
Ziegenkäse-Salat mit

Saures Rindfleisch vom
Tafelspitz mit Kernöl, Ei
und Gebäck 16,90
(A,C,L,M,O)

Griechischer- (Nuart
Schafskäse) oder Nizza-
Salat, Oliven, Zwiebel,
Oregano, Gebäck 15,90
(A,D,G,L,M,O)

Gebackener Schafskäse
vom Nuart mit
Salatbouquet, Dip 15,90
(A,C,G,L,M,O)

Loretto's Caesar-Salat mit
gegrillten Putenstreifen,
frischem Parmesan, Speck
18,90 (A,G,L,M,O)

(A,C,G,L,O)

Calamarata mit
Pistaziencreme und Burrata
19,90 (A,C,G,L)

Unsere Vorspeisen wie auch
unsere Salate werden mit
unserer Hausmarinade
mariniert. (L,M,O)

Datteln, Cashewnüsse und
Gebäck 18,90 (A,L,M,O)

(vegan/glutenfrei Variante =
ohne Ziegenkäse und
Gebäck)

See küsst Meer

Forelle im ganzen gebraten
(Grenoble, Müllerin,
Mandelbutter oder Blau),
Petersilienkartoffeln,
gemischte Blattsalate
26,90 (A,D,G,L,M,O)

Venezianische Fischpfanne
mit Oliven, Artischocken,
Kapern, Rahm-Polenta
27,90 (A,B,D,G,L,O,R)

**Zanderfilet vom Grill oder
gebacken,**
Petersilienkartoffeln 25,90
(A,C,D,G,L,O)

**Seezunge vom Grill mit
Kartoffel-Kapern-Gemüse**
35,90 (A,D,G,L,O)

Baby-Seeteufel vom Rost
mit Krenpüree und
mediterranes Gemüse
27,90 (A,D,G,L,O)

Gemischter Fischteller
„Maria Loretto“ (Süßwasser-
und Meeresfische),
mit Kräuterkartoffeln,
gemischte Blattsalate 27,90



(A,B,D,G,L,M,O,R)

Pochiertes Lachsfilet auf
Zitronenrisotto,
Zitronensauce 25,90
(D,G,L,O)

Gratinierte

Jakobsmuscheln (4 Stück),
Knoblauchbrot 24,90
(A,G,L,M,O,R)

Gegrillte Calamari,
Knoblauchbrot, gemischte
Blattsalate 24,90
(A,G,L,M,O,R)

Fischplatte „Maria Loretto“
für 2 Personen (Süßwasser-
und Meeresfische), mit
Kräuterkartoffeln und
gemischten Blattsalaten p.
Person 33,90
(A,B,D,G,L,M,O,R)

**Gegrillte ausgelöste Riesen-
Crevetten** auf Safran-
Dattel-Risotto, gemischte
Blattsalate 30,90
(A,B,G,L,M,O)

Alles Gute von der Pute

Cordon bleu von der Pute
mit Süßkartoffelpommes
und gemischten
Blattsalaten 19,90
(A,C,G,L,M,O)

**Putenschnitzel „Pariser
Art“** mit Erbsenreis,
Preiselbeeren 19,90
(A,C,G,L)

Stall und Wiese

Wiener Schnitzel vom
Kalbsrücken mit
Kartoffelpüree,
Preiselbeeren 29,90
(A,C,G,L)

**Verschiedene
Fleischstücke** vom Grill
(Rind, Kalb, Lamm, Pute),
Kräuterbutter,
Ofenkartoffel, Sauerrahm
24,90 (G,L,M,O)

Gekochter Tafelspitz mit
Wurzelgemüse,
Röstkartoffeln,
Cremespinat und Apfelkren
26,90 (G,L,O)

**Rosa gebratener
Lammrücken** in der
Kräuterkruste, Blattspinat
und Süßkartoffelpüree

(Wartezeit ca. 20 min.)
37,90 (A,G,L,O)

Filetspitzen-Stroganoff
(Paprika, Gurke), Teigwaren
32,90 (A,C,G,L,M,O)

**Impressionen aus unserer
Zuckerküche**

**Dessertvariation „Maria
Loretto“** 16,90
(A,C,E,F,G,H,N,O)

Mousse au Chocolat 9,90
(C,G,H,O)

Zitronensorbet (Prosecco

Steingarnelen vom Grill
oder im Knoblauch-
Weißweinsud,

Knoblauchbrot, gemischte
Blattsalate 34,90
(A,B,G,L,M,O)



Medium gebratene
Kalbstranchen vom
Kalbsrücken auf Ingwer-
Kartoffel-Püree, Calvados-
Sauce 29,90 (G,L,O)

Medium gebratenes
Rumpsteak mit BBQ-
Butter, Maiscreme und
gemischten Blattsalaten
32,90 (G,L,M,O)

Filetsteak mit feuriger
Pfeffer-Chilisauce oder
Ahornbutter,
Trüffelpommes und
mediterranem Gemüse
42,90 (G,L,M,O)

Geröstete Kalbsleber mit
Erbsenreis, Preiselbeeren
27,90 (G,L)

und Wodka) 9,90 (G,O)

Mangoparfait mit Kokos
und Rum 9,90 (C,G,O)

Tiramisu 8,90 (A,C,G,O)

Palatschinken gefüllt mit
Marillenmarmelade oder
Preiselbeeren 7,90
(A,C,G,O)

Schoko-Eis-Palatschinken
mit hausgemachter
Schokolade 10,90
(A,C,G,H)

Kärntner Eisreindling mit
Zimt-Zwetschgen 9,90
(A,C,G,H,O)

Gemischter Käseteller mit
Frucht-Chutney, Butter,
Gebäck 19,90 (A,G,O)