



GEDECK..... € 5
sauerteigbaguette-weizen & vollkorn,
bauernbutter & vegetarischer aufstrich,
mariniertes bio gemüse
A B D F G N

Starters

SOMMER SALAT **V**..... € 18
gurke, kartoffel, leinsamen, buttermilch, citrus G

BEEF TARTAR 100 g € 25
handgeschnitten, liebstöckel mayo, rettich, joseph brot
A D M O
+ **pommes frites** C M..... € 7

BIO RINDERSUPPE € 10
grießnockerl, frittaten, schlickkrapferl A L F G

WÖRTHERSEE FISCHSUPPE € 14
krustentier dim sum, fenchel A B D G

GEGRILLTES RINDERMARK € 18
kapern-petersil-salat, kren, joseph brot A

slow food menu

4 gänge € 85

Lendorfer Ochsenherz Tomaten**V** G

mozzarella vom nuart, melonen, nussbutterdressing

€ 18

Gurktaler Eierschwammerln A G

tagliolini, sommertrüffel

€ 22 / € 32

Branzino aus Piran A D G L

fregola sarda, petersilie, salzzitronen beurre blanc

€ 18

€ 36

Nuarts Schafmilchjoghurt A C G H

rote rüben, zitronenhonig, pistazie

€ 14

Classics

Kärntner Kasnudeln **V**
schnittlauchbutter, radieschen A C G
€ 17 | 25
+ **kleiner blattsalat** € 9

Vitalgarten Zucchini **V**
süsskartoffel, tomaten escabeche, mandeln, baharat C G
€ 25

Faschiertes Butterschnitzel
molkeschwein, karotten, hadn, erdäpfelpüree A C G L M
€ 28

Wiener Schnitzel
kärntner kalb, petersil erdäpfel, granten A C G
€ 33
+ **kleiner blattsalat** € 9

Grill

Saibling aus dem Millstättersee
im ganzen gegrillt, zitronen beurre blanc D E G
zum selbst filetieren
300 g € 34

Bio Simmental Rinder Filet Steak
medium rare, café de paris butter, portweinmarmelade D G M
200 g € 55 | 300 g € 75

BIO Molkeschwein Kotelette
bbq, röstzwiebel, paprikabutter A C G
€ 34
GEGRILLTES GEMÜSE | CHILI MAYO C F M € 6
BABYKAROTTEN | MISO G F N € 6
BIO ERDÄPFEL | PETERSILIE G € 6
POMMES FRITES | MAYO C M € 7

Courgette Roll **V**
gegrillte zucchini, süsskartoffel, avocado, chimichurri,
trüffelmayo A C F N € 20

Dana Roll
bio lachsforelle, avocado, teriyaki, daikon , trüffelmayo
A C D F M € 28

Tan Tan Salad
mochi style schweine bolognese,
röstzwiebel, kopfsalat, trüffelmayo
A C F M N € 20

Branzino Ceviche
leche de tigre, spargel, rhabarber, radieschen
A C D F M € 24

Mochi

Crispy Prawns
garnelen tempura, kopfsalat, yuzu trüffel, chili mayo
A B C F M € 26

Wild Broccoli **V**
zitronengras-ingwer, erdnuss
A F N R € 19

Mochi Style Rib Eye Steak
dry aged, schnittlauch, spicy teriyaki, reis F N
300 g € 42

Sweets & Cheese

SCHOKOLADENCREME € 14
kakaofrucht butter karamell, hadn-haselnuss knusper C G H

SESAM PANNA COTTA € 14
muscovado sirup, erdbeersorbet F H N

GECHILLTER TOPFENKNÖDEL € 14
nuart schafstopfen, schwarzbeeren, ingwer A C G H

PASSION & FRUIT **V** € 12
mangoeis, passionsfrucht, dunkles schokoeis, kokosschaum
F

SCHWARZES SCHAF € 16
aschengereifter schafsfrischkäse vom nuart,
rhabarber & macadamia G H

TETE DE MOINE G € 16
rhabarber & macadamia G H

CAFÉ SEESPITZ € 12
gerührter eiskaffee, mandeln, kardamom C F G H

EISKAFFEE KLASSISCH € 10
vanilleeis, kaffee, obers
A C G

PECHE MELBA € 12
topfeneis, himbeereis, pfirsichkompott, obers A C G

SCHOKOBECHER € 12
dunkles schokoladeneis, karameleis, whisky-karamel sauce,
cerialien, obers A C G

DAILY SPECIAL - CHEF'S CHOISE

tagespreis

Hausgemachte **Pralinen**
stück € 3 | 4er box € 11 | 9er box € 26
Inklusivpreise