



**GEDECK** ..... € 4  
 sauerteigbaguette-weizen & vollkorn,  
 bauernbutter & vegetarischer aufstrich,  
 mariniertes bio gemüse  
 ABDFGN

## Starters

**VITALGARTEN SALAT** (V) ..... € 16  
 tomatenvielfalt, nussbutterdressing, melone,  
 nuart schafsmozzarella G

**BEEF TARTAR** ..... 100 g | 200 g € 23 | 36  
 handgeschnitten, senfkaviar, knusperroggen, toast ADMO  
 + **pommes frites** CM ..... € 6

**BIO RINDERSUPPE** ..... € 9  
 griesnockerl, frittaten, schlickkrapferl ALFG

**FISCH - KOKOS SUPPE** ..... € 14  
 krustentier gyoza, kafir limette ABCDFG

**GEGRILLTES RINDERMARK** ..... € 18  
 kapern-petersil-salat, schwarzbrod, kren A

## slow food menu

4 gänge € 79

### Feldgurke DG

hechtkaviar, verjus, sauerrahm, leinsamen  
 € 22 / ohne kaviar € 18

### Branzino aus Piran DGHN

fenchel, dukkah, beurre blanc  
 € 22 / 29

### Lavanttaler Ente AG

brust & hausgemachte wurst  
 brokkoli, cranberries, entenhaut granola  
 € 34

### Sauerampfer & Schafsjoghurt ACG

karamell cracker & creme, sauerampfersorbet, schafsjoghurt  
 € 10

## Classics

### Kärntner Kasnudeln (V)

schnittlauchbutter, radieschen ACG  
 € 16, 24  
 + **kleiner blattsalat** € 8

### Gefüllte Artischocken (V)

melanzani, kichererbsen, tomaten-escabeche LM  
 € 24

### Faschiertes Lamm Butterschnitzel

nuart lamm, kohlrabi, spitzpaprika, erdäpfelpüree ACGLM  
 € 26

### Wiener Schnitzel

kärntner kalb, petersil erdäpfel, granten ACG  
 € 29  
 + **kleiner blattsalat** € 8

## Grill

### Kärntner Seesaibling

im ganzen gegrillt, sauerampfer beurre blanc DG  
**zum selbst filetieren**  
 300 g € 28

### Rinder Filet Steak ,CDP'

café de paris butter, portweinemarmelade DGM  
 200 g € 36 | 300 g € 46

### Ötscherblick Schwein Tomahawk

bärlauchbutter, röstzwiebel ACG  
 € 32

**JUNGER MANGOLD | OLIVEN** G € 6

**BABYKAROTTEN | MISO** GFN € 6

**ZUCCHINI | TOMATENMAYO** CG € 9

**POMMES FRITES | MAYO** CM € 6

### Surf & Turf Aburi Roll

krabben, rinderfilet, teriyaki, chilimayo, daikon  
 ABCDFNR € 24

### Dana Roll

tempura lachsforelle, avocado, trüffelmayo ACDFM € 22

### Poke Bowl

lachsforelle, yuzu, rote zwiebel, daikon ADFN € 19

### Doraden Ceviche

leche de tigre, dill, apfel ACDFM € 20

### Beef Tataki

yuzu garlic, radieschen, petersilöl AFN € 20

# Mochi

### Crispy Prawns

garnelen tempura, kopfsalat, yuzu trüffel, chili mayo  
 ABCFM € 24

### Korean Fried Cauliflower

tempura, sweet ,n' spicy, sesam AFN € 16

### Masao BBQ Ribs

bulldog sauce, koriander, erdnuss AEFLN € 22

### Mochi Style Rib Eye Steak

schnittlauch, spicy teriyaki, reis FN 300 g € 39

## Sweets & Cheese

**GEFRORENE SEESPITZEN** ..... € 10  
 kirsche, yuzu, kokos ACGO

**SCHOKOLADEN PAVLOVA** ..... € 10  
 erdbeeren, zotter schokolade CGF

**ZITRONEN CREME BRULÉE** ..... € 10  
 zitrone, mohn, miso CG

**GECHILLTER TOPFENKNÖDEL** ..... € 10  
 nuart schafstopfen, himbeer, löwenzahnschaum ACGH

**APFELSTRUDEL** ..... € 8  
 vanillesauce, täglich frisch ACG

**SCHWARZES SCHAF** ..... € 14  
 nuart schafkäse in asche gereift,  
 kandierter rhabarber, pinienkerne GH

hausgemachte **Pralinen**  
 stück € 2,50 | 4er box € 9 | 9er box € 20

aus unserer Konditorei

### Torten, Patisserie, Confiserie

täglich frisch in der Vitrine

**CAFÉ SEESPITZ** ..... € 12  
 gerührter eiskaffee, mandeln, kardamom CFGH

**EISKAFFEE KLASSISCH** ..... € 9  
 vanilleeis, kaffee, obers  
 ACG

**PASSION & FRUIT** (V) ..... € 10,50  
 mangoeis, dunkles schokoeis, passionsfrucht, kokosschaum  
 A

**SCHOKOLADE & WHISKY** ..... € 10,50  
 zotter schokoeis weiss & dunkel, whisky, schokosauce, obers  
 ACG

**HONIG & ZITRONE** ..... € 10,50  
 honigeis, zitroneneis, ceron zitronenhonig, obers  
 ACG

**BLUEBERRY & CHEESECAKE** ..... € 10,50  
 topfeneis, topfen heidelbeer eis, heidelbeerragout, obers  
 ACG