



GEDECK € 5
 sauerteigbaguette-weizen & vollkorn,
 bauernbutter & vegetarischer aufstrich,
 mariniertes bio gemüse
 ABDFGN

Starters

SOMMER SALAT (V) € 18
 gurke, kartoffel, leinsamen, buttermilch, citrus G

BEEF TARTAR 100 g € 25
 handgeschnitten, liebstöckel mayo, rettich, joseph brot
 ADMO
 + **pommes frites** CM € 7

BIO RINDERSUPPE € 10
 griesnockerl, frittaten, schlickkrapferl ALFG

WÖRTHERSEE FISCHSUPPE € 14
 krustentier dim sum, fenchel ABDG

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

slow food menu

4 gänge € 85

Lendorfer Ochsenherz Tomaten (V) G € 18
 mozzarella vom nuart, melonen, nussbutterdressing

Gurktaler Eierschwammerln AG € 22 / € 32
 tagliolini, sommertrüffel

Branzino aus Piran ADGL € 36
 fregola sarda, petersilie, salz Zitronen beurre blanc

Nuarts Schafmilchjoghurt ACGH € 14
 rote rüben, zitronenhonig, pistazie

Classics

Kärntner Kasnudeln (V) € 17 | 25
 schnittlauchbutter, radieschen ACG
 + **kleiner blattsalat** € 9

Vitalgarten Zucchini (V) € 25
 süsskartoffel, tomaten escabeche, mandeln, baharat CG

Faschiertes Butterschnitzel € 28
 molkeschwein, karotten, hadn, erdäpfelpüree ACGLM

Wiener Schnitzel € 33
 kärntner kalb, petersil erdäpfel, granten ACG
 + **kleiner blattsalat** € 9

Grill

Saibling aus dem Millstättersee € 34
 im ganzen gegrillt, zitronen beurre blanc DEG
 zum **selbst filetieren**
 300 g € 34

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

BIO Molkeschwein Kotelette € 34
 bbq, röstzwiebel, paprikabutter ACG

GEGRILLTES GEMÜSE | CHILI MAYO CFM € 6
BABYKAROTTEN | MISO GFN € 6
BIO ERDÄPFEL | PETERSILIE G € 6
POMMES FRITES | MAYO CM € 7

Courgette Roll (V) € 20
 gegrillte zucchini, süsskartoffel, avocado, chimichurri,
 trüffelmayo ACFN

Dana Roll € 28
 bio lachsforelle, avocado, teriyaki, daikon, trüffelmayo
 ACDFM

Tan Tan Salad € 20
 mochi style schweine bolognese,
 röstzwiebel, kopfsalat, trüffelmayo
 ACFMN

Branzino Ceviche € 24
 leche de tigre, spargel, rhabarber, radieschen
 ACDFM



Crispy Prawns € 26
 garnelen tempura, kopfsalat, yuzu trüffel, chili mayo
 ABCFM

Wild Broccoli (V) € 19
 zitronengras-ingwer, erdnuss
 AFNR

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

Sweets & Cheese

SCHOKOLADENCREME € 14
 kakaofrucht butter karamell, hadn-haselnuss knusper CGH

SESAM PANNA COTTA € 14
 muscovado sirup, erdbeersorbet FHN

GECHILLTER TOPFENKNÖDEL € 14
 nuart schafstopfen, schwarzbeeren, ingwer ACGH

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

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

TETE DE MOINE G € 16
 rhabarber & macadamia GH

CAFÉ SEESPITZ € 12
 gerührter eiskaffee, mandeln, kardamom CFGH

EISKAFFEE KLASSISCH € 10
 vanilleeis, kaffee, obers
 ACG

PECHE MELBA € 12
 topfeneis, himbeereis, pfirsichkompott, obers ACG

SCHOKOBECHER € 12
 dunkles schokoladeneis, karameleis, whisky-karamel sauce,
 cerealien, obers ACG

DAILY SPECIAL - CHEF'S CHOISE
 tagespreis

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