

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

Classics

Kärntner Kasnudeln //
schnittlauchbutter, radieschen 🌿
€17 / 25 /ACG

Gefüllte Artischocke //
süßkartoffel, tomaten escabeche,
maroni, mandeln, baharat 🌿
€25 /CG

Faschiertes Kalbs Butterschnitzel //
kürbis vielfalt, hadn, erdäpfelpüree
€28 /ACGLM

Wiener Schnitzel //
kärntner kalb, petersil erdäpfel, granten
€33 /ACG

Grill

Kleiner Blattsalat //
🌿 €9 /C

Gegrilltes Gemüse //
chili mayo 🌿 €6 /CFM

Babykarotten //
miso 🌿 €6 /GFN

Bio Erdäpfel //
petersilie 🌿 €6 /G

Pommes Frites //
mayo 🌿 €7 /CM

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

Ötscherblick Schwein Tomahawk //
bbq, röstzwiebel, paprikabutter
€34 /ACG

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

Starters

Herbst Salat //
gurke, kartoffel, leinsamen,
buttermilch, zitrus 🌿
€18 /G

Beef Tartar //
handgeschnitten, liebstöckel
mayo, rettich, joseph brot
€25 /ADMO
+ pommes frites
€7 /CM

Bio Rindersuppe //
grießnockerl, frittaten,
schlickkrapferl
€10 /ADMO

Wörthersee Fischsuppe //
krustentier dim sum, fenchel
€14 /ABDG

Gegrilltes Rindermark //
kapern-petersil-salat,
kren, joseph brot
€18 /A

Slow Food

Bio Kürbis // ziegenfrischkäse, granatapfel, nussbutterdressing 🌿 €18 /G

Knusprige Entenkeule // quinoa, rübenvielfalt, hoisin €36 /AFN

Branzino aus piran // fregola sarda, petersilie, salzzitronen beurre blanc €36 /ACGH

try this **Steinpilze //** tagliolini, herbsttrüffel, parmesanbrösel 🌿 €24/€34 /AG

Schafmilchjoghurt // rote ronen, zitronenhonig, pistazie 🌿 €14 /ACGH

Bio Kürbis // ziegenfrischkäse, granatapfel, nussbutterdressing 🌿

Branzino aus piran // fregola sarda, petersilie, salzzitronen beurre blanc

Knusprige Entenkeule // quinoa, rote rüben, hoisin

Schafmilchjoghurt // rote rüben, zitronenhonig, pistazie 🌿

Menu
€85
ACFN

Sides

Mochi Dishes

Courgette Roll // gegrillte zucchini, süßkartoffel, avocado, chimichurri, trüffelmayo 🌿 €20 /ACFN

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

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

Crispy Prawns // garnelen tempura, kopfsalat, yuzu trüffel, chilimayo €26 /ABCFM

Wild Broccoli // zitronengras-ingwer, erdnuss 🌿 €19 /AFNR

Mochi Style Rib Eye Steak // dry aged, schnittlauch, spicy teriyaki, reis €42 (300g) /AFN

Sweets

Bitterschokolade // kürbis, sanddorn, hadn €14 /CHG

Sesam Panna Cotta // muscovado sirup, zwetschkensorbet 🌿 €14 /FHN

Birne // vanille, waltstaude €14 /ACG

Passion & Fruit // mangoeis, passionsfrucht, dunkles schokoeis, kokosschaum 🌿 €12 /AF

Tete de Moine // rhabarber & macadamia €16 /GH

Vacherin Mont D'Or // geschmolzen, senfquitten, dinkel €1 /GH

Café Seespitz // gerührter eiskaffee, mandeln, kardamom €12 /CFGH

Eiskaffee Klassisch // vanilleeis, kaffee, obers €10 /ACG

Schokobecher // dunkles schokoladeneis, karamel, whisky-karamel sauce, cerialien, obers €12 /ACG