



SEEFELSMENÜ

Filet vom Lavanttaler Wagyu Rind
mit Hummer, geräuchertem Mark und Salzzitronen aus dem Seefels Garten (A,C,D, G,H,L,M,O)



Cremesuppe von Karotte, Apfel und Ingwer
mit Curry und kleinen Lammtortellini (A,C,G,H,L,O)



Ravioli von ‚Tafersners‘ Weideenten
mit Pilzen, grünem Spargel und rotem Zwiebel (A,C,G,H,L,O)



Confiertes Hummer
auf Süßkartoffel-Mayonnaise, Pak Choi und Pekannüsse (A,B,FG,H,L,M,O)



Hausgemachtes Sorbet (o)



Confiertes Filet von der Pörtschacher Lachsforelle
mit Bärlauchspinat, Spinatknödel und Paradeiserbutter (A,C,D,G,H,L,O)



Tarte vom Vacherin Mont d’Or
mit Birnen-Artischockenconfit und altem Birnen-Balsamicoessig (A,C,G,H,M)



Dessert von Rhabarber mit weißer Schokolade (A,C,G,H,O)

4 Gang EUR 72,00 5 Gang EUR 82,00
6 Gang EUR 92,00 7 Gang EUR 102,00
8 Gang EUR 112,00

Unser Menü servieren wir nur tischweise.

VORSPEISEN

Knackige Frühlings- und Kräutersalate 18,00

mit hausgemachten Essig-Eierschwammerl und Erdäpfel (A,C,G,H,L,M,O)

Hausebeizte Pörtschacher Goldforelle 26,00

mit Pastinake, Mandelmilch, Portulak und Alpenkaviar (A,D,G,H,L,M,O)

Filet vom Lavanttaler Wagyu Rind 28,00

mit Hummer, geräuchertem Mark und Salzzitronen aus dem Seefels Garten (A,C,D, G,H,L,M,O)

SUPPEN

Cremesuppe von Karotte, Apfel und Ingwer 10,00

mit Curry und Lammtortellini (A,C,G,H,L,O,N)

Cremesüppchen vom Lavanttaler Wagyu Rind 10,00

mit Bärlauchnockerl und Wagyu Rind Jerk (A,C,G,L,O)



ZWISCHENDURCH

Ravioli von ‚Tafernern‘ Weideenten	20,00
mit Pilzen, grünem Spargel und rotem Zwiebel (A,C,G,H,L,O)	
Geschmortes vom Wagyu Rind	20,00
mit getrüffeltem Kochsalat und roter Rübe (A,C,G,H,L,M,O)	
Confierter Hummer	28,00
mit Süßkartoffel-Mayonnaise, Pak Choi und Pekannüsse (A,B,F,G,H,L,M,O)	

HAUPTGERICHTE

Unser Wiener Schnitzel	26,00
mit Petersilienerdäpfeln und hausgemachten Preiselbeeren (A,C,G,L,O)	
Gebratenes Hüftsteak vom Lavanttaler Wagyu Rind	41,00
mit eigenem Ravioli und Petersilie (A,C,G,H,L,O)	
Fische aus der Fischzucht von Markus Brencic	29,00
mit Petersilienerdäpfeln, Safranrisotto oder gebratenem Gemüse nach Wahl (A,D,G,H,L,O)	
Confiertes Filet von der Pörtschacher Lachsforelle	30,00
mit Bärlauchspinat, Spinatknödel und Paradeiserbutter (A,C,D,G,H,L,O)	
Filet vom Kabeljau im Speckfond	32,00
auf Krautfleckerl und mildem Ziegenfrischkäse (A,C,D,G,H,L,M,O)	
Branzino in der Salzkruste - für 2 Personen -	pro Person 46,00
mit Safranrisotto und gebratenem mediterranem Gemüse (D,G,H,L,O)	

DESSERT UND KÄSE

Karamellisierte Kaiserschmarrn - für 2 Personen - Zubereitungszeit 35 Min.	pro Person 14,00
mit Röster und Vanilleeis (A,C,G,H,O)	
Karamellierte Zitrontarte mit eingelegter Ananas und Kokoscreme (A,C,F,G,H,O)	14,00
Dessert von Rhabarber mit weißer Schokolade (A,C,G,H,O)	14,00
Gereifter Rohmilchkäse mit seinen Begleitern (A,E,H,N,M)	14,00
Tarte vom Vacherin Mont d'Or	14,00
mit Birnen-Artischockenconfit und altem Balsamico (A,C,G,H,L,M,O)	
Gedeckpreis	4,50

Ihr Küchenchef
Richard Hessel und Team

Ihr Maitre d'Hôtel
Johannes Doujak und Team

Alle Preise verstehen sich in EURO inklusive aller Abgaben und Steuern.
Wir bitten Sie, auf das Rauchen und Telefonieren im Restaurant zu verzichten.

A: Gluten enthalten; B: Krebstiere enthalten; C: Eier; D: Fisch; E: Erdnüsse; F: Sojabohnen; G: Milch- und Milchprodukte; H: Schalenfrüchte und Nüsse;
L: Sellerie; M: Senf; N: Sesam; O: Schwefeldioxid und Sulfite; P: Lupinien; R: Weichtiere, Muscheln, Tintenfische und Schnecken

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können, neben gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.