



MENU „SEEFELS“

Tartare di manzo Wagyu del Lavanttal
con crema di tuorlo d'uovo affumicata, cetriolo e insalata del giardino (A,C,D,G,H,L,M,O)



Consommé chiaro di zucca
con ravioli alle vongole (A,C,G,H,L,O,R)



Tortellini di agnello di Techelsberg
con fagiolini verdi, pomodoro ed aneto (A,C,G,H,L,M,O)



Tagliatelle fatte in casa
con astice, tuberi e basilico (A,B,C,G,H,L,O)



Sorbetto fatto in casa (O)



Sella di cerbiatto arrostita servita rosa
con funghi, radici di prezzemolo e prugna „Regina Claudia“ (A,G,H,L,O)



Formaggio di capra ghiacciato
con palline di fragola e basilico (A,C,G,H,L,O)



Lampone e Kalamansi
con joghurt (A,C,G,H,O)

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

Vi preghiamo di comprendere, che il menu degustazione può essere servito solamente all'intero tavolo.

ANTIPASTI

Insalata croccante di erbe estive 15,00
con funghi e vinaigrette al tartufo (A,C,G,H,L,M,O)

Trota dorata di Pörtschach in fondo di rafano 25,00
con lingua di vitello ed erbette sdi sorgente (A,C,G,H,L,M,O)

Caviale alpino dell'Austria 28,00
con rapa rossa, frittelle di panna acida e gel alla vodka (A,C,D,G,H,L,M,O)

Tartare di manzo Wagyu del Lavanttal 28,00
con crema di tuorlo d'uovo affumicata, cetriolo e insalata del giardino (A,C,D,G,H,L,M,O)

LE NOSTRE ZUPPE

Consommé di manzo Wagyu del Lavanttal 10,00
con la sua carne e french toast di milza (A,C,G,H,L,O)

Consommé chiaro di zucca 10,00
con ravioli alle vongole (A,C,G,H,L,O,R)





PER INTERMEZZO

Tortellini di agnello di Techelsberg	22,00
con fagiolini verdi, pomodoro ed aneto (A,C,G,H,L,M,O)	
Fegato d'oca arrostito (C,D,G,L,O)	28,00
con puree di tartufo estivo e mela glassata (G,H,L,O)	
Tagliatelle fatte in casa	32,00
con astice, tuberi e basilico (A,B,C,G,H,L,O)	

I PIATTI PRICIPALI

La nostra cotoletta alla Viennese	26,00
con patate al prezzemolo e salsa ai mirtili fatta in casa (A,C,G,L,O)	
Sella di cerbiatto arrostita servita rosa	38,00
con funghi, radici di prezzemolo e prugna „Regina Claudia“ (A,G,H,L,O)	
Duetto di manzo Wagyu del Lavanttal BBQ Style arrostito rosa	46,00
con mais e cipolle (A,G,H,L,M,O)	
Filetto di salmerino di Pörtschach	29,00
con melanzane all'acciuga, avocado e patate (A,D,G,H,L,O)	
Pesci dall'allevamento di Markus Brencic	29,00
con patate al prezzemolo, risotto oppure verdura fresca a scelta (A,D,G,H,L,O)	
Branzino in crosta di sale - per 2 Persone -	per persona 45,00
con risotto allo zafferano e verdure mediterranee arrostiti (D,G,H,L,O)	

PER FINIRE I NOSTRI DESSERT E FORMAGGIO

Variazione di sorbetti fatti in casa (A,C,G,H,O)	12,00
Cioccolato e frutto della passione con mango (A,C,F,G,H,O)	14,00
Dessert di caramello, ciliegia e noce Macadamia (A,C,G,H,O)	14,00
Lampone e Kalamansi con Joghurt (A,C,G,H,O)	14,00
Formaggio di capra ghiacciato con palline di fragola e balsamico (A,C,G,H,L,O)	14,00
Coperto	4,50

Il Suo Chef di cucina
Reinhard Hessel e team

Il Maitre d'Hôtel
Johannes Doujak e team

I prezzi sono intesi in EURO ed includono tutte le tasse.

La preghiamo in questo senso di non fumare o telefonare all'interno del ristorante. Molte grazie.

A: Contiene glutine; B: Contiene crostaceo; C: Uovo; D: Pesce; E: Nocciolina; F: Seme di soia; G: Latte e prodotti della latte; H: Frutta con guscio e Noce;
L: Sedano; M: Senape; N: Sesamo; O: Anidride solforosa e Solfito; P: Lupini; R: Molluschi, Cozza, Seppia e Lumaca

Un allergene viene evidenziato quando la sostanza o derivati sono presenti come ingredienti nel prodotto finito. La nomenclatura dei 14 agenti allergizzanti principali è dettata a norma di legge. Esistono comunque altre sostanze che potrebbero provocare allergie od intolleranze alimentari. Nonostante la cura messa nella preparazione delle nostre pietanze è possibile che all'interno dei piatti possano trovarsi sostanze utilizzate nel processo di produzione, che non sono evidenziate nella nomenclatura.

