



MENU „SEEFELS“

Trota dorata di Pörtschach in fonde di rafano
con lingua di vitello ed erbette (A,C,G,H,L,M,O)

∞

Zuppa di aragosta con panna, curry rosso e latte di cocco
e Wan Tan croccante (A,B,C,G,H,L,O)

∞

Fegato d'oca arrostito
con puree di tartufo autunnale e mela glassata (G,H,L,O)

∞

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

∞

Sorbetto fatto in casa (O)

∞

Sella di cervo locale arrostita
con funghi, mela cotogna e carota (A,G,H,L,O)

∞

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

∞

Cioccolato e frutto della passione
con mango (A,C,F,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 autunnale croccante con funghi e vinaigrette al tartufo (A,C,G,H,L,M,O)	15,00
Petto di quaglia arrostito con lenticchie, funghi e rapa rossa (A,G,H,L,O)	25,00
Trota dorata di Pörtschach in fondo di rafano con lingua di vitello ed erbette sdi sorgente (A,C,G,H,L,M,O)	25,00

LE NOSTRE ZUPPE

Consommé manzo Wagyu del Lavantal con la sua carne e canederlo di fegato (A,C,G,H,L,O)	10,00
Zuppa di aragosta con panna, curry rosso e latte di cocco e Wan Tan croccante (A,B,C,G,H,L,O)	10,00





PER INTERMEZZO

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

I PIATTI PRICIPALI

La nostra cotoletta alla Viennese con patate al prezzemolo e salsa ai mirtilli fatta in casa (A,C,G,L,O)	26,00
Sella di cervo locale arrostita con funghi, mela cotogna e carota (A,G,H,L,O)	38,00
Filetto e brasato di manzo della Carinzia con zucca, tartufo bianco e scalogno (A,G,H,L,M,O)	45,00
Filetto di salmerino di Pörtschach con melanzane all'acciuga, avocado e patate (A,D,G,H,L,O)	29,00
Pesci dall'allevamento di Markus Brencic con patate al prezzemolo, risotto oppure verdura fresca a scelta (A,D,G,H,L,O)	29,00
Branzino in crosta di sale - per 2 Persone - con risotto allo zafferano e verdure mediterranee arrostiti (D,G,H,L,O)	per persona 45,00

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
Il nostro Kaiserschmarrn fatto in casa - per 2 Persone - con uvetta al rum, röster di prugne e gelato alla vaniglia (A,C,G,H,O)	pro Person 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 e' 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 e' possibile che all'interno dei piatti possano trovarsi sostanze utilizzate nel processo di produzione, che non sono evidenziate nella nomenclatura.

