



## MENU „SEEFELS“

Tartara di manzo Wagyu del Lavanttal  
con rapa, uovo di quaglia fritto e caviale alpino (A,C,D,G,H,L,M,O)



Crema di asparagi bianchi profumata al lemongrass  
con astice confit (A,B,G,H,L,M,O)



Filetto di salmerino selvatico in jus di senape  
su pasticcio di crauti e formaggio di capra di „Skofitsch“ (A,C,D,G,H,L,M,O)



Filetto di trota salmonata di Pörtschach  
con lardo, spinaci alle ortiche, canederlo di spinace e burro al pomodoro (A,C,D,G,H,L,O)



Sorbetto fatto in casa (O)



Sella di cerbiatto arrostita rosa in salsa di pepe fermentato  
con morchella, asparagi al peperoncino e porro (A,C,G,H,L,M,O)



Tortino di Reblochon  
con carciofi e cipolla (A,C,G,H,L,M,O)



Cioccolato bianco con fragole e rose (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 puo' essere servito solamente all'intero tavolo.

## ANTIPASTI

<b>Insalata croccante primaverile e di erbe</b>	18,00
con anatra del Lavanttal confit e carciofi della Carinzia fritti (A,C,G,H,L,M,O)	
<b>Asparago bianco in maionese al vino rosso</b>	20,00
con portulak e pumpernickel (A,D,G,H,L,M,O)	
<b>Terrina di fegato d'oca</b>	27,00
con rabarbaro, crema di cipolle caramellizzate & brioche fatta in casa (A,C,G,H,L,O)	
<b>Tartara di manzo Wagyu del Lavanttal</b>	28,00
con rapa, uovo di quaglia fritto e caviale alpino (A,C,D,G,H,L,M,O)	

## LE NOSTRE ZUPPE

<b>Crema di asparagi bianchi</b> profumata al lemongrass e astice confit (A,B,G,H,L,M,O)	10,00
<b>Consommé di manzo Wagyu del Lavanttal</b> con gnocchetti all'aglio orsino e midollo affumicato (A,C,G,L,O)	10,00





## PER INTERMEZZO

<b>Ravioli di manzo Wagyu - BBQ</b>	25,00
con asparagi verdi arrostiti, pomodoro e sale nero al sesamo (A,C,G,HK,L,M,O)	
<b>Astice confit</b>	28,00
con maionese & patata dolce, Pak Choi e noci pecan (A,B,FG,H,L,M,O)	

## I PIATTI PRINCIPALI

<b>La nostra cotoletta alla viennese</b>	26,00
con patate al prezzemolo e salsa ai mirtili fatta in casa (A,C,G,L,O)	
<b>Sella di cerbiatto arrostita rosa con salsa di pepe fermentato</b>	42,00
con morchella, asparagi al peperoncino e porro (A,C,G,H,L,M,O)	
<b>Bistecca arrostita di manzo Wagyu del Lavanttal</b>	45,00
con i suoi ravioli e prezzemolo (A,C,G,H,L,O)	
<b>Pesce dall'allevamento di Markus Brencic</b>	29,00
con patate al prezzemolo, risotto allo zafferano oppure verdure arrostiti (A,D,G,H,L,O)	
<b>Filetto di trota salmonata di Pörtschach</b>	30,00
con lardo, spinaci alle ortiche, canederlo di spinace e burro al pomodoro (A,C,D,G,H,L,O)	
<b>Filetto di salmerino selvatico in jus alla senape</b>	39,00
su pasticcio di crauti e formaggio di capra di „Skofitsch“ (A,C,D,G,H,L,M,O)	
<b>Branzino in crosta di sale - per 2 persone -</b>	per Persona 46,00
con risotto allo zafferano e verdure mediterranee arrostiti (D,G,H,L,O)	

## PER FINIRE I NOSTRI DESSERT

<b>Variazione di sorbetti fatti in casa</b> (A,C,G,H,O)	14,00
<b>Cioccolato bianco</b> con fragole e rose (A,C,F,G,H,O)	14,00
<b>Rabarbaro</b> con yoghurt e limone (A,C,G,H,O)	14,00
<b>„Wäschermädel“ viennese</b> con crema alla vaniglia e sorbetto (A,C,F,G,H,O)	14,00
<b>Tortino di formaggio Reblochon</b> con carciofi e cipolle (A,C,G,H,L,M,O)	14,00
<b>Coperto</b>	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.

