

DIE SEEBACHER KLASSIKER

VORSPEISEN UND SUPPEN

Gemischte Blattsalate
mit Gartenkräuterdressing,
Kernöl, Bio-Ei und
knusprigen Erdäpfeln
auf Wunsch zusätzlich verfeinert
mit knusprigem Kärntner Speck

Mit Kräuterbutter gratinierte
Weinbergschnecken (1/2 Dutzend)
vom Gugumuck-Hof mit Weißbrot

Klare Rindsuppe
mit Leberknödel
oder Frittaten
oder Tageseinlage

Tagessuppe

HAUPTGERICHTE

Kurz gebratener Zwiebelrostbraten
mit Röstkartoffeln und Speckbohnen

Wiener Schnitzel (vom Kalb)
mit Petersilienkartoffeln
und Preiselbeerkompott

Im Ganzen gebratene Forelle (Markus Payer)
mit Knoblauch- oder Mandelbutter und
Petersilienkartoffeln

Butterschnitzel vom heimischen Wild
mit Spätzle
und Schwammerlsauce

Kärntner Kasnudel
mit brauner Butter, Schnittlauch
und kleinem Salat

SÜßES ZUM ABSCHLUSS

Hausgemachter Schokoladenkuchen
mit Schlagobers, Cremeeis
und Pralinensauce

Nockberge Bauernhof-Eis
diverse Sorten

Kletzennudel
mit Honigbutter

Tagessdessert

À LA CARTE

VORSPEISEN

Carpaccio (80g Rinderfilet)

mit Senf-Zitronensauce, Rucola und Pinienkern-Parmesanstreusel

Tori kara-Salat (Japanisches Knusperhendl)

mit Karotten, Kraut, Sesam und japanischer Mayonnaise

Vitello Tonnato und Tuna

Rosa gebratene Kalbshuft mit Thunfischsauce,
kurz gebratenem Thunfisch, Kapern und Kirschtomaten

HAUPTGERICHTE

Rib Eye Steak von der Kalbin (300g)

„Café de Paris“

mit gemischtem, gebratenen Gemüse
und Trüffelwedges

Geflämmtes Lachsforellenfilet

mit Kichererbsen-Laibchen,
Dillrahmgurken und Basilikumjoghurt

Geschmorte Rinderroulade „klassisch“

mit Wurzelsaft'l und Eiernudeln

Casarecce

mit gemischten Pilzen, Babyspinat
und Grana Padano

Rosa gebratene Entenbrust

mit Speck-Zwiebelcrumb, Gnocchi
und dreierlei vom Kürbis

ÜBERRSCHUNGS-DEGUSTATIONSMENÜ AB 2 PERSONEN

6-gängiges Überraschungsmenü

Vorspeise | Suppe | Zwischengericht |

kühle Erfrischung | Hauptspeise | süßer Abschluss

Unser geschultes Servicepersonal informiert Euch gerne über die Allergene. Bitte einfach nachfragen!