Gasthof Seitner

Klassiker und Neues vom heimischen Kürbis

SALAT & SUPPE

Gebackener **Ziegenkäse** in der Kürbiskernpanier auf bunte Blattsalate mit Radieschen, Gurken, Tomaten und süß-sauren Kürbis ABCGO

Geröstetes **Kürbiscremesüppchen** mit ABCGO Kokosgarnelen, Kernöl, Kräutercrostini

HAUPTSPEISEN

Medium gebratenes **Filet vom Kärntner Schwein** mit Walnusskruste, Kürbis-Fregolasarda, grüne Bohnen und Morcheljus AGOHC

Pulled Pork Burger mit Coleslaw, Tomaten, Rucola, knuspriger Speck, Potatoe Wedges und Kürbischutney ACMN

Hausgemachte **Kürbis-Ricotta – Ravioli** mit Salbeibutter, frischem Parmesan und grüner Salat mit Kernölvinaigrette ACG

DESSERT

Kürbis-Cheesecake mit Kirschragout
Schokochips, Zimthippen und Sahne ACGHO

Aperitif *

Lilllet Dark Berry
mit Lillet Rosé, Prosecco, hausgemachter Beerensirup, Soda, Beeren auf Eis serviert 0,25 lt.

Villacher Hausbier Pfiff süffig, malzbetont

Köstlicher Schaumwein * NEU!!

Chandon Garden Spritz 1/8 l
von Chardonnay-, Pinot Noir-, und Semillon Trauben/ Argentinien
vermählt mit Valencia-Orangen Bitterlikör, Kräuter & Gewürzen

Alkoholfreies

Rosenspritzer alkoholfrei

Apfel Weichsel naturtrüb 1 Fl. 0,25 lt.

Weinempfehlung*

1/8 l **Chardonnay Markowitsch**
Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn NÖ helles Goldgelb, fruchtig und ausgewogen, harmonischer Abgang

1/8 l **Cabernet Sauvignon** Selection
vom Salzl, Seewinkelhof/ Ilmitz Bgld.
leicht und mild, Duft nach Johannisbeeren, am Gaumen sehr viel Kräuterwürze, elegant, langer Abgang

Gin* mit oder ohne Alkohol

Gin CARGINTHIA 42% ehrliche Prozent, Wacholder, Zitrus, Zimt; aus Kärnten
4 cl Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Eis, Rosmarin, Zitrone

Wonderleaf & Tonic Gin alkoholfrei und belebend, 4 cl Gin, Tonic, Eis, Rosmarin, Limette
*enthält Sulfite

ESSEN . TRINKEN . SICH WOHLFÜHLEN!