

Gasthof Seitner

Schmackhaftes sommerlich
und Leichtes geniessen! 

VORSPEISE

Vitello Tonnato vom Kärntner Rose' Kalb
mit Thunfischcreme, Kapern, Salatherzen
und Ciabatta ACGDO

zur SUPPE

Kohlrabicremesuppe mit Kräuterschaum
und Lachsknöderl AGCOD

HAUPTGERICHTE

Dry Aged Rib-Eye Steak medium ca. 300 gr AGOL
mit Ofenkartoffel dazu Sauerrahmdip und
buntes Gemüse

Cremiges **Zitronen – Hendlbrust Piccata**, Linguine
und Zuckerschoten - Karottengemüse GAOCL

Surf & Turf Burger mit Hüferlsteak, ACGO
gebackenen, geschnittenen Calamari, Speck,
Avocado – Chilicreme, Süßkartoffelpommes

Saiblingsfilet's vom Payr mit cremiger CGOM
Kräuterpolenta, mediterranes Bratgemüse

... und zum Abschluss

Hausgemachter **Topfen-Marillenstrudel** mit
Holunderparfait, frischen Früchten ACGHEO

Aperitif*

Lillet Rosenspritzer „LA VIE EN ROSE“*
Lillet Rose', Fentimans Rose Lemonade, Rosenblätter

Villacher Hausbier Pfiff süffig, malzbetont

Alkoholfreies

Hugo Null komma Null Alkoholfreier Hugo
Schweppes Ginger Ale, Hollersirup, Minze, Soda

Apfel-Karotte von Mohr Sederl
Naturbelassenes & Fruchtiges aus Zweiersdorf NÖ

Weinempfehlung aus der 7/10 Flasche *

1/8 l **Chardonnay** 2020 12,5%
Weingut Markowitsch, helles goldgelb, fruchtig
und ausgewogen, mit einem harmonischem Abgang

Gin* mit oder ohne Alkohol

Gin Mare Tonic 42,7%
4 cl Gin, Tonic, Eis, Rosmarin, Limette

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

*enthält Sulfite

