

*Gasthof* **S** *Seitner*  
Frühling **S** Freude  
Kulinarik **S**  
HEIMISCHER JÄGER SPARGEL  
**S** *Sonne*  
aufblühen  
genießen

**S** VORSPEISE

Quinoa Salat mit Erdbeeren und grüner Spargel  
Halloumiwürfel, Mais, Rucola, Radieschen<sup>OA</sup>

Cremesuppe vom heimischem Spargel <sup>ACGOL</sup>  
mit Kerbelschaum und Spargelgrissini

**S** SPEZIALITÄTEN von heimischem SPARGEL

Frischer, heimischer Weißer Lavanttaler Spargel  
Sauce Hollandaise und Petersilienerdäpfel<sup>CGFM</sup>

Frischer, heimischer Weißer Lavanttaler Spargel  
gekochter Burgunderschinken, Parmesanspäne,  
Petersilienerdäpfel <sup>CGMO</sup>

Gegrillte Schweinefilet's im Speckmantel mit  
Spitzmorchelrahmsauce an Spargelrisotto  
und Kirschtomaten <sup>ACOG</sup>

Gebackenes Spargel- Cordon- Bleu <sup>ACGLOM</sup>  
mit Schinken und Camembert gefüllt dazu  
Kräuterdip, Petersilienerdäpfel

Hausgemachte Spargelnudel 3 Stk. <sup>ACGLOM</sup>  
mit brauner Butter, Parmesan, Speckstreifen  
und Blattsalate mit Joghurtdressing

**S** DESSERT

Joghurt – Zitronen – Mousse auf frischen  
Erdbeeren & Mandelgebäck <sup>ACGHE</sup>

**S** Aperitif\*

Lillet Rosenspritzer „LA VIEN EN ROSE“\*  
Lillet Rosé, Fentimans Rose Lemonade, Rosenblätter

Villacher Hausbier Pfiff süffig, malzbetont

**S** Alkoholfreies

Rosenspritzer                      Aperol Spritz

**S** Weinempfehlung aus der 7/10 Flasche \*

1/8 | Sauvignon Blanc Wohlmut-Mythen-Hube  
Helles Grüngelb, reife Stachelbeerenfrucht, zart  
nach Minze

1/8 | Cabernet Sauvignon Selection Illmitz, Bgld.  
Leicht und mild, Duft nach Johannisbeeren, Kräuterwürze

**S** Digestif\*

2 cl Bentianna Likör aus der Slowakei  
Die Basis besteht auf Kräutern, Enzian, Honig<sup>O</sup>

\*enthält Sulfite

*Ein Liebchen ist der Zeitvertreib,  
auf den ich mich jetzt spitze.*

*Sie hat einen gar so schlanken Leib  
und trägt eine Stachelmütze.*



Johann Wolfgang von Goethe



ESSEN . TRINKEN . SICH WOHLFÜHLEN