

Gasthof Seitner

Gutes und Vitales aus der Region in der Frühlingszeit!

Salat

Lauwarmer Frühlingsgemüsesalat ^{ACGLO}

mit gebackenen Ziegenkäsebällchen, Karotten, Kohlrabi
Zuckerschoten, grünem Spargel, Kresse

Suppe

Bärlauchcremesuppe mit ^{ACLG}

Speck-Blätterteigstangerl

Hauptspeisen

Hühnerfiletstreifen im Speckmantel ^{ACGLO}
auf Bärlauch Gnocchi mit Parmesan, Radieschen

Bärlauch-Cordon-Bleu vom Schwein
mit Schinken & Käse, Petersilienerdäpfel und
Joghurt-Kräuterdip ^{ACG}

Lammkotelette vom Grill ^{AG}
mit Frühlingsgemüse und cremiger Bärlauchpolenta

Ktn. Bärlauchnudel 3 Stk. mit brauner Butter€
Schmortomaten, frischem Parmesan, Salat ^{ACGLOM}

Frühlingsburger mit Rinderpatty, Bärlauch-
Mayonnaise, Salat, Scheiben von rote Rüben ^{ACOGH}
und Apfel, Käse und Süßkartoffelpommes

Dessert

Weisses Schokomousse an frischem ^{ACGHE}
Erdbeersalat und Mandelgebäck

Aperitif*

Lillet Rosenspritzer „LA VIEN EN ROSE“*

Lillet Rosé, Fentimans Rose Lemonade, Rosenblätter

Villacher Hausbier Pfiff süffig, malzbetont

Alkoholfreies

Rosenspritzer

Aperol Spritz

Null Null Himbeer & Rhabarber Spritz

Fever Tree Tonic

Weinempfehlung aus der 7/10 Flasche *

1/8 | Sauvignon Blanc Wohlmut-Mythen-Hube

Tiefdunkles Kirschrot, in
sehr gutes Reifepotenzial

1/8 | Cabernet Sauvignon Selection Illmütz, Bgld.

Leicht und mild, Duft nach Johannisbeeren, Kräuterwürze

Digestif*

2 cl Bentianna 4 cl Likör aus der Slowakei

Die Basis besteht auf Kräutern, Enzian, Honig ^o

*enthält Sulfite



ESSEN . TRINKEN . SICH WOHLFÜHLEN