

# Gasthof Seitner

## Der bittet zu Tisch!

### Feines vom Fisch aus Fluss und Meer

#### Vorspeise

Vegetarische, hausgemachte **Frühlingsrollen** an Vogersalat, Jungzwiebeljoghurt, Sweet-Chili Sauce <sup>ACDOR</sup> + gegrillte Garnelen 2 Stk.

#### Suppe

**Rote Rübencremesuppe** mit Forellen- <sup>AGOLD</sup> Filetstreifen aus dem Gurktal, Dillschaum, Erdäpfelstroh

#### Fischgerichte

Gegrilltes **Heilbuttfilet** auf Erdäpfelstampf mit geschnittenen grünen Bohnen und warmer Dillsenfauce <sup>ACRDG</sup>

#### **Seitner's Fisch Ceasar Salad** <sup>ACMGRDLDB</sup>

Salatherzen mit Ceasar Dressing, gegrillte Garnele 1 Stk., Zanderfiletstreifen, Ei, knusprige Ciabattastreifen und frisch geriebener Grana

**Fischburger** mit Lachsfilet, Jungzwiebel Zucchini, Tomate, Zitronenmayonnaise, <sup>ACDGO</sup> Salatblätter, Honig-Currysauce und Pommes frites und Pommes frites

#### Dessert

Warme **Topfennockerln** in Butterbrösel an Schwarzbeersauce und Mango-Joghurteiskugeln <sup>ACGHE</sup>

#### Aperitif\*

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

**Villacher Hausbier Pfiff** süffig, malzbetont

#### Alkoholfreies

**Rosenspritzer** **Aperol Spritz**

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

**1/8 | Chardonnay** Markowitsch Göttesbrunn NÖ  
Helles Goldgelb, fruchtig und ausgewogen, mit einem sehr harmonischem Abgang,, trocken

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

#### Digestif\*

2 cl **Bentianna 4 cl** Likör aus der Slowakei  
Die Basis besteht aus Kräutern, Enzian, Honig <sup>o</sup>

\*enthält Sulfite



ESSEN . TRINKEN . SICH WOHLFÜHLEN!