

# Gasthof Seitner

## Frühling Kulinarik Freude HEIMISCHER JÄGER SPARGEL Sonne aufblühen geniessen

### VORSPEISE

Mousse aus Ziegenkäse an mariniertem Spargel-Salat, frische Erdbeeren, Roggenciabatta <sup>OACG</sup>

Cremesuppe vom heimischem Spargel <sup>ACGOL</sup>  
mit dessen Einlage, Kräuterstangerl

### 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  
Kräuterrahmsauce 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 und  
Blattsalate mit Joghurtdressing

### DESSERT

Joghurt – Zitronen – Mousse an frischem <sup>ACGHE</sup>  
Erdbeersalat, Mandelgebäck und Erdbeereis

### 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 | 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

### 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