

Gasthof Seitner

Der Fisch bittet zu Tisch!

Feines vom Fisch
aus Fluss und Meer

Vorspeise

Vegetarische, hausgemachte **Frühlingsrollen** an Vogerlsalat, Jungzwiebeljoghurt, Chili-Sesam Dip ^{ACDOR}
+ gegrillte Garnelen ausgelöst 2 Stk.

Suppe

Rote Rübencremesuppe mit Forellen- ^{AGOLD}
Filetstreifen aus dem Gurktal, Dillschaum, Erdäpfelstroh

Fischgerichte

Gegrillte **Saiblingsfilet's Payr** aus dem Gurktal ^{AG}
auf Süßkartoffelpüree mit Erbsen-Zuckerschotengemüse ^{ACRDG}

Seitner's Fisch Ceasar Salad ^{ACMGRldb}

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

Fischburger mit Lachsfilet, Jungzwiebel Zucchini, Tomate, Zitronenmayonnaise, ^{ACDGO}
Salatblätter, Honig-Currysauce und Pommes frites

Dessert

Joghurt – Mango – Parfait mit Mangospiegel frischen Früchten und Mandelgebäck ^{ACGHE}

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 Göttlesbrunn 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 ^o

*enthält Sulfite



ESSEN . TRINKEN . SICH WOHLFÜHLEN!