

## Aperitif

**LILLET BERRY** €  
Prosecco, Soda, Lillet, roter Beerensaft, Himbeeren, Eiswürfel 6,10

**Gingerino mit Soda** alkoholfreier Aperitif 4,20

## Alkoholfreie Basis zum Genuss

1 Glas 0,50 lt. Homemade **Basilikum Rohrzucker-Limettenlimonade** 3,90

1 Glas 0,50 lt. Homemade **Beerensirup** 3,70

1 Fl. 0,33 lt. **Almdudler Zuckerfrei** 3,60

1 Fl. 0,20 lt. **Birnenpago** 3,70

**Wonderleaf & Tonic** Gin alkoholfrei und belebend  
4 cl Gin, Tonic, Eis, Rosmarin, Limette 8,10

## Bieriges und Belebendes enthält Sulfite\*

1/3 l **Villacher Hausbier** vom Fass <sup>A</sup> 4,20



18.04.24

## **TAGESMENÜ:**

### **I. MENÜ :** € 15,60

Klare Gemüsesuppe mit Schinkenschöberln <sup>LACG</sup>

Grünes **RISOTTO** mit Erbsen, Spargel

Salamichips <sup>ACGLMO</sup>

### **II. MENÜ :** € 18,80

Tagessuppe <sup>ACGOLM</sup>

**PUTENSPIESS** vom Grill mit Sc. Hollandaise,

Kroketten und Karotten-Zucchini Gemüse <sup>ACGLOM</sup>

\*\*\*Dessert <sup>ACGH</sup>

## **Unser Koch empfiehlt Ihnen heute !**

**QUINOA SALAT** mit Erdbeeren, grüner Spargel, Halloumiwürfel, Mais, Rucola, Radieschen <sup>OAL</sup> € 15,60

**BÄRLAUCHRISOTTO** mit frischem Grana <sup>ACGL</sup> € 15,70

**WEISSER SPARGEL** mit gekochtem Burgunderschinken, Parmesanspäne und Petersilienerdäpfel <sup>GO</sup> € 19,90

**WEISSER SPARGEL** mit Hollandaise und Petersilienerdäpfel <sup>CGOM</sup> € 18,90

**Geb. SPARGEL CORDON BLEU** mit Schinken und Camembert gefüllt  
dazu Kräuter dip und Petersilienerdäpfel <sup>ACGLOM</sup> € 18,60

Gegrillter **ZIEGENKÄSE** im Prosciuttomantel auf Rucola-Parmesan-Blattsalate <sup>OMGL</sup> € 16,90

Gegrillte **CALAMARI** mit Blattsalate, Mangoscheiben und Knoblauchjoghurt dazu Ciabatta <sup>RAGD</sup> € 18,90

**SPAGHETTI** mit Knoblauch-Tomatensauce, **CALAMARI** vom Grill & frischem Basilikum <sup>RAGD</sup> € 19,20

Hausgemachte **LASAGNE** gratiniert <sup>ACGL</sup> € 13,90

**GEMÜSELASAGNE** auf Tomatensauce <sup>ACGL</sup> € 13,60

**KÄSESPÄTZLE** mit Mölltaler Almkäse und geröstete Zwiebelringe <sup>ACGL</sup> € 14,50

**BEIRIEDSCHNITTE** mit Pfeffersauce, Bratkartoffel und buntes Frühlingsgemüse mit Spargelklein <sup>ACGL</sup> € 22,90

Gekochter **TAFELSPITZ** mit Wurzelgemüse, Rösterdäpfel und Krensaucce <sup>ACGL</sup> € 22,40

**BACKHENDLSTÜCKE** auf gemischte Blattsalate mit Tomaten und Kernöl <sup>ACGLOM</sup> € 15,30

**SCHWEINSBRATEN** im Natursaft mit Semmelknödel und Krautsalat <sup>ACGOL</sup> € 16,90

**WIENER BACKHUHN** mit Kräutern der Provence, Salatschüssel <sup>ACGM</sup> € 15,90

**CEVAPCICI** mit Pommes frites und gemischter Salat <sup>ACOM</sup> € 15,30

**LACHSFORELLENFILET** vom Payr auf Bärlauchrisotto mit buntem Gemüse <sup>ACDL</sup> € 24,50

**SEITNER'S FISCH CEASAR SALAD** Salatherzen mit Ceasar Dressing, gegrillte Garnele, <sup>ACMGRldb</sup>  
Branzino filetstreifen, Ei, knusprige Ciabattastreifen und frisch geriebener Grana € 19,90

## **Kuchenangebot vom Blech** <sup>ACFGHO</sup>

Frucht-Geleekuchen € 4,50 Erdbeer-Rhabarberkuchen mit Baiserhaube € 4,50

## **Süßes vom Seitner**

2 Stk. **KLETZENNUDEL** „nach Art des Hauses“ mit Honigbutter und Apfelmus Min. Wartezeit 20 Min. €8,70

**KLEINER GENUSS WALNUSS** (1 Kugel mit Mövenpick Walnussei, Caramellsauce, Hippe, Mandelstifte) <sup>ACG</sup> €5,40

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben  
Änderungen und Irrtümer vorbehalten  
Aufpreis für Einwegverpackung