

HERZLICH WILLKOMMEN

Auch heuer freuen wir uns wieder auf eine wunderbare Zeit mit euch. Auf die bezaubernden Sonnenuntergänge bei einem eleganten Glas Wein und unseren raffinierten Küchenkreationen. Die Nachmittage bei einem unserer Barhighlights oder auch die leichten Geniestreiche unseres Küchenchefs. Egal welche Tageszeit, wir schaffen die ganz speziellen Rosé Momente.

SCHON GEWUSST?

Wer uns in den kalten Monaten vermisst hat, kann sich nun freuen. Wir haben von Oktober bis Dezember an den Wochenenden für euch geöffnet.



BOOTSTAXI

Destination See.
Unser Bootstaxi bringt euch bequem an den gewünschten Ort.



GUTSCHEIN

Genussmomente für besondere Menschen.
Ein wunderbares Geschenk für eure Lieben.

Schön, dass ihr da seid! Wir wünschen Guten Appetit und eine schöne Zeit!
Marina, Egor, & „The Boss“ Florian mit Team & Hund Harvey

Bitte unseren Harvey nicht füttern, auch wenn er noch so Rosé-freundlich schaut. Danke.

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN IM MAI

Mittwoch bis Montag ab 11.30 Uhr

Vorweg servieren wir unser Gedeck
pro Person 3

– VORSPEISEN –

Beef Tartar 19

Wildkräuter | Butter | Kartoffel & Briochebrot
A | C | D | G | H | M | L | O

Bruscetta 12

Datterinitomaten | Schalotte | Knoblauch
A vegan

Gebeizter Millstätter Saibling 16

Granny Smith | Chioggia Rübe | Honig
A | D | F | G | H | L | M | O

Ofenkäse „Pferdeapfel“ aus dem Gailtal 14

Melanzani | Zucchini | Eiskraut
A | G | H | L | M | O

Rosé zum Teilen 19

Gerne könnt ihr auch unser „russisches Service“ wählen,
Vorspeisen gemischt auf einer Platte.
pro Person (ab 4 Personen möglich)

– ESSIG & ÖL –

Caesar Salat 12

Parmesan | Cherrytomaten | Kapern
A | C | D | G | M | O

Asiasalat 14

Granatapfel | Zuckerschote | Sakuradressing
F | H | L | N | O

Flusskrebssalat 15

Chinakohl | Papaya | Currydressing
B | C | D | H | L | N | O

Quinoasalat 14

Mango | Avocado | Hausdressing
A | C | F | H | L | M | O

Alle Salate wahlweise auch gerne gegen Aufpreis möglich mit

gebratene Garnele B 6

Hühner-Satéspieß F | N 6

Softshellkrabbe B 8

– WARMER VORSPEISEN –

Spargelcremesuppe Saiblingskaviar A D G L O	10
Jakobsmuschel & geräucherter Saibling Wildkräutern Pumpernickel Erde A D G H L M O R	21

– HAUPTSPESIEN –

Sous vide gegarter Schweinebauch Frühkraut Maracuja A H L M O	21
Mezze Maniche Pasta Morcheln Blattspinat Schottenkäse A C G O	26
Calamari mediterrane Polentaroulade Safransauce A C G H L O R	25
Filet vom Millstätter Saibling Kartoffel Dill Tomate A D G H L	27
Rinderfilet Macaierkartoffel Strankalan Thymianjus A C G H L M O	39

Über diverse Tagesempfehlungen informiert euch gerne unser Servicepersonal.

– DESSERT –

Scroppino Rosé Zitronensorbet Cassis Prosecco O	6
Grießflammerie Butterstreusel Rhabarber A C G H O	9
Schokoladenkuchen Schwarzer Sesam Bananeneis A C G F H N O	10
Eis, Eis Baby Sorbet Variation des Tages	9
Karamellierter „Weißer Schimmel“ aus dem Gailtal Apfelbrot geschmorter weißer Pfirsich A G H O	12
Für die Mädels Espresso hausgemachter Eierlikör oder Baileys O C	7
Für die Jungs Espresso Grappa Nonino Traditionale O	7

Allergene

A glutenhaltiges Getreide | B Krebstiere | C Eier von Geflügel | D Fisch - außer Fischgelatine | E Erdnüsse | F Sojabohnen | G Milch von Säugetieren und Milch-erzeugnisse (inkl. Laktose) | H Schalenfrüchte | L Sellerie | M Senf | N Sesamsamen | O Schwefeldioxid und Sulfite | P Lupinen | R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische

Alle Preise sind in Euro

Bitte habt Verständnis, dass ein Rechnungssplit (Aufteilung der Rechnung pro Person) ab einer Reservierungsgröße von 5 Personen, aus zeitlichen Gründen nicht möglich ist.