

REGIONALITÄT

Die Qualität unserer angebotenen Speisen hat für uns höchste Priorität. Dabei achten wir beim Einkauf auf Regionalität, vor allem Obst und Gemüse werden nach saisonaler Verfügbarkeit verwendet.

Für nähere Informationen über unser MOVE & RELAX Konzept einfach den QR-Code scannen.



KENNZEICHNUNGEN



VEGETARISCHES GERICHT

Abwechslungsreiche Gerichte ohne Fleisch.



VEGANES GERICHT

Gänzlich ohne tierische Produkte.



GLUTENFREI

Gerichte ohne Getreide.



GERICHT AUS ÖSTERREICH

Wir legen großen Wert auf Regionalität. Daher stammen die Zutaten der folgenden Gerichte über 80% aus Österreich.



MOVE & RELAX GERICHT

Neben Bewegung und Erholung ist Ernährung die dritte Säule unserer MOVE & RELAX Philosophie. Unsere eigens zusammengestellten Gerichte unterstützen Körper und Geist leistungsfähig für den Tag zu bleiben und sorgen für einen gesunden, nachhaltigen Lebensstil.



SIGNATURE GERICHT

Unsere MOVE & RELAX Philosophie wird an allen Standorten der Pletzer Resorts gelebt. Daher haben wir eigene Gerichte zusammengestellt, die in allen Resorts serviert werden.

ALLERGENINFORMATION

Mit dieser Legende kennzeichnen wir die 14 Hauptallergene entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU – Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben diesen Zutaten Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Alle auf der Karte angebotenen Weine können Sulfite enthalten.

A = Glutenhaltiges Getreide | B = Krebstiere | C = Ei | D = Fisch | E = Erdnuss | F = Soja | G = Milch und Laktose | H = Schalenfrüchte | L = Sellerie | M = Senf | N = Sesam | O = Sulfite | P = Lupinen | R = Weichtiere

APERITIFEMPFEHLUNG

Moët & Chandon Garden Spritz	0,10l
Prosecco	0,10l
Frizzante Rose	0,10l
Campari Soda	0,25l
Campari Orange	0,25l
Vermouth Rosso	4 cl
Martini Bianco Dry oder Bianco	4 cl

BROT

GEDECK PRO PERSON AM ABEND

brot | gewürzte butter | oliven

(A,B,C,D,E,F,G,H,L,M,N,O,P,R)

BROTKORB

(A,C,E,F,G,H,N,P)

MOVE & RELAX MENÜ

  CEVICHE VOM MILLSTÄTTER SEESAIBLING
apfel | sellerie | tomate
(A,D,G,L,N)



 KNUSPRIGE PERLUHNBRUST
fregola sarda | creme fraiche | spargel
(A,G,L,O)



  VEGANES SCHOKOLADENMOUSSE
hausgemachter seidentofu | himbeere | biskuit
(A,F,H)

Die Gerichte können gerne auch einzeln bestellt werden.
Sie finden diese auf den nächsten Seiten.

KALTE VORSPEISEN

 BEEF TARTAR
wachtelei | speckbutter |
chutney | zwiebelbrot
(A,C,D,G,L,M,O)

klein oder groß

  CEVICHE VOM MILLSTÄTTER SEESAIBLING
apfel | sellerie | tomate
(D,G,L,N)

 FRUCHTIGER QUINOA
MIT VEGANEM ZIEGENKÄSE
cassis | kokosöl | cashew
(A,F,H,L,M,N)

 KNUSPRIGE FETATASCHE MIT TOMATE
strudelteig | rucola | balsamico
(A,C,G,L,M)

SUPPEN

 TAFELSPITZSUPPE
frittaten oder milzschnitte
(suppe: C,L,M)
(frittaten und milzschnitte: A,C,G)

 PETERSILIENCREMESUPPE
pankogarnele | zitrone
(A,G,L,O)

ZWISCHENGERICHTE

-   MILLE FEUILLE VOM BUCHWEIZEN
buchweizen | spinat | tomate | schaffrischkäse
(A,C,G,O)
-   GETRÜFFELTES STUNDENEI
 pak choi | kartoffelespuma | schnittlauch
(C,G)
-  FRISCHE TAGLIOLINI MIT BÄRLAUCH
zitronen | tomate | bio-schaffrischkäse
(A,C,G,L,O) klein oder groß

FISCHGERICHTE

-   GEBRATENES LACHSFORELLENFILET
hanfsamen | spargel | schnittlauch | risotto
(A,G,L,O)
-  GEBRATENES MILLSTÄTTER
SEESAIBLINGSFILLET
weiße bohnen | senfkohl |
fermentierter Knoblauch
(A,C,D,G,L,M,O)
-  GEBRATENES MILLSTÄTTER
SEEFÖRELLENFILET
bärlauch | risotto | tomate |
bärlauch-gremolata
(A,D,G,H,L,O)

FLEISCHGERICHTE

-  WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN
petersilienkartoffel | preiselbeeren
(A,C,D,G,L,M,O)
-  GRATINIERTER LAMMRÜCKEN
bärlauch | steirische polenta | ratatouille
(A,C,G,L,O)
-  FILETSPITZEN VOM ALPENRIND
bio-baby-seitlinge | topfengnocchi |
bundkarotte
(A,C,G,O,L)
-  KNUSPRIGE PERLHUHNBRUST
fregola sarda | creme fraiche | spargel
(A,G,L,O)
-  FILETSTEAK VOM ALPENRIND
portweinsauce
(A,G,L,M,O) 160g oder 220g

DIE PERFEKTEN BEGLEITER

GRILLGEMÜSE (L)

STEAKHOUSE POMMES (C,G)
bbq sauce

SÜßKARTOFFEL POMMES (C,G,M)
trüffelmayonnaise

KÄRNTNER SPEISEN

  KÄRNTNER KÄSNUDEL
braune butter | schnittlauch | blattsalat
(A,C,G,L,M,O)

  VEGANE KÄRNTNER KÄSNUDEL
olivenöl | schnittlauch | blattsalat
(A,F,L)

  VEGANE KÄRNTNER KARTOFFELNUDEL
olivenöl | schnittlauch | blattsalat
(A,H,L)

SALATE

  SALAT „VITALITY“
 blattsalat | gemüserohkost |
geröstete walnusskerne
(H,L,M)

  CAESAR SALAT
römer-salat | parmesan | caesar dressing
(A,C,D,G,L,M)

+ KNUSPER-HUHN (A,C) aufpreis:

 + FRISCHWASSER-GARNELEN (B,G) aufpreis:

  SALAT „VITALITY“ KLEIN (H,L,M)
 blattsalat | gemüserohkost |
geröstete walnusskerne

NACHSPEISEN & KÄSE

 RHABARBER TRIFFT ERDBEERE
baiser | roggen | sorbet
(A,C,G)

  VEGANES SCHOKOLADENMOUSSE
hausgemachter seidentofu | himbeere |
biskuit
(A,F,H)

 HASELNUSS-PASTINAKEN-VARIATION
joghurt | petersilie | apfel
(A,C,F,G,H,O)

WEISSE SCHOKOGANACHE
MIT JOGHURTSORBET
tonkabohne | minzsud | vanille
(A,C,F,G,H,O)

  KÄSEAUWAHL „REGIONAL“
chutney | nüsse | trauben
(A,C,E,G,H,M,O)

Tipp: Werfen Sie doch mal einen Blick in
unsere Eiskarte auf der letzten Seite.

ODER DOCH EIN KAFFEE?

ESPRESSO MIT 2CL DIGESTIF
remy martin v.s.o.p. oder tradizione nonino

REGIONALITY

The quality of our offered dishes has the highest priority for us. We take care of regionality when purchasing, especially fruits and vegetables are used according to seasonal availability.

For more information about our Move & Relax food concept simply scan the QR code.



LABELING



VEGETARIAN DISH

Dishes without meat.



VEGAN DISH

Entirely without animal products.



GLUTENFREE

Dishes without cereals.



PRODUCT FROM AUSTRIA

We give great importance to regionality. Therefore, the ingredients of the following dishes are over 80% from Austria.



MOVE & RELAX DISHE

Alongside exercise and relaxation, nutrition is the third pillar of our MOVE & RELAX philosophy. Our specially dishes support body and mind to stay fit for the day and ensure a healthy, sustainable lifestyle.



SIGNATURE DISHE

Our MOVE & RELAX philosophy is applied at all locations of the of the Pletzer Resorts. Therefore we have created our own dishes which are served in all resorts.

ALLERGENIC INFORMATION

With this legend we mark the 14 main allergens according to the legal requirements (EU - Food Information Regulation 1169/2011). Despite careful preparation of our dishes may contain besides these ingredients traces of other substances used in the production process in the kitchen. All wines offered on the menu may contain sulfites.

A = Cereals containing gluten | B = Crustaceans | C = Egg | D = Fish |
E = Peanut | F = Soy | G = Milk and lactose | H = Nuts | L = Celery |
M = Mustard | N = Sesame | O = Sulfites | P = Lupins | R = Molluscs

APPETIZER RECOMMENDATION

Moët & Chandon Garden Spritz	0,10l
Prosecco	0,10l
Frizzante Rose	0,10l
Campari Soda	0,25l
Campari Orange	0,25l
Vermouth Rosso	4 cl
Martini Bianco Dry or Bianco	4 cl

BREAD

COVER PER PERSON IN THE EVENING

bread | seasoned butter | olives

(A,B,C,D,E,F,G,H,L,M,N,O,P,R)

BREADBASKET

(A,C,E,F,G,H,N,P)

MOVE & RELAX MENU



CEVICHE FROM ARCTIC CHAR FILLET FROM LAKE MILLSTÄTTERSEE

apple | celery | tomato

(A,D,G,L,N)



CRISPY GUINEA FOWL BREAST

fregola sarda | creme fraiche | asparagus

(A,G,L,O)



VEGAN CHOCOLATE MOUSSE

homemade silken tofu | raspberry | bisque

(A,F,H)

The meals can, of course, also be ordered individually.
You will find them on the next pages.

COLD APPETIZERS



BEEF TARTARE

quail egg | bacon butter |

chutney | onion bread

(A,C,D,G,L,M,O)

small or large



CEVICHE FROM ARCTIC CHAR FILLET FROM LAKE MILLSTÄTTERSEE

apple | celery | tomato

(D,G,L,N)



FRUITY QUINOA

WITH VEGAN GOAT CHEESE

cassis | coconut oil | cashew

(A,F,H,L,M,N)



CRISPY FETA POCKET WITH TOMATO

strudel dough | rocket | balsamico

(A,C,G,L,M)

SOUPS



BEEF BROTH

pancake strips or spleen on toast

(soup: C,L,M)

(pancake strips and spleen on toast: A,C,G)



PARSLEY CREAM SOUP

panko shrimp | lemon

(A,G,L,O)

INTERMEDIATE COURSES

  MILLE FEUILLE FROM BUCKWHEAT
buckwheat | spinach | tomato |
sheep cream cheese
(A,C,G,O)

  ‚STUNDENEI‘ TRUFFLED POACHED EGG
pak choi | potato foam | chive
(C,G)

 FRESH PASTA (TAGLIOLINI) small or large
WITH WILD GARLIC
lemon | tomato | sheep cream cheese
(A,C,G,L)

FISH DISHES

  FRIED SALMON TROUT FILLET
hemp seed | asparagus | chive | risotto
(A,G,L,O)

 FRIED ARCTIC CHAR FILLET
FROM LAKE MILLSTÄTTERSEE
white beans | mustard cabbage |
fermented garlic
(A,C,D,G,L,M,O)

 FRIED TROUT FILLET FROM LAKE MILLSTÄTTERSEE
wild garlic | risotto | tomato |
wild garlic-gremolata
(A,D,G,H,L,O)

MAIN COURSES

 ‚WIENER SCHNITZEL‘ FROM VEAL SADDLE
viennese veal escalope
parsley potatoes | cranberries
(A,C,D,G,L,M,O)

 SADDLE OF LAMB AU GRATIN
wild garlic | polenta from styria | ratatouille
(A,C,G,L,O)

 FILLET TIPS OF ALPINE BEEF
bio baby mushrooms | curd gnocchi |
carrot
(A,C,G,L,O)

 CRISPY GUINEA FOWL BREAST
fregola sarda | creme fraiche | asparagus
(A,G,L,O)

 FILLET STEAK FROM ALPINE BEEF 160g or 220g
port wine sauce
(A,G,L,M,O)

THE PERFECT ACCOMPANIMENTS

GRILLED VEGETABLES (L)

STEAKHOUSE CHIPS (C,G)
bbq sauce

SWEET POTATO CHIPS (C,G,M)
truffle mayonnaise

CARINTHIAN DISHES

  CARINTHIAN ‚KÄSNUDEL‘
(filled pasta pockets)
brown butter | chive | green salad
(A,C,G,L,M,O)

  VEGAN CARINTHIAN ‚KÄSNUDEL‘
(filled pasta pockets)
olive oil | chive | green salad
(A,F,L)

  VEGAN CARINTHIAN ‚POTATO-NUDEL‘
(filled pasta pockets)
olive oil | chive | green salad
(A,H,L)

SALADS

  SALAD „VITALITY“
 lettuce | raw vegetables |
roasted walnuts
(H,L,M)

  CAESAR SALAD
romaine lettuce | parmesan | caesar dressing
(A,C,D,G,L,M)

+ CRISPY CHICKEN (A,C) surcharge:

 + FRESHWATER PRAWNS (B,G) surcharge:

  SALAD „VITALITY“ SMALL (H,L,M)
 lettuce | raw vegetables |
roasted walnuts

DESSERT & CHEESE

 RHUBARB MEETS STRAWBERRY
baiser | rye | sorbet
(A,C,G)

  VEGAN CHOCOLATE MOUSSE
homemade silken tofu | raspberry |
bisque
(A,F,H)

 HAZELNUT-PARSNIP VARIATION
yogurt | parsley | apple
(A,C,F,G,H,O)

WHITE CHOCOLATE GANACHE
MIT JOGHURTSORBET
tonka bean | mint | vanilla
(A,C,F,G,H,O)

  CHEESE SELECTION ‚REGIONAL‘
chutney | nuts | grapes
(A,C,E,G,H,M,O)

Tip: Have a look at our ice cream menu
on the last page.

OR A COFFEE?

ESPRESSO WITH 2CL DIGESTIF
remy martin v.s.o.p. or tradizione nonino

SEEPARK EISBECHER

MOVE & RELAX

joghurt-limetteneis | kärntner dirndlkirscheis |
MOVE & RELAX müsli | müsliriegel | schlagobers

ERDBEER-SINFONIE

erdbeereis | vanilleeis | erdbeeren |
minze | schlagobers | hippe

KÄRNTNER REINDLING

reindlingeis | vanilleeis | honignüsse |
schlagobers | hippe

SCHOKOLADEN-EIERLIKÖR TRAUM

weißes schokoladeneis | dunkles
schokoladeneis | eierlikör | brownie |
schokoladensauce | schlagobers | hippe

SORBET

brombeer lavendel sorbet mit

50ml prosecco

2cl vodka

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

EISBIENE

erdbeereis | vanilleeis | schlagobers |
schokoladensauce | smarties | hippe

DIE KLASSIKER

EISKAFFEE KLASSIK

vanilleeis | kaffee | schlagobers | hippe
AUFPREIS GERÜHRTER EISKAFFEE

BANANENSPLIT

vanilleeis | bananen | schokoladensauce |
mandeln | schlagobers | hippe

HEISSE LIEBE

vanilleeis | himbeerragout |
schlagobers | hippe

GEMISCHTES EIS

3 kugeln nach wahl | hippe

ohne schlagobers
mit schlagobers

EISSORTEN

dirndlkirsche | joghurt-limette | reindling |
weiße schokolade | dunkle schokolade | vanille | erdbeere

1 kugel eis
1 kugel sorbet
portion schlagobers

Wir beziehen alle Eissorten regional aus Kärnten vom
Krappfelder Eis. Die Produktion erfolgt am eigenen
Bauernhof der Familie Pobaschnig. Enjoy!

