

## KENNZEICHNUNGEN



VEGETARISCHES GERICHT



VEGANES GERICHT



BIO

Wir verwenden auch Zutaten, die biologisch angebaut werden.



GLUTENFREI

Gerichte ohne Getreide



LAKTOSEFREI

Gerichte ohne Milch



GERICHT AUS ÖSTERREICH

Die Zutaten dieser Gerichte stammen größtenteils aus Österreich.



AMA GÜTESIEGEL

Das Qualitätssiegel steht für hochwertige und nachhaltig produzierte Produkte aus Österreich. Wir beziehen Lebensmittel, die damit ausgezeichnet sind.



MOVE & RELAX GERICHT

Neben Bewegung und Erholung ist Ernährung die dritte Säule unserer MOVE & RELAX Philosophie. Unsere ausgewogene Zusammenstellung von regionalen und saisonalen Zutaten unterstützen Körper und Geist dabei, leistungsfähig für den Tag zu bleiben.



SIGNATURE GERICHT

Kennzeichnung der Highlights aus unserer Energy Küche.

## APERITIFEMPFEHLUNG

Prosecco Rivani Ribolla Gialla, extra dry	0,10l	€	5,10
Prosecco Holunder	0,10l	€	5,80
Frizzante Rosé Szigeti	0,10l	€	5,50
Campari Soda	0,25l	€	6,50
Campari Orange	0,25l	€	7,50
Martini Bianco Dry oder Bianco	5 cl	€	5,90

## BROT

GEDECK PRO PERSON (A,G,H,M,O) € 5,40

Walnussbrot, hausgemachter Safran-Glundner-Käse,  
frische Radieschen, spanische Oliven

Zu jedem Besuch servieren wir das Gedeck automatisch.

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal, falls Sie darauf verzichten möchten.

BROTKORB (A) € 2,50


Walnussbrot


Wir kochen ausschließlich mit besten Zutaten - von frischem, regionalem Gemüse und Kräutern der Betriebe Kärnten Taurisch und Robitsch bis zu Eiern vom Familienbetrieb Krenn und Wurstwaren von Frierss. Unsere Produkte werden mit viel Sorgfalt, nachhaltigem Denken und Leidenschaft ausgewählt. Qualität und Herkunft sind für uns entscheidend.


**Weil bewusste Ernährung genauso zur Balance gehört wie Bewegung und Entspannung.**


Die Allergene befinden sich auf der letzten Seite.



## VORSPEISEN

 BEEF TARTAR (A,C,G,L,M,O) € 24,90  
klassisch trifft raffiniert  
mit confierten Eidotter, gebläunte Perlzwiebel und Fladenbrot


 THE GREEN MACHINE (A,E,F,N) € 18,50  
asiatischer grüner Papayasalat  
mit hausgemachter Frühlingsrolle, Erdnuss, Gurke und Apfel


 BOWL POWER (F,H,M) € 17,90  
Kichererbsen, Granatapfel, Orangenfenchel,  
Radicchio, Pistazien und Wakame Algen

 „SEE“VICHE (C,D,F,L,M) € 19,50  
Ceviche von Kärntner Seesaibling  
mit gerösteter Chili-Mayonnaise, „Leche de Tigre“  
und eingelegten Radieschen


 KRUMPENDORFER WEINBERGSCHNECKEN € 18,90  
SALANDA "Schnecken checken" (A,C,M)  
 gebackene Schnecken im Wildkräutermantel  
mit Aioli

## SUPPEN


 KRÄFTIGE RINDSUPPE IM TOPF SERVIERT (A,C,G,L) € 8,90  
mit mitgekochtem Wurzelgemüse  
und Frittaten

 WEISSE TOMATENCREMESUPPE (C,G) € 9,90  
mit Basilikumsorbet und Knuspernest














## ZWISCHENLÖSUNG



 HAUSGEMACHTE TRÜFFELRAVIOLI (A,C,G) € 21,50  
mit Ricotta, Pinienkernen  
und frischem Trüffel aus Italien


AUFPREIS ZUSÄTZLICHER TRÜFFEL PRO GRAMM € 2,20  
schwarzer Trüffel aus Italien


 GAMBAS AL AJILLO (A,B,C) € 21,90  
Garnelen in der Gusseisenpfanne mit  
heißen Chili-Knoblauch-Öl und Fladenbrot

## HAUPTGERICHTE

-   DIE SCHWEINEREI (A,C) € 26,50  
Duett von der Schweinebacke  
mit Spitzkraut, Sauerkraut-Minz-Creme,  
knusprigem Speck und roter Currysauce
-   DER MODERNE KÄRNTNER (A,C,G,L) € 26,90  
Hausgemachte Kärntner Käsnudel  
 mit Topinambur, Schnittlauchöl, brauner Butter-Espuma  
und frischem Trüffel aus Italien
-   VEGANES THAI MASSAMAN CURRY (E,F,L,N) € 22,90  
mit Karfiol, Erdnuss, Kartoffeln,  
 Pak Choi und Basmatireis
-   VOM HAKEN (A,D,G,L,O) € 29,90  
Gebratenes Millstätter Seesaiblingsfilet  
 auf Brunnenkresse-Buchweizen, süße Tropfen-Pfefferoni  
und Tomaten-Beurre-Blanc
-   „SMOKING PULPO“ (G,O,R) € 28,90  
Gegrillter Oktopus geräuchert  
mit Knusperkartoffeln, gegrillter Spitzpaprika  
und Tsatsiki

-   SURF & TURF (B,G) € 38,90  
Rinderfilet aus Argentinien 160g  
oder  
Rinderfilet aus Argentinien 250g € 49,90  
mit gegrilltem Spargel, Petersilien-Salsa  
und gebratener Riesengarnele

-  DAS KÄRNTNER BACKHENDL (A,C,G,M) € 22,90  
gebakene ausgelöste Hühnerkeulen  
mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

-  „SUN OF JAMAICA“ BURGER (A,C,G) € 27,90  
150g saftiges Rindfleisch im Sesam Bun  
mit Guacamole, gepickeltem Zwiebel, Nachos  
und Cheddar Käse

## DIE PERFEKTEN BEGLEITER

- Pralinenkartoffeln, Ofen-Süßkartoffel,  
Grillgemüse (G) € 6,50



## MOVE & RELAX MENÜ

€ 56,90

BOWL POWER (F,H,M)

Kichererbsen, Granatapfel, Orangenfenchel,  
Radicchio, Pistazien und Wakame Algen



VOM HAKEN (A,D,G,L,O)

Gebratenes Millstätter Seesaiblingsfilet  
auf Brunnenkresse-Buchweizen, süße Topfen-Pfefferoni  
und Tomaten-Beurre-Blanc



BANANARAMA (A,C,G)

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,  
karamellierte Banane, Bananeneis und Schokolade

## NACHSPEISEN



DUBAI STYLE (A,C,G,H)

€ 14,90

Mürbteig gefüllt mit Pistazien-Schokocreme  
dazu Pistazieneis, knuspriges Engelshaar und Blattgold



BANANARAMA (A,C,G)

€ 13,90

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,  
karamellierte Banane, Bananeneis und Schokolade



EASY CHEESE (A,C,G,H)

€ 13,90

Flaumiger Käsekuchen mit Orange, Vanilleeis  
und gebratenen Walnüssen

## KÄSE



WINTERGEFÜHLE (A,G,M,O)

€ 13,90

klassisches Raclette Bio-Roggenbrot mit roten Zwiebeln,  
Schnittlauch und Pletzer Feigensenf

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

Oder doch ein Kaffee?

ESPRESSO MIT 2CL DIGESTIF

€ 6,60

Remy Martin V.S.O.P. oder Tradizione Nonino

## SAUCEN

KETCHUP, SENF (M), MAYONNAISE (C,M)

€ 0.70

GUACAMOLE, SAUCE TARTAR (C,G,M),

€ 0.90

KNOBLAUCH AIOLI (C,G,M), PREISELBEEREN

PARMESAN (C,G)

€ 0.90

PORTION BUTTER (G)

€ 0.70

PORTION CHILI

€ 0.70

## LABELING



VEGETARIAN DISH



VEGAN DISH



ORGANIC

We also use ingredients that are organically grown.



GLUTEN-FREE

Grain-free dishes



LACTOSE-FREE

Dishes without dairy products



DISH FROM AUSTRIA

The main part of the ingredients in these dishes is from Austria.



AMA GÜTESIEGEL

The quality seal stands for high-quality and sustainably produced products from Austria. We purchase food that is labelled with it.



MOVE & RELAX DISH

Besides movement & relaxation, nutrition is the third pillar of our MOVE & RELAX philosophy. Our balanced selection of local and seasonal ingredients, rich in nutrients and energy helps to keep body and mind energized throughout the day.



SIGNATURE DISH

Labels the highlights of our energy kitchen

## APPETIZER RECOMMODATION

Prosecco Rivani Ribolla Gialla, extra dry	0,10l	€	5.10
Prosecco Holunder	0,10l	€	5.80
Frizzante Rosé Szigeti	0,10l	€	5.50
Campari Soda	0,25l	€	6.50
Campari Orange	0,25l	€	7.50
Martini Bianco Dry or Bianco	5 cl	€	5.90

## BREAD

COVER PER PERSON € 5.40

(A,G,H,M,O)

walnut bread, homemade saffron-Gludner cheese,  
fresh radishes, spanish olives

A cover ist automatically served to all guests.

Should you wish to decline it, please let our service staff know.

BREADBASKET (A) € 2.50


walnut bread



We cook exclusively with the finest ingredients - from fresh, regional vegetables and herbs sourced from Kärnten Taufrisch and Robitsch, to eggs from the family-run Krenn farm and premium cured meats from Frierss. Each product is carefully selected with a focus on sustainability, quality, and true craftsmanship. Quality and origin are what matter most to us.



**Because mindful nutrition is just as essential to balance as movement and relaxation.**



The allergens can be found on the last page.




## STARTERS

 BEEF TARTAR (A,C,G,L,M,O) € 24.90  
classic meets refined  
with confit egg yolk, blowtorched pearl onion and flatbread


  THE GREEN MACHINE (A,E,F,N) € 18.50  
asian green papaya salad  
with homemade spring roll, peanuts, cucumber and apple



  BOWL POWER (F,H,M) € 17.90  
chickpeas, pomegranate, orange-infused fennel,  
radicchio, pistachios, and wakame algae

  „SEE“VICHE (C,D,F,L,M) € 19.50  
Carinthian lake char ceviche  
with roasted chili mayonnaise, „leche de tigre“  
and pickled radishes


  KRUMPENDORF VINEYARD SNAILS € 18.90  
SALANDA “snail special” (A,C,M)  
 crispy fried snails in a wild herb crust  
served with aioli

## SOUPS


 HEARTY BEEF SOUP FROM THE SOUP POT (A,C,G,L) € 8.90  
boiled root vegetables and sliced pancakes

  WHITE TOMATO CREAM SOUP (C,G) € 9.90  
with basil sorbet and a crispy nest

## INTERMEDIATE COURSES



 HOMEMADE TRUFFEL RAVIOLI (A,C,G) € 21.50  
with ricotta, pine nuts  
and fresh truffle from Italy

ADDITIONAL TRUFFLE AVAILABLE – price per gram € 2.20  
fresh black truffle from Italy




 GAMBAS AL AJILLO (A,B,C) € 21.90  
prawns in a cast-iron pan  
with hot chili-garlic oil and flatbread

## MAIN DISHES





„THE PIGGY AFFAIR“ (A,C) € 26.50

  duet of pork cheek  
with pointed cabbage, sauerkraut-mint-cream,  
crispy bacon and red curry sauce




THE MODERN CARINTHIAN (A,C,G,L) € 26.90

  homemade Carinthian „Käsnudel“ (filled pasta pockets)  
 with Jersusalem artichoke, chive oil,  
brown butter espuma and fresh truffle from Italy



VEGAN THAI MASSAMAN CURRY (E,F,L,N) € 22.90



   VEGAN with cauliflower, peanuts, potatoes,  
 pak choi and basmati rice

FROM THE HOOK (A,D,G,L,O) € 29.90


  Pan-seared Arctic char fillet from lake Millstatt  
 on watercress-buckwheat, sweet pepperoni  
and tomato beurre-blanc


„SMOKING PULPO“ (G,O,R) € 28.90

  grilled octopus, lightly smoked  
with crispy potatoes, grilled pointed peppers  
and tsatsiki

  SURF & TURF (B,G) € 38.90  
Argentinian beef fillet 160g

or  
Argentinian beef fillet 250g € 49.90  
with grilled asparagus, parsley-salsa  
and a pan-fried king prawn

 CARINTHIAN FRIED CHICKEN (A,C,G,M) € 22.90  
boneless crispy chicken thighs  
with potatoe and cucumber salad  
and lingonberry sauce

 „SUN OF JAMAICA“ BURGER (A,C,G) € 27.90  
150g juicy beef patty in a sesame bun  
with guacamole, pickled onions, nachos  
and cheddar cheese

## THE PERFECT COMPANIONS

potatoes, baked sweet potatoe,  
grilled vegetables (G) € 6.50



## MOVE & RELAX MENU

€ 56.90

### BOWL POWER (F,H,M)

chickpeas, pomegranate, orange-infused fennel, radicchio, pistachios and wakame algae



### FROM THE HOOK (A,D,G,L,O)

Pan-seared Arctic char fillet from lake Millstatt on watercress-buckwheat, sweet quark & pepperoni cream and tomato beurre-blanc



### BANANARAMA (A,C,G)

chocolate cake with a molten center, caramelized banana, banana ice cream and chocolate

## DESSERTS



### DUBAI STYLE (A,C,G,H)

€ 14.90

shortcrust pastry filled with pistachio chocolate cream served with pistachio ice cream, crispy kataifi (angel pastry hair) and gold leaf



### BANANARAMA (A,C,G)

€ 13.90

chocolate cake with a molten center, caramelized banana, banana ice cream and chocolate



### EASY CHEESE (A,C,G,H)

€ 13.90

fluffy cheesecake with orange, vanilla ice cream, and toasted walnuts

## CHEESE VARIATION



### WINTER FEELINGS (A,G,M,O)

€ 13.90

classic raclette cheese on organic rye bread with red onions, chives and Pletzer fig mustard

Tip: Why don't you take look at our ice-cream menu on the last page?

## OR A COFFEE AFTER ALL?

### ESPRESSO WITH 2CL DIGESTIF

€ 6.60

remy martin v.s.o.p. or tradizione nonino

## SAUCES

### KETCHUP, MUSTARD (M), MAYONNAISE (C,M)

€ 0,70

GUACAMOLE, TARTAR SAUVE (C,G,M),  
GARLIC AIOLI (C,G,M), LINGONBERRY SAUCE

€ 0,90

### PARMESAN (C,G)

€ 0,90

### PORTION OF BUTTER (G)

€ 0,70

### PORTION OF CHILI

€ 0,70

## SEEPARK EISBECHER

PINA COLADA (A,C,G,H) € 12,90  
2 Kugeln Ananaseis, 1 Kugel Kokoseis, geröstete Kokosflocken,  
Schlagobers, Hippe, Raffaello on top

EISKAFFEE (A,C,G) € 12,90  
3 Kugeln Vanilleeis, Kaffee, Schlagobers, Hippe

ORANGINA (A,C,G) € 12,90  
2 Kugeln Orangeneis, 1 Kugel Zitroneneis,  
frische Orangen, Limoncello, Joghurt, Schlagobers, Hippe

## GEMISCHTES EIS

3 Kugeln nach Wahl mit Hippe

ohne Schlagobers € 8,50  
mit Schlagobers € 9,20

## EISSORTEN

Vanille (G), Erdbeere (G), Schokolade (G,H), Kaffee (G,P),  
Orange (G), Zitrone (E,G), Ananas (G), Kokos (G)

1 Kugel Eis € 3,00  
1 Kugel Sorbet € 3,50  
Portion Schlagobers € 0,90

## 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

## 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