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 zu 80% 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.

KLIMATELLER
Vegetarisch oder vegan, regional eingekauft und eine Bio Hauptzutat.

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 AM ABEND (A,M,O) € 4,90
Wurzelbrot, eigenes Olivenöl, Wurzelgemüse

BROTKORB (A) € 4,50

Wir kochen ausschließlich mit besten Zutaten – von frischem, regionalem Gemüse und Kräutern der Betriebe Kärnten Taufrisch und Robitsch bis zu Eiern vom Familienbetrieb Krenn und Wurstwaren von Frierss. Unsere Produkte werden mit viel Sorgfalt, nachhaltigem Denken und Leidenschaft ausgewählt. Ob Schnecken vom Wörthersee, Senfkaviar oder feine Spezialitäten wie Safran und Risottoreis – 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,D,G,L,M,O) € 23,90
auf knusprigem Kartoffelrösti
mit getrüffeltem Rührei

ROMANA SALAT (G,M,N) € 17,50
mit Knusperkartoffeln,
Schafskäse im Sesammantel und Honig

WASSERMELONEN SALAT (G) € 17,90
mit Burrata, Limette, Pinienkernen
und frischem Koriander

WUNDERKAMMER SALAT (O) € 15,50
Wildkräutersalat mit Granatapfel,
Datteln und Radieschen

SPICY SCHWEINEBAUCH (F,N) € 19,90
mit Trauben-Minz-Salat und Pak Choi

KRUMPENDORFER WEINBERGSCHNECKEN SALANDA (A,C,G,O) € 19,90
gratiniert mit Portwein-Schalottenbutter,
serviert mit knusprigem Wurzelbrot

PIMIENTOS DE PADRÓN € 13,50
mit hauseigenem Olivenöl und Meersalzflocken

SUPPEN

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

FEINE WILDKRÄUTERCREMESUPPE (C,G,L,O) € 9,90
mit in brauner Butter confiertem Eidotter
und Balsamico

ZWISCHENLÖSUNG

TAGLIATELLE (A,C,G) € 21,50
mit Pistazien-Minz-Pesto, Zitronentomaten
und Mozzarella

MASCARPONE RISOTTO (G,L,O) € 21,90
mit frischem schwarzen Trüffel
und Acquerello-Reis

Aufpreis zusätzlicher Trüffel pro Gramm € 4,00

HEISSER PICANDOU MIT FLADENBROT (A,G) € 22,90
karamellisierter Ziegenfrischkäse
mit spicy Tomatenragout und marinierter Petersilie

HAUPTGERICHTE

SCHMOR AND MORE (G,L,O) € 32,90
Geschmorte Lammstelze
mit cremiger Safranpolenta und Wildbrokkoli

DIE AUBERGINE (F,M,N) € 19,50
Geschmorte Aubergine
gefüllt mit marinierten Kichererbsen
und Baba Ganoush

AUS DEM ORIENT (L,M,O) € 21,90
Garam Masala
Kichererbseneintopf mit Limette, Kokos
und marinierten Zuckererbsenschoten

VOM HAKEN (D,G) € 28,90
Millstätter Seesaiblingsfilet
mit toskanischem Gemüse “en papilotte”

DAS AUGE ISST MIT (G,H) € 46,50
Rib Eye Steak 300g
Asaredo Beef aus Argentinien
auf gegrilltem grünen Spargel mit Chimichurri

DAS FEINE (G,H) € 36,90
Rinderfilet 160g
auf gegrilltem grünen Spargel mit Chimichurri

DAS ZARTE (A,C,G,M) € 35,90
Kalbsrückensteak 180g
mit Café de Paris Kruste, Tsatsiki
und bunten Kartoffelchips

DER MONA LISA BURGER (A,C,G,O) € 26,90
Saftiges Rinderfleisch 150g im Brioche Bun
mit Birne, Camembert, gebratenen Pilzen
und Steakhouse Pommes

DIE PERFEKTEN BEGLEITER

Steakhouse Pommes (D,F,O), Süßkartoffel Pommes (G,M),
Mediterranes Gemüse (L) € 6,20

SIGNATURE DISHES (Hauptspeisen)

DUETT VOM MILLSTÄTTER SEESAIBLING (A,C,D,G,L) € 29,90
gebraten und pochiert
an Frühlingsgemüse

MAISHENDL KOKOS-CURRY (A,G,L,O) € 27,90
„Indian Style“ mit Basmati Reis

VARIATION VOM SPARGEL (A,C,D,G,L) € 23,90
auf Polenta Raviolo

MOVE & RELAX MENÜ € 56,90

DIE AUBERGINE (F,M,N)
Geschmorte Aubergine
gefüllt mit marinierten Kichererbsen
und Baba Ganoush

VOM HAKEN (D,G)
Millstätter Seesaiblingsfilet
mit toskanischem Gemüse “en papilotte”

SCHOKO-BANANE (A,H,O)
Schokoladenbrownie mit karamellisierter Banane,
Limette und gebrannten Mandeln

NACHSPEISEN

TARTE TATIN (A,C,G) € 20,50
karamellisierte Äpfel mit Blätterteig
und würzigem Vanilleeis
Portion ausschließlich für 2 Personen bestellbar

EASY CHEESE (A,C,G) € 12,50
cremige Topfen-Mascarpone Schnitte
mit Blaubeeren

SCHOKO-BANANE (A,H,O) € 12,50
Schokoladenbrownie mit karamellisierter Banane,
Limette und gebrannten Mandeln

KÄSEVARIATION

DER STINKER (A,C,G,M,O) € 16,90
Käsevariation aus Frankreich
mit Feigensenf, hausgemachten Rosmarin-Knäckebrot
und Butter

Tipp: 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

SOUR CREAM (L), SAUCE TARTAR (C,G,M), € 0,90
COCKTAILSAUCE (L), PREISELBEEREN

ZUSÄTZLICHER PARMESAN (C,G) € 0,90

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
About 80% of the ingredients in these dishes are from Austria.

AMA GÜTSIEGEL
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

CLIMATE DISH
Vegetarian or vegan, regionally sourced and an organic main ingredient.

APPETIZER RECOMMENDATION

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 IN THE EVENING (A,M,O) € 4.90
root bread, own olive oil, root vegetables

BREADBASKET (A) € 4.50

We cook exclusively with the finest ingredients – from fresh, regional vegetables and herbs sourced from Kärnten Taufrisch and Robitsch, to eggs from the familiy-run Krenn farm and premium cured meats from Frierss. Each product is carefully selected with a focus on sustainability, quality, and true craftmanship. From Wörthersee snails and mustard caviar to exquisite specialties like saffron and risotto rice – origin and quality matter 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,D,G,L,M,O) € 23.90
on crispy potatoe roesti
with truffled scrambled eggs

ROMANA SALAD (G,M,N) € 17.50
with crispy potatoes,
sheep's cheese in sesame coating and honey

WATERMELON SALAD (G) € 17.90
with burrata, lime, pine nuts
and fresh cilantro

'WUNDERKAMMER' SALAD (O) € 15.50
wild herb salad with pomegranate,
dates and radish

SPICY PORK BELLY (F,N) € 19.90
with grape-mint-salad and pak choi

ESCARGOTS FROM KRUMPENDORF € 19.90
"SALANDA" (A,C,G,O)
gratinated with port and shallot butter,
served with crispy root bread

PIMIENTOS DE PADRÓN € 13.50
with our own olive oil and sea salt flakes

SOUPS

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

WILD HERB CREAM SOUP (C,G,L,O) € 9.90
With egg yolk confit in brown butter
and balsamic vinegar

INTERMEDIATE COURSES

TAGLIATELLE (A,C,G) € 21.50
with pistacchio-mint-pesto, lemon tomatoes
and mozzarella

MASCARPONE RISOTTO (G,L,O) € 21.90
with fresh black truffle
and acquerello rice

surcharge additional truffle per gram € 4.00

HOT PICANDOU WITH FLATBREAD (A,G) € 22.90
caramelised goat's cream cheese
with spicy tomatoe ragout and marinated parsley

MAIN DISHES

„SCHMOR“ AND MORE (G,L,O) € 32.90
Braised lamp shank
with creamy saffron polenta and wild broccoli

THE AUBERGINE (F,M,N) € 19.50
Braised aubergine
filled with marinated chick peas
and baba ganoush

FROM THE ORIENT (L,M,O) € 21.90
Garam Masala
chickpea stew with lime, coconut
and marinated sugar snap peas

FROM THE HOOK (D,G) € 28.90
Arctic char fillet from lake Millstatt
with tuscan vegetables ‘en papilotte’

THE EYE EATS TOO (G,H) € 46.50
Rib Eye Steak 300g
Asaredo Beef from Argentina
on grilled green asparagus with chimichurri

THE FINE ONE (G,H) € 36.90
Beef fillet 160g
on green asparagus with chimichurri

THE DELICATE ONE (A,C,G,M) € 35.90
Veal saddle steak 180g
with café de paris crust, tzatziki
and colourful potatoe crisps

THE MONA LISA BURGER (A,C,G,O) € 26.90
juicy beef 150g in a brioche bun
with pear, camembert cheese, fried mushrooms
and steakhouse fries

THE PERFECT COMPANIONS

steakhouse fries (D,F,O), sweet potatoe fries (G,M),
mediterranean vegetables (L) € 6.20

SIGNATURE DISHES (MAIN COURSES)

ARCTIC CHAR DUET (A,C,D,G,L) € 29.90
FROM LAKE MILLSTATT
fried and poached with spring vegetables

CHICKEN ‘MAISHENDL‘ KOKOS-CURRY (A,G,L,O) € 27.90
„indian style“ with basmati rice

VARIATION OF ASPARAGUS (A,C,D,G,L) € 23.90
on polenta raviolo

MOVE & RELAX MENU € 56,90

BRAISED AUBERGINE (F,M,N)
filled with marinated chick peas
and baba ganoush

FROM THE HOOK (D,G)
Arctic char fillet from lake Millstatt
with tuscan vegetables 'en papilotte'

CHOCOLATE BANANA (A,H,O)
chocolate brownie with caramelized banana,
lime and roasted almonds

DESSERTS

TARTE TATIN (A,C,G) € 20.50
caramelized apples with puff pastry
and spicy vanilla ice cream
portion can only be ordered for 2 people

EASY CHEESE (A,C,G) € 12.50
creamy curd cheese and mascarpone slice
with blueberries

CHOCOLATE BANANA (A,H,O) € 12.50
chocolate brownie with caramelized banana,
lime and roasted almonds

CHEESE VARIATION

THE STINKER (A,C,G,M,O) € 16.90
cheese variation from France
with fig mustard, homemade rosemary crispbread
and butter

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

SOUR CREAM (L), SAUCE TARTAR (C,G,M), € 0.90
COCKTAILSAUCE (L), CRANBERRY SAUCE

ADDITIONAL PARMESAN CHEESE (C,G) € 0.90

SEEPARK EISBECHER

CAFÉ ROYAL (A,C,F,G,P) € 13,90
2 Kugeln Kaffeeeis, 1 Kugel Vanilleeis,
hausgemachte Amarettini, Schlagobers,
Kakao, Espresso extra heiß serviert, Hippe

COOKIES MEETS KERNÖL (A,C,F,G,H) € 12,90
2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel dunkles Schokoladeneis,
hausgemachte Cookies, Schlagobers, Kärntner Kernöl,
Hippe

MOHN-HIMBEER-TRAUM (A,C,F,G,H) € 12,90
2 Kugeln Mohneis, 1 Kugel Vanilleeis,
Himbeerragout, Schlagobers, Hippe

BANANENSPLIT 2.0 (A,C,F,G,H) € 12,90
3 Kugeln Vanilleeis, Banane, Karamellsauce,
Schokoladensauce, Mandeln, Hippe

GEMISCHTES EIS
3 Kugeln nach Wahl mit Hippe

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

EISSORTEN

Vanille (G), Erdbeere (G), Dunkle Schokolade (G,H),
Kaffee (G,P), Dirndlkirsche (G), Reindling (E,G), Mohn (F,G,H)

1 Kugel Eis	€ 3,00
1 Kugel Sorbet	€ 3,50
Portion Schlagobers	€ 0,80

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