

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

Kartoffelbrot, eigenes Olivenöl, gepickelter Kürbis

Zu jedem Besuch servieren wir das Gedeck automatisch.

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













BROTKORB (A) € 2,50

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. Ob Schnecken vom Wörthersee, schwarzer Knoblauch oder viele andere Spezialitäten in unserer Karte – 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

-  **DUETT VOM TARTAR** (A,C,D,G,L,M,O) € 23,90
klassisch trifft vegan
mit knusprigem Schwarzbrot und Soja-Dotter
-   **ENDIVIENSALAT** (G,M,N) € 17,50
mit Kürbiskern-Espuma,
 schwarzem Knoblauch und knusprigen Kartoffeln
-   **DIE BLUTORANGE** (G,H,M) € 19,90
Blutorangen-Carpaccio mit Burrata,
 mariniertem Babyspinat und Pistazien
-   **VITELLO FORELLO** (C,G,L,M) € 19,50
rosa gebratener Kalbstafelspitz
 mit Räucherforellencreme, Apfel
und mariniertem Rucola
-   **KRUMPENDORFER WEINBERGSCHNECKEN
SALANDA** (A,C,G,M,O) € 19,90
gratiniert mit Café-de-Paris-Kruste,
serviert mit knusprigem Kartoffelbrot



SUPPEN




-  **KRÄFTIGE RINDSUPPE IM TOPF SERVIERT** (A,C,G,L) € 8,90
mit mitgekochtem Wurzelgemüse
und Frittaten
-   **TOPINAMBURCREMESUPPE** (C,G,L,O) € 9,90
mit gebackener Wildpraline und Preiselbeeren
- ## ZWISCHENLÖSUNG
-  **HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI** (A,C,G) € 21,50
mit Rahm und frischem Trüffel aus Italien
- AUFPREIS ZUSÄTZLICHER TRÜFFEL PRO GRAMM** € 2,50
schwarzer Trüffel aus Italien
-   **GEBRATENE UDON-NUDELN** (C,E,G,L,O) € 21,90
mit pochiertem Ei, Brokkoli und Erdnuss

HAUPTGERICHTE




  DIE SCHWEINEREI (G,L,M,O) € 27,50
Geschmorte Schweinebacke
 mit Spitzkraut, Sauerkraut-Minz-Creme
und knusprigem Speck

  KÜRBIS (A,C,G) € 23,90
Gegrillter Butternuss-Kürbis
mit hausgemachten Kürbisravioli,
mariniertem Frisee und Kren

  AUS DEM ORIENT (A) € 22,90
Linsen Dal
mit rotem Paprika, gebackenem Fladenbrot
und Soja-Minz-Dip

  VOM HAKEN (A,D,G,L,M,O) € 29,90
Gebratenes Millstätter Seesaiblingsfilet
 mit Dill-Bulgur, Mandarinen-Beurre-Blanc
und Senf-Kaviar

 T-BONE STEAK VOM KALB 350g (G) € 52,90
Sous-Vide gegart
mit Kartoffel-Sauerrahm-Stampf
und geschmorten roten Zwiebeln

  DAS FEINE (G) € 37,90
Rinderfilet 160g
 oder € 48,90
Rinderfilet 250g
mit gefüllter Artischocke und Chorizo-Püree

 DAS KÄRNTNER BACKHENDL (A,C,G,M) € 21,90
gebackene ausgelöste Hühnerkeulen
mit Kartoffel-Vogerlsalat und Kärntner Kernöl

DIRTY DUCK BURGER (A,C,G,O) € 27,90
Pulled Duck im Brioche Bun
mit Rotkraut-Coleslaw, schwarzen Nüssen
und Wasabi-Mayonnaise

DIE PERFEKTEN BEGLEITER

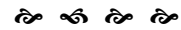
Steakhouse Pommes (D,F,O), Potatoe Wedges,
Speckbohnen (G) € 6,50



MOVE & RELAX MENÜ

€ 56,90

ENDIVIENSALAT (G,M,N)
mit Kürbiskern-Espuma,
schwarzem Knoblauch und knusprigen Kartoffeln



VOM HAKEN (A,D,G,L,M,O)
Gebratenes Millstätter Seesaiblingsfilet
mit Dill-Bulgur, Mandarinen-Beurre-Blanc
und Senf-Kaviar



SCHOKO-LAVA-GENUSS (A,C,G,O)
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,
Birne und Sanddorn

NACHSPEISEN



CHERRY LADY (A,C,G,O)
Kirschtarte mit Lorbeer
mit Vanille, Mohnis und Schokolade

€ 13,90



SCHOKO-LAVA-GENUSS (A,C,G,O)
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,
Birne und Sanddorn

€ 13,90



CHURROS (A,C,G,H,O)
mit Zimt, Zucker, Granat Schleck
und Preiselbeereis

€ 13,90

KÄSE

DER SCHWEIZER (A,G,M,O) € 17,90
Schweizer Käse in der Gusseisenpfanne geschmolzen
mit Schwarzbrot und Feigensenf

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

VEGANE WASABI-MAYONNAISE (F,M),
SAUCE TARTAR (C,G,M), € 0,90
COCKTAILSAUCE (L), PREISELBEEREN

ZUSÄTZLICHER 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

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

potatoe bread, our own olive oil, pickled pumpkin

A cover ist automatically served to all guests.

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













BREADBASKET (A) € 2.50

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 Frieress. Each product is carefully selected with a focus on sustainability, quality, and true craftsmanship. Whether it's snails from Lake Wörthersee, black garlic, or many other specialties on our menu – 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

-  **DUET OF TARTAR** (A,C,D,G,L,M,O) € 23.90
classic meets vegan
served with crispy rye bread and soy yolk
-   **ENDIVE SALAD** (G,M,N) € 17.50
with pumpkin seed espuma,
 black garlic and crispy potatoes
-   **THE BLOOD ORANGE** (G,H,M) € 19.90
blood orange carpaccio with burrata,
 marinated baby spinach and pistachios
-   **VITELLO FORELLO** (C,G,L,M) € 19.50
pink-roasted veal topside
 with smoked trout cream, apple
and marinated rucola
-   **VINEYARD SNAILS FROM KRUMPENDORF** € 19.90
SALANDA (A,C,G,M,O)
gratinated with café-de-paris-crust,
served with crispy potatoe bread












SOUPS





-  **HEARTY BEEF SOUP FROM THE SOUP POT** (A,C,G,L) € 8.90
boiled root vegetables and sliced pancakes
-   **JERUSALEM ARTICHOKE CREAM SOUP** (C,G,L,O) € 9.90
with a praline of game and cranberries

INTERMEDIATE COURSES

-  **HOMEMADE TAGLIOLINI** (A,C,G) € 21.50
with cream and fresh truffle from Italy
- additional truffle available – price per gram € 2.50
fresh black truffle from Italy
-   **FRIED UDON NOODLES** (C,E,G,L,O) € 21.90
with poached egg, broccoli and peanuts

MAIN DISHES

-   **THE PORK AFFAIR (G,L,M,O)** € 27.50
Braised pork cheek
 with pointed cabbage, sauerkraut-mint-cream
and crispy bacon
-   **PUMPKIN (A,C,G)** € 23.90
Grilled butternut pumpkin
with homemade pumpkin ravioli,
marinated frisee and horseradish
-   **FROM THE ORIENT (A)** € 22.90
Lentil Dal
with red pepper, baked flatbread
and soy-minz-dip
-   **FROM THE HOOK (A,D,G,L,M,O)** € 29.90
Pan-seared Arctic char fillet from lake Millstatt
 with dill bulgur, mandarin beurre blanc,
and mustard caviar
-  **VEAL T-BONE STEAK (G)** € 52.90
Sous-vide cooked
with creamy mashed potatoes and sour cream
and braised red onions

-   **THE FINE ONE (G)**
 **Beef tenderloin 160g** € 37.90
or
Beef tenderloin 250g € 48.90
with stuffed artichoke and chorizo puree
-  **CARINTHIAN FRIED CHICKEN (A,C,G,M)** € 21.90
boneless crispy chicken thighs
with potatoe-lamb's lettuce salad
and Carinthian pumpkin seed oil
- DIRTY DUCK BURGER (A,C,G,O)** € 27.90
Pulled Duck in a Brioche Bun
with red cabbage coleslaw, black walnuts
and wasabi mayonnaise

THE PERFECT COMPANIONS

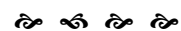
- steakhouse fries (D,F,G), potatoe wedges,
bacon beans (G) € 6.50



MOVE & RELAX MENU

€ 56.90

ENDIVE SALAD (G,M,N)
with pumpkin seed espuma,
black garlic and crispy potatoes



FROM THE HOOK (A,D,G,L,M,O)
Pan-seared Arctic char fillet from lake Millstatt
with dill bulgur, mandarin beurre blanc,
and mustard caviar



CHOCOLATE LAVA DELIGHT (A,C,G,O)
warm chocolate cake with molten center,
pear and sea buckthorn

DESSERTS



CHERRY LADY (A,C,G,O) € 13.90
cherry tart with bay leaf and vanilla,
poppy seed ice cream and chocolate



CHOCOLATE LAVA DELIGHT (A,C,G,O) € 13.90
warm chocolate cake with molten center,
pear and sea buckthorn



CHURROS (A,C,G,H,O) € 13.90
with cinnamon, sugar, berry coulis
and cranberry ice cream

CHEESE VARIATION

THE SWISS (A,C,G,M,O) € 17.90
Swiss cheese melted in a cast iron-pan,
served with rye bread and fig

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

VEGAN WASABI MAYONNAISE (L,M),
SAUCE TARTAR (C,G,M), € 0.90
COCKTAILSAUCE (L), CRANBERRY SAUCE

ADDITIONAL PARMESAN CHEESE (C,G) € 0.90

ADDITIONAL BUTTER (G) € 0.70

ADDITIONAL CHILI € 0.70

SEEPARK EISBECHER

AFTER EIGHT (A,C,G,H) € 12,90
2 Kugeln Schoko-Minz-Eis, 1 Kugel Vanilleeis,
After Eight, Minz Pesto, Schlagobers, Hippe

MARONI TRAUM (A,C,G,H) € 12,90
2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis,
Maroni mit Ahornsirup, Schlagobers, Hippe

RUMTOPF (A,C,G,H,O) € 12,90
2 Kugeln Reindlingeis, 1 Kugel Vanilleeis,
Rumfrüchte, 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),
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