

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	€	9,90
Prosecco	0,10l	€	4,60
Frizzante Rose	0,10l	€	5,10
Campari Soda	0,25l	€	5,90
Campari Orange	0,25l	€	6,90
Vermouth Rosso	4 cl	€	5,20
Martini Bianco Dry oder Bianco	4 cl	€	4,90

BROT

GEDECK PRO PERSON AM ABEND	€	3,50
brot gewürzte butter oliven		
(A,B,C,D,E,F,G,H,L,M,N,O,P,R)		

BROTKORB	€	2,20
(A,C,E,F,G,H,N,P)		

MOVE & RELAX MENÜ

-   **CEVICHE VOM MILLSTÄTTER SEESAIBLING**
apfel | sellerie | tomate
(A,D,G,L,N)
-    
-  **KNUSPRIGE PERLUHNNBRUST**
fregola sarda | creme fraiche | spargel
(A,G,L,O)
-    
-   **VEGANES SCHOKOLADENMOUSSE**
hausgemachter seidentofu | himbeere | biskuit
(A,F,H)

Menü € 47,00

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: € 15,90
groß: € 19,90
-   **CEVICHE VOM MILLSTÄTTER SEESAIBLING**
apfel | sellerie | tomate
(D,G,L,N) € 15,90
-  **FRUCHTIGER QUINOA**
MIT VEGANEM ZIEGENKÄSE
cassis | kokosöl | cashew
(A,F,H,L,M,N) € 9,90
-  **KNUSPRIGE FETATASCHE MIT TOMATE**
strudelteig | rucola | balsamico
(A,C,G,L,M) € 10,90

SUPPEN

-  **TAFELSPITZSUPPE**
frittaten oder milzschnitte
(suppe: C,L,M)
(frittaten und milzschnitte: A,C,G) € 6,90
-  **PETERSILIENCREMESUPPE**
pankogarnele | zitrone
(A,G,L,O) € 8,90

ZWISCHENGERICHTE

  MILLE FEUILLE VOM BUCHWEIZEN € 15,90
buchweizen | spinat | tomate | schaffrischkäse
(A,C,G,O)

  GETRÜFFELTES STUNDENEI € 11,90
 pak choi | kartoffelespuma | schnittlauch
(C,G)

 FRISCHE TAGLIOLINI MIT BÄRLAUCH klein: € 9,90
zitronen | tomate | bio-schaffrischkäse groß: € 14,90
(A,C,G,L,O)

FISCHGERICHTE

  GEBRATENES LACHSFORELLENFILET € 27,90
hanfsamen | spargel | schnittlauch | risotto
(A,G,L,O)

 GEBRATENES MILLSTÄTTER SEESAIBLINGSFILET € 27,90
weiße bohnen | senfkohl | fermentierter Knoblauch
(A,C,D,G,L,M,O)

 GEBRATENES MILLSTÄTTER SEEFORELLENFILET € 27,90
bärlauch | risotto | tomate | bärlauch-gremolata
(A,D,G,H,L,O)

FLEISCHGERICHTE

 WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN € 28,90
petersilienkartoffel | preiselbeeren
(A,C,D,G,L,M,O)

 GRATINIERTER LAMMRÜCKEN € 29,90
bärlauch | steirische polenta | ratatouille
(A,C,G,L,O)

 FILETSPITZEN VOM ALPENRIND € 28,90
bio-baby-seitlinge | topfengnocchi | bundkarotte
(A,C,G,O,L)

 KNUSPRIGE PERLHUHNBRUST € 25,90
fregola sarda | creme fraiche | spargel
(A,G,L,O)

 FILETSTEAK VOM ALPENRIND 160g: € 28,90
portweinsauce 220g: € 33,90
(A,G,L,M,O)

DIE PERFEKTEN BEGLEITER

GRILLGEMÜSE (L) € 4,50

STEAKHOUSE POMMES (C,G) € 4,50
bbq sauce

SÜßKARTOFFEL POMMES (C,G,M) € 4,50
trüffelmayonnaise

KÄRNTNER SPEISEN

  KÄRNTNER KÄSNUDEL € 18,90
braune butter | schnittlauch | blattsalat
(A,C,G,L,M,O)

  VEGANE KÄRNTNER KÄSNUDEL € 16,90
olivenöl | schnittlauch | blattsalat
(A,F,L)

  VEGANE KÄRNTNER KARTOFFELNUDEL € 16,90
olivenöl | schnittlauch | blattsalat
(A,H,L)

SALATE

  SALAT „VITALITY“ € 9,50
 blattsalat | gemüserohkost |
geröstete walnusskerne
(H,L,M)

  CAESAR SALAT € 11,90
römer-salat | parmesan | caesar dressing
(A,C,D,G,L,M)

+ KNUSPER-HUHN (A,C) aufpreis: € 6,50
 + FRISCHWASSER-GARNELEN (B,G) aufpreis: € 9,00

  SALAT „VITALITY“ KLEIN (H,L,M) € 5,50
 blattsalat | gemüserohkost |
geröstete walnusskerne

NACHSPEISEN & KÄSE

 RHABARBER TRIFFT ERDBEERE € 9,50
baiser | roggen | sorbet
(A,C,G)

  VEGANES SCHOKOLADENMOUSSE € 9,50
hausgemachter seidentofu | himbeere |
biskuit
(A,F,H)

 HASELNUSS-PASTINAKEN-VARIATION € 9,50
joghurt | petersilie | apfel
(A,C,F,G,H,O)

WEISSE SCHOKOGANACHE € 9,50
MIT JOGHURTSORBET
tonkabohne | minzsud | vanille
(A,C,F,G,H,O)

  KÄSEAUSWAHL „REGIONAL“ € 14,90
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 € 6,40
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	€	9.90
Prosecco	0,10l	€	4.60
Frizzante Rose	0,10l	€	5.10
Campari Soda	0,25l	€	5.90
Campari Orange	0,25l	€	6.90
Vermouth Rosso	4 cl	€	5.20
Martini Bianco Dry or Bianco	4 cl	€	4.90

BREAD

COVER PER PERSON IN THE EVENING	€	3.50
bread seasoned butter olives		
(A,B,C,D,E,F,G,H,L,M,N,O,P,R)		

BREADBASKET	€	2.20
(A,C,E,F,G,H,N,P)		

MOVE & RELAX MENU

  CECICHE 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)

Menu € 47.00

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: € 15.90
large: € 19.90

  CECICHE FROM ARCTIC CHAR FILLET
FROM LAKE MILLSTÄTTERSEE
apple | celery | tomato
(D,G,L,N) € 15.90

 FRUITY QUINOA
WITH VEGAN GOAT CHEESE
cassis | coconut oil | cashew
(A,F,H,L,M,N) € 9.90

 CRISPY FETA POCKET WITH TOMATO
strudel dough | rocket | balsamico
(A,C,G,L,M) € 10.90

SOUPS

 BEEF BROTH € 6.90
pancake strips or spleen on toast
(soup: C,L,M)
(pancake strips and spleen on toast: A,C,G)

 PARSLEY CREAM SOUP € 8.90
panko shrimp | lemon
(A,G,L,O)

INTERMEDIATE COURSES

 MILLE FEUILLE FROM BUCKWHEAT € 15.90
buckwheat | spinach | tomato |
sheep cream cheese
(A,C,G,O)

  „STUNDENEI“ TRUFFLED POACHED EGG € 11.90
pak choi | potato foam | chive
 (C,G)

 FRESH PASTA (TAGLIOLINI) small: € 9.90
WITH WILD GARLIC large: € 14.90
lemon | tomato | sheep cream cheese
(A,C,G,L)

FISH DISHES

  FRIED SALMON TROUT FILLET € 27.90
hemp seed | asparagus | chive | risotto
(A,G,L,O)

 FRIED ARCTIC CHAR FILLET € 27.90
FROM LAKE MILLSTÄTTERSEE
white beans | mustard cabbage |
fermented garlic
(A,C,D,G,L,M,O)

 FRIED TROUT FILLET FROM LAKE MILLSTÄTTERSEE € 27.90
wild garlic | risotto | tomato |
wild garlic-gremolata
(A,D,G,H,L,O)

MAIN COURSES

 „WIENER SCHNITZEL“ FROM VEAL SADDLE € 28.90
viennese veal escalope
parsley potatoes | cranberries
(A,C,D,G,L,M,O)

 SADDLE OF LAMB AU GRATIN € 29.90
wild garlic | polenta from styria | ratatouille
(A,C,G,L,O)

 FILLET TIPS OF ALPINE BEEF € 28.90
bio baby mushrooms | curd gnocchi |
carrot
(A,C,G,L,O)

 CRISPY GUINEA FOWL BREAST € 25.90
fregola sarda | creme fraiche | asparagus
(A,G,L,O)

 FILLET STEAK FROM ALPINE BEEF 160g: € 28.90
port wine sauce 220g: € 33.90
(A,G,L,M,O)

THE PERFECT ACCOMPANIMENTS

GRILLED VEGETABLES (L) € 4.50

STEAKHOUSE CHIPS (C,G) € 4.50
bbq sauce

SWEET POTATO CHIPS (C,G,M) € 4.50
truffle mayonnaise

CARINTHIAN DISHES

  CARINTHIAN ‚KÄSNUDEL‘ € 18.90
(filled pasta pockets)
brown butter | chive | green salad
(A,C,G,L,M,O)

  VEGAN CARINTHIAN ‚KÄSNUDEL‘ € 16.90
(filled pasta pockets)
olive oil | chive | green salad
(A,F,L)

  VEGAN CARINTHIAN ‚POTATO-NUDEL‘ € 16.90
(filled pasta pockets)
olive oil | chive | green salad
(A,H,L)

SALADS

  SALAD „VITALITY“ € 9.50
 lettuce | raw vegetables |
roasted walnuts
(H,L,M)

  CAESAR SALAD € 11.90
romaine lettuce | parmesan | caesar dressing
(A,C,D,G,L,M)

+ CRISPY CHICKEN (A,C) surcharge: € 6.50

 + FRESHWATER PRAWNS (B,G) surcharge: € 9.00

  SALAD „VITALITY“ SMALL (H,L,M) € 5.50
 lettuce | raw vegetables |
roasted walnuts

DESSERT & CHEESE

 RHUBARB MEETS STRAWBERRY € 9.50
baiser | rye | sorbet
(A,C,G)

  VEGAN CHOCOLATE MOUSSE € 9.50
homemade silken tofu | raspberry |
bisque
(A,F,H)

 HAZELNUT-PARSNIP VARIATION € 9.50
yogurt | parsley | apple
(A,C,F,G,H,O)

WHITE CHOCOLATE GANACHE € 9.50
MIT JOGHURTSORBET
tonka bean | mint | vanilla
(A,C,F,G,H,O)

  CHEESE SELECTION ‚REGIONAL‘ € 14.90
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 € 6.40
remy martin v.s.o.p. or tradizione nonino

SEEPARK EISBECHER

MOVE & RELAX € 8,20
joghurt-limetteneis | kärntner dirndlkirscheis |
MOVE & RELAX müsli | müsliriegel | schlagobers

ERDBEER-SINFONIE € 8,20
erdbeereis | vanilleeis | erdbeeren |
minze | schlagobers | hippe

KÄRNTNER REINDLING € 8,20
reindlingeis | vanilleeis | honignüsse |
schlagobers | hippe

SCHOKOLADEN-EIERLIKÖR TRAUM € 8,20
weißes schokoladeneis | dunkles
schokoladeneis | eierlikör | brownie |
schokoladensauce | schlagobers | hippe

SORBET
brombeer lavendel sorbet mit

50ml prosecco € 4,90

2cl vodka € 5,40

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

EISBIENE € 5,50
erdbeereis | vanilleeis | schlagobers |
schokoladensauce | smarties | hippe

DIE KLASSIKER

EISKAFFEE KLASSIK € 7,90

vanilleeis | kaffee | schlagobers | hippe
AUFPREIS GERÜHRTER EISKAFFEE + € 1,00

BANANENSPLIT € 7,90

vanilleeis | bananen | schokoladensauce |
mandeln | schlagobers | hippe

HEISSE LIEBE € 8,20

vanilleeis | himbeerragout |
schlagobers | hippe

GEMISCHTES EIS
3 kugeln nach wahl | hippe

ohne schlagobers € 5,90

mit schlagobers € 6,40

EISSORTEN

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

1 kugel eis € 2,10

1 kugel sorbet € 2,90

portion schlagobers € 0,60

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

