

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
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

  BUCHWEIZEN BOWL
karotte | falafel | hummus
(A,C,L,M,N,O)



 ROSA FLUGENTENBRUST
mango-rotkraut | morchel-grießstrudel
(A,C,G,L,O)



  VEGANE TOPFENKNÖDEL
zwetschkenröster | portwein | zimt
(A,H)

Menü € 43,00

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

KALTE VORSPEISEN

 BEEF TARTAR
wachtelei | speckbutter |
chutney | zwiebelbrot
tartar: (A,C,D,G,L,M,O)
zwiebelbrot: (A,C,G)
klein: € 15,90
groß: € 19,90

CARPACCIO VOM HIRSCH € 17,90
sellerie | walnuss | preiselbeer
(C,H,L,M,O)

  VARIATION VOM KANDIERTEM GEMÜSE € 9,90
rote rübe | kren | koriander
(L,M,O)

  BUCHWEIZEN BOWL € 10,90
karotte | falafel | hummus
(A,C,L,M,N,O)

SUPPEN

 TAFELSPITZSUPPE € 6,90
frittaten oder milzschnitte
(suppe: C,L,M)
(frittaten und milzschnitte: A,C,G)

KÜRBIS-KOKOS-SUPPE € 8,90
pankogarnele | kernöl | kurbiskerne
(A,B,C,G,L,O)

ZWISCHENGERICHTE

 ROTE RÜBEN KNÖDEL € 16,90
tramezzini | blattspinat | walnüsse | grana
(A,C,G,H,O)

 FRISCHE TAGLIOLINI MIT KÜRBIS klein: € 9,50
ei | kürbis | bio-schaffrischkäse groß: € 14,50
(A,C,G,L,O)

 POLENTA KNÖDEL € 15,90
pilze | paprika | grana
(A,C,G,L,O)

FISCHGERICHTE

 GEBRATENES MILLSTÄTTER € 27,90
SEESAIBLINGSFILLET
pastinaken | rote rübe | hanfsamen
(A,D,G,L,O)

 GEBRATENES MILLSTÄTTER € 27,90
SEEFÖRELLENFILET
Fregola sarda | kürbis | zitronentomate
(A,D,G,H,L,O)

  KARPEN € 28,90
kürbisragout | würfelkartoffel | kernöl
(A,D,G,L,O)

FLEISCHGERICHTE

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

 MAISPOULARDE € 26,90
tiroler erdäpfelpaunzen | kohlsprossen | maroni
(A,G,L,O)

FEINES HIRSCHRAGOUT € 28,90
hagebutte | topfengnocchi |
kohlsprossen
(A,C,G,L,O)

 ROSA FLUGENTENBRUST € 27,90
mango-rotkraut | morchel-grießstrudel
(A,C,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,H,L,M,O)

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

  VEGANE KÜRBISNUDEL € 16,90
olivenöl | schnittlauch | blattsalat
(A,H,L,M,O)

SALATE

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

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

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

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

NACHSPEISEN & KÄSE

ERDNUSS-BROWNIE € 9,50
cassis | salzkaramell | curry
(A,C,E,G,H)

  VEGANE TOPFENKNÖDEL (20min Wartezeit) € 9,50
zwetschkenröster | portwein | zimt
(A,H,O)

 KÜRBIS TRIFFT SANDDORN € 9,50
kürbis | petersilie | mürbteig
(A,C,G)

MASCARPONE-PANNA COTTA € 9,50
rote rübe | heidelbeere | sponge
(A,C,G,H)

  KÄSEAUWAHL „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
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

  BUCKWHEAT BOWL
carrot | falafel | hummus
(A,C,L,M,N,O)



 DUCK BREAST
mango – red cabbage | morel – semolina strudel
(A,C,G,L,O)



  VEGAN CURD DUMPLINGS
plum roaster | port wine | cinnamon
(A,H)

Menu € 43.00

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

COLD APPETIZERS

 BEEF TARTARE small: € 15.90
large: € 19.90
quail egg | bacon butter |
chutney | onion bread
tartar: (A,C,D,G,L,M,O)
onion bread: (A,C,G)

DEER CARPACCIO € 17.90
celery | walnut | cranberry
(C,H,L,M,O)

  VARIATION OF CANDIED VEGETABLES € 9.90
red cabbage | horse radish | coriander
(A,G,L,O,R)

  BUCKWHEAT BOWL € 10.90
carrot | falafel | hummus
(A,C,L,M,N,O)

SOUPS

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

PUMPKIN COCONUT SOUP € 8.90
panko shrimp | pumpkin seed oil | pumpkin seed
(A,B,C,G,L,O)

INTERMEDIATE COURSES

 BEET ROOT DUMPLINGS € 16.90
tramezzini | leaf spinach | walnut | grana
(A,C,G,H,O)

 FRESH PASTA (TAGLIOLINI) small: € 9.50
WITH PUMPKIN large: € 14.50
egg | pumpkin | sheep cream cheese
(A,C,G,L,O)

  POLENTA DUMPLINGS € 15.90
mushroom | bell pepper | grana
(A,C,G,L,O)

FISH DISHES

 FRIED ARCTIC CHAR FILLET € 27.90
FROM LAKE MILLSTÄTTERSEE
parsnip | beetroot | hemp seeds
(A,D,G,L,O)

 FRIED SALMON TROUT FILLET € 27.90
FROM LAKE MILLSTÄTTERSEE
fregola sarda | pumpkin | lemon tomato
(A,D,G,L,O)

  CARP € 28.90
pumpkin ragout | cubed potatoes | pumpkin seed oil
(A,D,G,L,O)

MAIN COURSES

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

 CORN POULARD € 26.90
Tyrolean ‚Erdäpfelpaunzen‘
brussel sprouts | chestnut
(A,C,G,L,O)

FINE DEER RAGOUT € 28.90
rosehip | curd gnocchi |
brussel sprouts
(A,C,G,L,O)

 DUCK BREAST € 27.90
mango – red cabbage | morel – semolina strudel
(A,C,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,H,L,M,O)

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

  VEGAN PUMPKIN PASTA € 16.90
(filled pasta pockets)
olive oil | chive | green salad
(A,H,L,M,O)

SALADS

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

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

+ CRISPY CHICKEN (A,C) surcharge: € 6.50
 + FRESHWATER PRAWNS (B,G) surcharge: € 9.00

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

DESSERT & CHEESE

PEANUT BROWNIE € 9.50
cassis | salted caramell | curry
(A,C,G)

  VEGAN CURD DUMPLINGS (20min waiting time) € 9.50
plum roaster | port wine | cinnamon
(A,H)

 PUMPKIN MEETS SEA BUCKTHORN € 9.50
pumpkin | parsley | short pastry
(A,C,G)

MASCARPONE PANNA COTTA € 9.50
beet root | blueberry | sponge
(A,C,G,H)

  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 WINTER EISBECHER

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

HEISSE SAUERKIRSCH € 8,20
dirndleis | vanilleeis | sauerkirschen |
schlagobers | hippe

MARONI-TRAUM € 8,20
weißes schokoladeneis | vanilleeis |
maroni | schlagobers | hippe

GEMISCHTES EIS
3 kugeln nach wahl | hippe

ohne schlagobers € 5,90
mit schlagobers € 6,40

EISSORTEN

dirndlkirsche | reindling | erdbeere
weiße schokolade | dunkle schokolade | vanille

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!



FREUDE SCHENKEN IM SEEPARK WÖRTHERSEE RESORT

Sie sind auf der Suche nach dem richtigen Geschenk
für die Liebsten oder den Liebsten? Eine gute
Freundin hat Geburtstag? Sie möchten Ihre Familie
mit einem einzigartigen Geschenk zu Weihnachten
oder Ostern überraschen?

Wir haben die Lösung für Sie: Schenken Sie einen
Gutschein für Brunch, ein Candle Light Dinner oder
einen Wertgutschein und damit Vorfreude auf ein
Erlebnis der besonderen Art.

