

HERZLICH WILLKOMMEN



LIEBE GÄSTE ...

... willkommen im Seerestaurant Rosé
in der Villa Bulfon.

GUTEN APPETIT ...

... wünschen unser Küchenchef Daniel Schenk, unser
Restaurantleiter Dominique Unterweger und das gesamte Team.

ANREISE À LA ROSÉ

Genießen Sie eine gemütliche Bootsfahrt mit unserem
hauseigenen Bootsshuttle – dem Dreamliner.
Informieren Sie sich bitte gerne bei
unseren Mitarbeitern.

VERSORGT À LA ROSÉ

Holen Sie sich Ihren Proviant für einen
traumhaften Tag am See. Eine eisgekühlte
Flasche Rosé Wein inklusive Gläser.
Gerne informieren unsere Mitarbeiter
Sie über unser Angebot.



Jedes Jahr im April öffnet das Seerestaurant Rose seine Türen
und begrüßt Gäste zu einer Saison voller kulinarischer Genüsse,
die mit dem besonderen Höhepunkt des Gans am See-
Events im November ihren krönenden Abschluss findet.

SWEETS

Lauwarmer Schokokuchen Sauerrahmeis Himbeere A C G O	12
Crème Brûlée Zwetschge Zimt C G O	12
Scroppino Rosé Zirtonensorbet Cassis Prosecco O	8
Kuchen des Tages A C G H O	8
Bio Eiswerk im Becher Schokolade Erdbeere Vanille Joghurt	5
Tiramisu Shot Eminente Reserva 7y Cuba Rum Osmanthus Honey Espresso Mascarpone Milch Kakaopulver	6

BAR SNACKS

Käsekrainer aus Bökers Biolandwirtschaft Senf Schwarzbrot A G M O N	10
Curry Wurst aus Bökers Biolandwirtschaft Pommes O	12
Cheesburger Okami Wagyu Beef Käse Pommes Chilimayo A C G M O	26
Trüffelpommes Trüffelmayo C G O	10

Rosige Zeiten.

rose@villabulфон.at
www.seerestaurantrose.at

@ seerestaurant_rose



ROSÉ

VILLA BULFON

SPEISEKARTE

Allergene

A Glutenhaltiges Getreide | B Krebstiere | C Eier von Geflügel | D Fisch - außer Fischgelatine
| E Erdnüsse | F Sojabohnen | G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose) |
H Schalenfrüchte | L Sellerie | M Senf | N Sesamsamen | O Schwefeldioxid und Sulfit | P Lupinen |
R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische

Alle Preise sind in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt.. Satz- und Druckfehler vorbehalten.

Wir bitten um Verständnis das ein Rechnungssplit (Aufteilung der Rechnung pro Person), ab einer
Reservierungsgröße von 5 Personen aus zeitlichen Gründen nicht möglich ist.

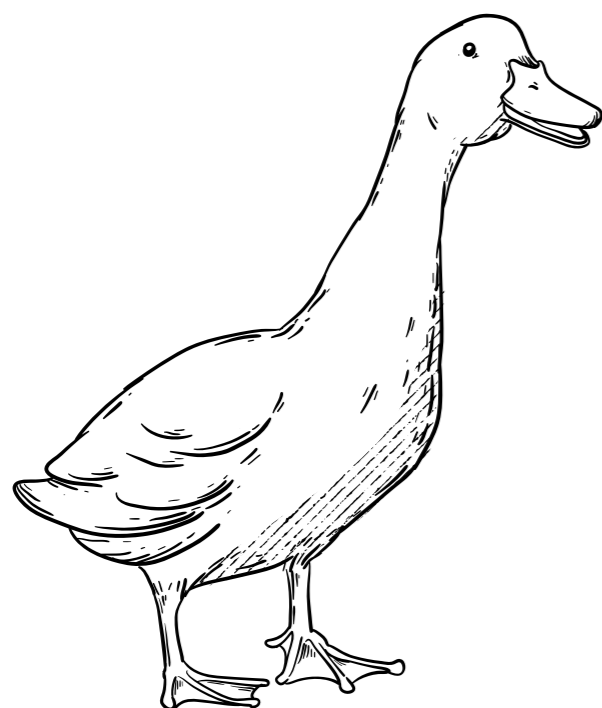
SALADS

	Haussalat Gartengemüse Blattsalate Hausdressing C L M N O	12
	Caesar Salat (auf Wunsch gerne vegan) A L G M O Salatherzen Kapern Croutons	15
	• Bio Hühnerbrust	+ 12
	• Oktopus R	+ 12
	• Garnelen B	+ 12

WARM APPETIZERS

Suppe des Tages * Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über unser Tagesangebot	12
Jakobsmuscheln „alla Griglia“ Selleriepüree Pilze G L O R	24

Save the date!



Gans am See

31.10. - 03.11.

APPETIZERS

Beef Tartare Heimisches Rind Zwiebel Kapern Salzbuter Schwarzbrot A C G L M O • Smoke my Tartare A C D G L M O	21 24
Casanova-Schnitte Rösti Beef Tartare Crème fraîche Zwiebel Alpenkaviar 30g	89
Geräucherte Entenbrust Sellerie Apfel Walnuss C G L M H O	21
Anchovies „Serie Limitada“ Gegrilltes Schwarzbrot Butter Schnittlauch A D G O	21
Ziegenkäse „Pferdeapfel“ Kürbis Feige A G L O	21
Flusskrebse Curry Avocado Zuckerschoten B C L M O	24
Wolfsbarsch Ceviche Aji Amarillo roter Zwiebel Koriander	21

KAVIAR

Alpenkaviar „Osietra“ A C D G	50g	125
	125g	350
	1.000g	auf Anfrage

Zu allen Kaviararten servieren wir Ei | Sauerrahm | Schnittlauch | Schwarzbrot



Feinster Störkaviar aus den Kalkalpen. Sibirische Störe schwimmen im eigenen, kristallklaren Quellwasser aus den Bergen. Echter Alpenkaviar ist eines der edelsten und wertvollsten Genussmittel. Er überzeugt am Gaumen durch seinen nuancenreichen, nussigen Geschmack.

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Filet vom Bio-Saibling Risotto saisonales Gemüse D G L O	36
Calamari „alla Griglia“ Pitabrot Tomate Knoblauch Olive A G R	30

Aus unserer Vitrine nach Verfügbarkeit
Fische von Winfried Süßenbacher oder Istra-Gourmet

Im Ganzen gebraten D G O • Bio Saibling	ab 100g	13.50
---	---------	-------

Beilagen
Hasselback-Kartoffel | Jospers Gemüse | mediterrane Butter



GOOD TO KNOW.

Genießen Sie den Unterschied mit unserem heimischen Biofisch, aufgezogen von WINNI SÜßENBACHER – wo artgerechte Haltung und großzügiger Platz zum Schwimmen und Selbstversorgen Priorität haben. Auf seinem naturbelassenen Areal mit über 10.000 m² Wasserfläche leben im Schnitt nicht mehr wie zwei Fische pro m³ Wasser. Das ist Wildfangqualität!

KLASSIKER

Kalbsrahmgulasch Spätzle Röstzwiebel A C G L M O P	28
Ausgelöstes Backhendl vom Bio-Huhn Bio-Huhn Rahmgurke Wasabi A C G O	30
Pasta Busara Hummerbutter Garnele Tomate A B C G L O R	30

TÄGLICH NEU

Genießen Sie unsere täglich wechselnden Angebote und entdecken Sie die Vielfalt auch vegetarischer saisonaler Köstlichkeiten! Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über unser Tagesangebot.

JOSPER GRILL

Karfiol Tanzpilz Miso Sesam Granatapfel F H N O	24
Heimisches Rinderfilet C G L O • Steak 250g • Chateaubriand 400g	54 108
Beilagen C G L O Pommes Jospers Gemüse Sauce Bernaise Rotweinjus	

AUS DEM REIFESCHRANK

In unserem **Fleischreifeschrank** lagern stets perfekte Stücke je nach Angebot, denn wir kooperieren ausschließlich mit handverlesenen Produzenten. Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über unser Tagesangebot

GOOD TO KNOW.

OKAMIWAGYU *itadokimaru*
Die OKAMI RANCH gilt als Pionier in der Zucht japanischer Schwarzrinder in Kärnten. Mit Begeisterung und Leidenschaft strebt sie unter dem Label OKAMI BEEF nach artgerechter Haltung und höchster Qualität dieser exklusiven Fleischrinderrasse. **OKAMI WAGYU** ist eine Philosophie - das Fleisch eine Delikatesse, so kostbar wie Gefühl

BÖKERS BIO LAND-WIRTSCHAFT *Lamm*
Gelegentlich bietet auch der Chef persönlich eine köstliche Keule vom Big Green Egg an.



ROSÉ
VILLA BULFON