

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.

ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich von 12:00 - 23:00
(Küchenpause 16:00 - 17:00)*

*Durchgehend Raw Bar – sowie ausgewählte Gerichte
Unsere Raw Bar hat am Dienstag geschlossen

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@villabulfon.at
www.seerestaurantrose.at

@ seerestaurant_rose



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.

RAW BAR

CALIFORNIA ROLLS

 **Veggi** 24
Spargel | Sesam | Lauch | Avocado

Serie Limitata 24
Filetes de Anchoa | Paprika Tempura | Spicy Mango

Surf & Turf 32
Rinderfilet Gyu Rind | Shrimp Tempura | Trüffelmayo | Frühlingszwiebel

Bio-Saibling 28
Spicy Saibling | Avocado | Kimchi | Togarashi

HOSO MAKI

 **Veggi** 21
Gurke | Karotte | Rettich

RAWS

Wolfsbarsch Ceviche 20
Aji Amarillo | roter Zwiebel | Koriander

Tatar vom Bio-Saibling 24
Gartengurke | Sauerrahm | Saiblingskaviar


Carabinero 24
Avocado | Limette | Spargel


„Cash of the Day“ (für 4 Personen) 390
Fischtatar | Alpenkaviar (125g) | Crème fraîche

Bei allen RAW BAR Gerichten werden folgende verschiedene Allergene verwendet:
B|C|D|E|F|G|H|M|N

Wir bitten um Verständnis, dass es bei den Servicezeiten zu Abweichungen kommen kann, da unsere RAW'S in einer separaten Küche zubereitet werden. Vielen Dank.

SALADS

 **Haussalat** 12
Gartengemüse | Blattsalate | Hausdressing C|L|M|N|O

 **Caesar Salat** (auf Wunsch gerne vegan) A|L|G|M|O 15
Salatherzen | Kapern | Crêtons

- Bio Hühnerbrust +12
- Oktopus R +12
- Garnelen B +12

WARM APPETIZERS

Suppe des Tages 12
* Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über unser Tagesangebot

Jakobsmuscheln „alla Griglia“ 24
Selleriepüree | Pilze G|L|O|R

APPETIZERS

Beef Tartare 21
Heimisches Rind | Zwiebel | Kapern | Salzbutter | Schwarzbrot A|C|G|L|M|O

• Smoke my Tartare A|C|D|G|L|M|O 24

Casanova-Schnitte 89
Rösti | Beef Tartare | Crème fraîche | Zwiebel

- Alpenkaviar 30g

Carpaccio alla Cipriani 21
Heimisches Rind | Originalrezeptur Harry's Bar – Venedig C|G|M|O

Anchovies „Serie Limitada“ 21
Gegrilltes Schwarzbrot | Butter | Schnittlauch A|D|G|O

 **Ziegenkäse „Pferdeapfel“** 21
Kürbis | Feige A|G|L|O

Flusskrebse 24
Curry | Avocado | Zuckerschoten B|C|L|M|O

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 36
Risotto | saisonales Gemüse D|G|L|O

Calamari „alla Griglia“ 30
Pitabrot | Tomate | Knoblauch | Olive A|G|R

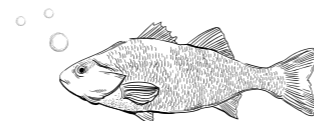
Aus unserer Vitrine nach Verfügbarkeit
Fische von Winfried Süßenbacher oder Istra-Gourmet

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

Beilagen
Hasselback-Kartoffel | Josper 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

Ausgelöstes Backendl vom Bio-Huhn 30
Bio-Huhn | Rahmgurke | Wasabi A|C|G|O

Pasta Busara 30
Hummerbutter | Garnele | Tomate A|B|C|G|L|O|R

 **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** 24
Miso | Sesam | Granatapfel F|H|N|O

Heimisches Rinderfilet C|G|L|O 54
• Steak 250g 108
• Chateaubriand 400g

Rib Eye Ultra Tender C|G|L|O 58
• Ochse Irland 400g

Beilagen C|G|L|O
Pommes | Jospergemüse | 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 *itadakimasu* 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

DIERENDONCK *very special* Seit 1942 steht der Name Dierendonck für hochwertiges Fleisch, geprägt von Handwerk und Leidenschaft. Die Familie wählt sorgfältig aus ganz Europa exklusive Rinderrassen aus. Nur die „**Alte Kuh**“ der Rassen Flämisch Rot, Holstein und Here-Ford wird verwendet. Jedes Stück Fleisch wird von der Weide bis zur Auslieferung begleitet und sorgfältig selektiert, um seinen unverwechselbaren Charakter zu gewährleisten.

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