

MAI – SEPTEMBER


12:00-23:00

KÜCHE BIS 21:30
(16:00-17:00 KÜCHENPAUSE)

Rosige
Zeiten.

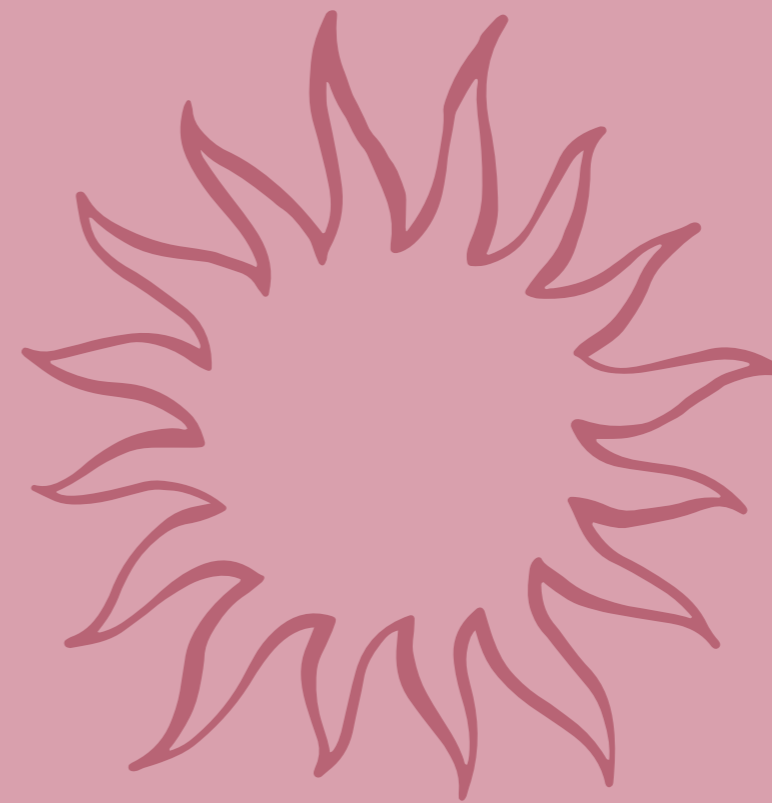


rose@villabulfon.at
www.seerestaurantrose.at

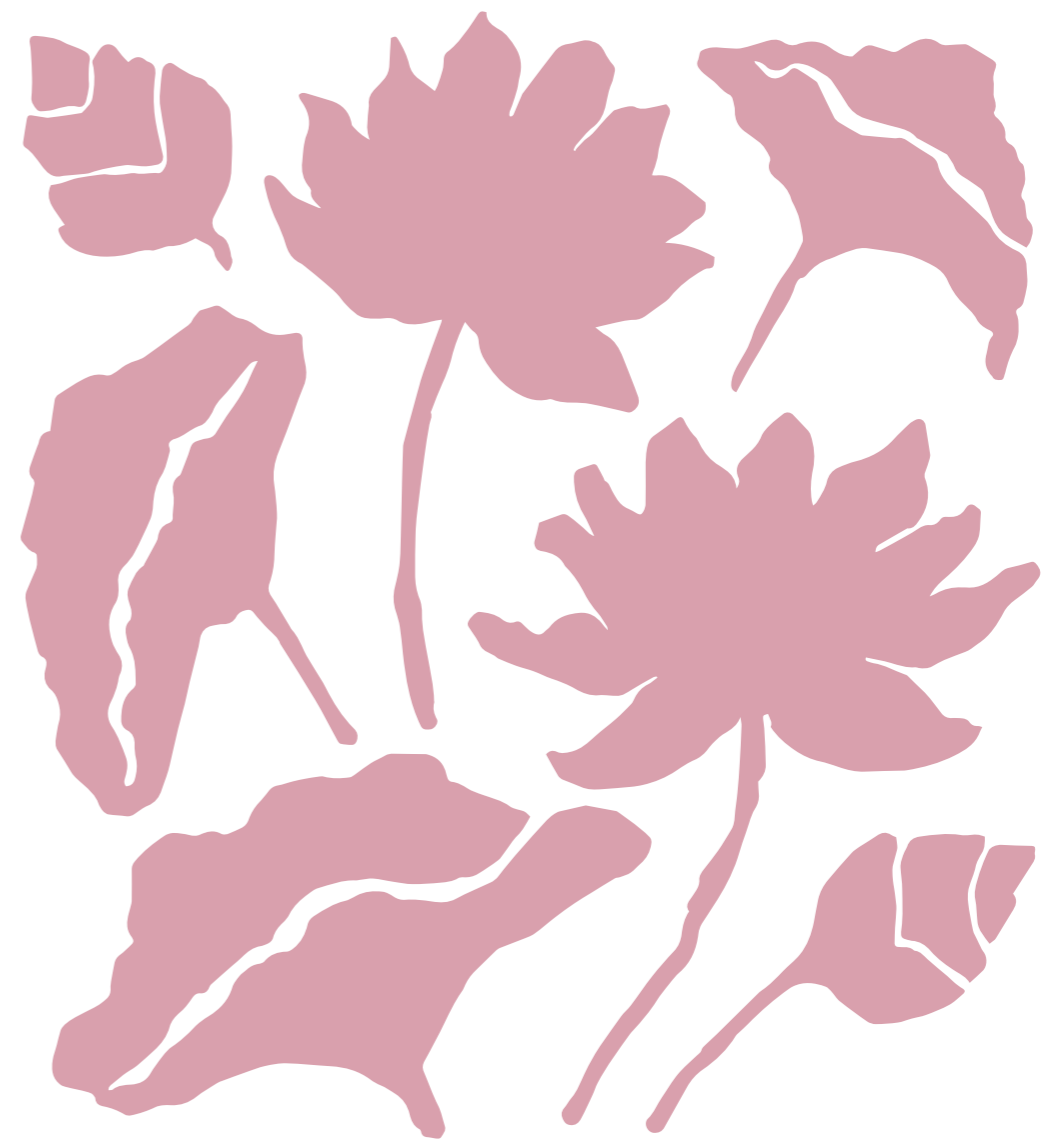
 @seerestaurant_rose



ROSÉ
VILLA BULFON



ABENDKARTE



ROSÉ
VILLA BULFON

Vorweg servieren wir unser Gedeck

Gartengemüse | Dip | Drink 6.8

APPETIZERS

Beef Tartar 24.8

Heimisches Rind | Kapern | Senfkaviar | Schwarzbrot
 • Smoke my Tatar (rauchig am Tisch serviert)
 AICIFIGILIMIO 26.8

Casanova-Schnitte 94.8

Rösti | Beef Tatar | Crème fraîche | Schnittlauchmayonnaise | Alpenkaviar (30g)
 AICIFIGILIMIO

Anchovies "Serie Limitada" 22.8

Schwarzbrot | Butter | Schnittlauch
 AIDIFIGIO

Ziegenkäse „Pferdeapfel“ 22.8

Pfirsich | Pistazien | Mizuna
 AIFIGIHILIMIO

SALADS

Kopfsalat 18.9

Gartengemüse | Paprika Dressing | Sprossen
 AIFILIMIO

Lavantaler Frühlingsente 24.8

Papaya | Karotte | Cashew | Röstzwiebel
 AICIDIEIFIHILIO

Asia Salat 21.8

Avocado | Wurzelgemüse | Koriander | Mango

ROSE TO SHARE

Ein Mix unserer Appetizer und Tagesgerichte für die Tischmitte zum Teilen pro Person 29.8

WARM APPETIZERS

Jakobsmuscheln 29.8

Kartoffel | Lauch | Räucherfisch
 DIFIGILIOIR

Miesmuscheln 24.8

Jungzwiebel | Liebstöckel | Sellerie | Obers
 DIGILIOIR

KAVIAR

Alpenkaviar „Osietra“ 30g 84.0

50g 140.0

125g 350.0

1.000g auf Anfrage

Zu allen Kaviararten servieren wir:

Blini | Ei | Sauerrahm | Schnittlauch | Schwarzbrot
 AICIDIFIGIO

Stunden Ei 42.0

15g Alpenkaviar | Stampf | Blattspinat
 CIDIGILIO



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.

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 Sulfite | P Lupinen
 R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische

MAIN COURSES

Pasta Busara 32.8
 Hummerbutter | Rote Garnele | Tomate
 AIBICIGILIO

Gnocchi 24.8
 Salbei | Pinienkerne | Stracciatella
 AICIGILIO

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.

FISH & SEAFOOD

Filet vom Bio Saibling 38.6
 Spinat | Erdäpfel | Beurre blanc
 DIFIGILIO

Zander Böhmerwald 34.6
 Risotto | Safran | Erbsen
 DIFIGILIO

Calamari „alla Griglia“ 31.8
 Caponata | Pita | Chimichurry
 AIFIGILIOIR

Im Ganzen gebraten nach Verfügbarkeit pro 100 g ab 12.6

- Wolfsbarsch
- Bio Saibling
- Seezunge
- Dorade

Beilagen:

Hasselback-Erdäpfel | saisonales Gemüse | Mediterrane Butter
 DIGILIO

JOSPER GRILL

 **Melanzani** 24.8
 Miso | Sesam | Chili
 AIFILINIO

½ Bio Huhn Piri Piri 36.8
 Asia Gurkensalat | Chili
 AIFIGILINIO

Bio Lamm 39.6
 Bökers Biolandwirtschaft | Biolandwirtschaft Nuart
 Polenta | Bohnen
 FIGILIO

Oktopus 35.8
 Paprika | Koriander | Knoblauch | Kartoffeln
 AICIFIGILIMIOIR

Heimisches Rinderfilet

- Steak 250 g 56.8
- Chateaubriand 500 g 113.6
- 750 g 170.4
- 1.000 g 227.2

„Atterox“ Rib-Eye

- Steak 350g 68.8

Aus dem Reifeschrank

- „Okami Beef“ Preis je nach Produktverfügbarkeit

Beilagen:

Pommes | saisonales Gemüse | Pfefferrahmsauce
 CIFIGILIMIO

Zusätzlich:


- Sauce Bernaise 3.8
- Chimichurry 3.8
- Sojabohnen 3.8

RAW BAR

CALIFORNIA ROLLS

 Veggi	Spargel Sesam Lauch Avocado	26.8
Serie Limitata	Filetes de Anchoa Paprika Tempura Spicy Mango	26.8
Surf & Turf	Rinderfilet Garnelen Tempura Trüffelmayo Frühlingszwiebel	33.8
Bio Saibling	Spicy Saibling Avocado Kimchi Togarashi	29.8
Unagi	Räucheraal Rucola Chili Garnele	29.8
Spicy Tuna	Jadran Tuna Chili Lauch	33.8
• Topping mit Alpenkaviar 10g oder 30g		28.0 / 84.0


HOSOMAKI

 Veggi	Gurke Avocado	21.8
--	-----------------	------

NIGIRI

Wagyu Nigiri Trüffel	Stk.	12.8
Tuna Spicy Mayo	Stk.	7.8

RAWS

Wolfsbarsch Ceviche	Chili roter Zwiebel Koriander Mais	24.8
Jadran Tuna Tatar	Avocado schwarzer Knoblauch Limette	26.8
Flusskrebse	Avocado Curry Melone	24.8
Tempura Garnelen	Boss-Sauce	28.6
 Frühlingsrolle	Boss-Sauce	21.6

Bei allen RAW BAR Gerichten werden folgende Allergene verwendet
AIBICIDIEFIGIHILIMINIO

SWEETS

Lauwarmer Schokokuchen	Sauerrahmeis Sauerkirsche AICIFIGIHIO	12.8
Scroppino Rosé	Zitronensorbet Cassis Prosecco Obers OIG	8.6
Fruchtknödel	Erdbeere Butterbrösel AICIFIGIHIO	14.8
Bio Eiswerk im Becher	Schokolade Erdbeere Zitrone Vanille Haselnuss	5.8

Mini Tartelettes nach Tagesangebot

BAR SNACKS

Käsekrainer aus Bökers Biolandwirtschaft	Dijon Senf Schwarzbrot AIFIGIMIO	12.8
Trüffelpommes	Parmesan Petersilie Trüffelmayo	12.8



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

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

Saisonstart & Highlights

See.Ess.Spiele 2026

Genussmomente

Während der See.Ess.Spiele laden das Seehotel Hubertushof und das Seerestaurant Rosé zu besonderen Genussmomenten ein. Spezialmenüs und hochkarätige Persönlichkeiten aus der Spitzengastronomie sorgen für kulinarische Höhepunkte am Wörthersee.

Events im Rosé:

Kaviar & Genuss mit Georg Essig 14.06. 11:00 Uhr

Spitzenküche mit Mathias Seidel 14.07. 18:00 Uhr

Events im Hubertushof:

Gregor Vračko
09.06. 18:00 Uhr

Philip Rachinger, „Wüde Gschicht“, 11.10. 14:00 Uhr

Weitere Informationen und Reservierung über unsere Homepage.

The „platsch“ to be!

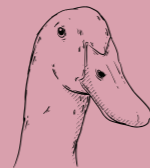
Rosé Beach
Mai - September

Komfortable Daybeds, spannende Atmosphäre und der Blick auf den See machen ihn zu einem perfekten Ort zum Verweilen und Genießen.

Frühstück am Wörthersee

2 x Gartenparadies

Frühstück gibt es im Rosengarten der Villa Bulfon und im Hotelgarten des Seehotel Hubertushof. Regional, hochwertig und entspannt, der perfekte Start in den Tag.



Gans im Seehotel Hubertushof

Im Herbst 2026

À-la-carte.
A wie Ausgezeichnet.

Grüner Stern und
eine Haube des Guide
MICHELIN

Der Hubertushof steht für nachhaltigen Genuss und verantwortungsvollen Umgang mit Natur und Ressourcen – ausgezeichnet mit dem Grünen Stern.

Seehotel Hubertushof

Geöffnet: Ostern -
Heiligen Drei Könige

Sound Wave Festival

27. Juni 2026

Weitere Informationen sowie Ticketverkauf und Tischreservierung über unsere Homepage oder im Seerestaurant Rosé.



CAFÉ DU CYCLISTE

Radsport, Lifestyle
& Café ab Ende Mai

Mit dem Pop-up von Café du Cycliste zieht ein innovatives Radsport- und Lifestyle-Konzept in die Villa Bulfon ein. Die französische Marke verbindet stilvolle Radbekleidung, hochwertige Bikes und spannendes Café-Flair zu einem einzigartigen Treffpunkt für Radfans und Genießer.

