



# 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



**RAW BAR**

**CALIFORNIA ROLLS**

|  |    |
|--|----|
| <b>Veggi</b><br>Spargel   Sesam   Lauch   Avocado  | 24 |
| <b>Surf &amp; Turf</b><br>Gyu Tataki vom Lavantaler Rind   Shrimp-Tempura   Trüffelmayo   Frühlingszwiebel | 32 |
| <b>Bio-Saibling</b><br>Spicy Saibling   Gartengurke   Spargel-Tempura   Wasabi                             | 28 |

**RAWS**


|   |     |
|---|-----|
| <b>Tartare vom Bio-Saibling</b><br>Sellerie-Yuzu   Saiblingskaviar   Kresse     | 20  |
| <b>Sashimi Jakobsmuschel</b><br>Chorizo   Dashi   Zucchini                      | 24  |
| <b>Sashimi Wolfsbarsch</b><br>Jungzwiebel   Ponzusoyasauce   Chili              | 21  |
| <b>Ceviche Wolfsbarsch</b><br>Limette   Jungzwiebeln   Tomaten   Koriander      | 20  |
| <b>„Cash of the Day“</b><br>Fisch Tartare   Alpenkaviar (125 g)   Crème Fraiche | 390 |

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.



**APPETIZERS**

|   |        |
|---|--------|
| <b>Beef Tatare</b>  | 21     |
| Heimisches Rind   Zwiebel   Kapern   Salzbutter   Schwarzbrot   |        |
| • Smoke my Tartar   | 24     |
| • Baeri Kaviar 30g  | 86     |
| <br><b>Carpaccio alla Cipriani</b>  | <br>21 |
| Heimisches Rinderfilet   Originalrezeptur Harry's Bar - Venedig   |        |
| <br> <b>Ziegenkäse</b> | <br>21 |
| Spargel   Erdbeere  |        |
| <br><b>Flusskrebse</b>  | <br>24 |
| Curry   Avocado   Mango   |        |

**KAVIAR**

|                              |        |             |
|------------------------------|--------|-------------|
| <b>Alpenkaviar „Osietra“</b> | 50g    | 125         |
|                              | 125g   | 350         |
|                              | 1.000g | auf Anfrage |
| <br><b>Gold Selection</b>    | 50g    | 125         |
|                              | 125g   | 350         |

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.



---

**SALADS**


---

|   |   |    |
|---|---|----|
|  | <b>Haussalat</b><br>Gartengemüse   Blattsalate   Hausdressing | 12 |
|   | <b>Ceasar Salat</b><br>Römersalat   Kapern   Parmesandressing | 15 |
|   | • Hühnerbrust   | 12 |
|   | • Oktopus   | 12 |

---

**WARM APPETIZERS**

---


|  |   |    |
|--|---|----|
|  | <b>Suppe des Tages</b><br>*gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über unser Tagesangebot | 12 |
|  | <b>Jakobsmuscheln „alla Griglia“</b><br>Kartoffelcreme   Pilze                              | 24 |
| <br>VEGAN | <b>Frühlingsrolle *Vegan*</b><br>Bohnencreme   Koriander   Chili                            | 18 |



---

**KLASSIKER**

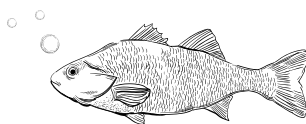
---

|  |    |
|--|----|
| <b>Ausgelöstes Kärntner Bio- Backhendl</b>   | 30 |
| Rahmgurke   Wasabi   |    |
| <b>Ćevapčići</b>   | 24 |
| Tzatziki   Jospers Reis   Ajvar  |    |
| <b>Calamari „alla Griglia“</b>   | 30 |
| Jospers Reis   Zitrone   Petersilie  |    |
| <b>Pasta Busara</b>  | 30 |
| Hummerbutter   Garnele   Tomate  |    |
|  <b>Ravioli</b> | 24 |
| Bröseltopfen   Wildkräuter   Sellerie  |    |

---

**FISCH & MEERESFRÜCHTE**

---



Aus unserer Vitrine nach Verfügbarkeit

**Im Ganzen gebraten**

|                                  |      |     |
|----------------------------------|------|-----|
| • Wörtherseefisch Fang des Tages | 100g | 13  |
| • Fonda Wolfsbarsch              | 800g | 104 |

**Sides**


Rosmarinkartoffel | Gemüse | mediterrane Butter



---

**JOSPER GRILL**

---

|   |  |           |
|---|--|-----------|
|  | <b>Karfiol Tandoori Steak</b><br>Süßkartoffel   Josper Vinaigrette   | 21        |
|   | <b>Rinderfilet</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Steak 200g</li><li>• Chateaubriand 400g</li></ul>         | 54<br>108 |
|   | <b>Fleisch vom Atteroxen</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Rib Eye 350g</li><li>• Striploin 350g</li></ul> | 68<br>64  |

Zu all unseren Steaks servieren wir Josper Gemüse, Pommes und Bernaise Dip.

---

|  |    |
|--|----|
| <b>Dips Add on</b><br>Chimichurry   Smokie Josper Sauce   Chili Majo | 30 |
|--|----|

**KATE &  
KON**

**ATTEROX. Das perfekte Fleisch mit der perfekten Reifestufe.** Das ist das Credo von **KON'S BEEF CLUB**, bei dem wir unser Fleisch beziehen. Es kommt von verschiedenen oberösterreichischen Metzgereien und Höfen. Die Freiland-Tiere können ihr Leben mindestens 2,5 Jahre auf wilden Wiesen genießen. Das schmeckt man!

**Fragen Sie nach unseren Special's ...**

aus unserem Fleischreifeschrank. Gerne beraten Sie unsere Mitarbeiter über die Verfügbarkeit und den Reifegrad. Wir servieren die Stücke Medium Rare vom Josper Grill mit den Steakbeilagen auf unserem Konro Tischgrill.

---

SWEETS

---

|   |    |
|---|----|
| <b>Kokosnuss</b><br>Dessert & Drink. Ein Geschmackserlebnis!  | 26 |
| <b>Lauwarmer Schokoladenkuchen</b><br>Sauerrahmeis   Himbeere | 12 |
| <b>Crème Brûlée</b><br>Himbeersorbet   Beeren                 | 12 |
| <b>Eis, Eis, Baby</b><br>Sorbetvariation des Tages            | 9  |
| <b>Scroppino Rosé</b><br>Zitronensorbet   Cassis   Prosecco   | 8  |
| <b>Kuchen des Tages</b><br>Vanilleeis                         | 8  |

---

BAR SNACKS

---

|   |   |
|---|---|
| <b>Croque Monsieur</b><br>Toastbrot   Käse   Schinken                     | 8 |
| <b>Bio Käsekrainer „Böker’s Bio-Landwirtschaft“</b><br>Senf   Schwarzbrot | 8 |

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

