

# 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 Bootshuttle – 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.

## SPÄTSOMMER-ÖFFNUNGSZEITEN

Wir haben bis Ende Oktober geöffnet!

## SWEETS

<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen</b> Sauerrahmeis   Himbeere	12
<b>Crème Brûlée</b> Himbeersorbet   Beeren	12
<b>Eis, Eis, Baby</b> Sorbetvariation des Tages	9
<b>Scroppino Rosé</b> Zitronensorbet   Cassis   Prosecco	8
<b>Für die Jungs und die Mädels</b> Espresso   Grappa Traditionale	7
<b>Für die Mädels und die Jungs</b> Espresso   Eierlikör   Sahne	7

## BAR SNACKS

<b>Croque Monsieur</b> Toastbrot   Käse   Schinken	8
<b>Bio Käsekraiker „Böcker's Bio-Landwirtschaft“</b> Senf   Schwarzbrot	8

# Rosige Zeiten.

rose@villabulfon.at  
www.seerestaurantrose.at

@ seerestaurant\_rose

# ROSÉ

## VILLA BULFON

## SPEISEKARTE

## APPETIZERS

Vorweg servieren wir Brot – Oliven – Dip	pro Person	4
<b>Beef Tartare</b>		21
Heimisches Rind   Zwiebel   Kapern   Salzbutter   Schwarzbrot		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Smoke my Tartare</li> <li>• Baeri Kaviar 30g</li> </ul>		24 86
<b>Carpaccio alla Cipriani</b>		21
Heimisches Rinderfilet   Originalrezeptur Harry's Bar - Venedig		
<b>Anchovies "Serie Limitada"</b>		21
Schwarzbrot   Butter   Schnittlauch		
<b>Ziegenkäse</b>		21
Feige   Kürbiskern		
<b>Gebeizte Biolachsforelle</b>		21
Rösti   Buttermilch		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• AlpenKaviar 10g</li> </ul>		25
<b>Flusskrebse</b>		24
Curry   Avocado   Mango		

## WARM APPETIZERS

<b>Suppe des Tages</b>		12
*gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über unser Tagesangebot		
<b>Jakobsmuscheln „alla Griglia“</b>		24
Kartoffelcreme   Pilze		
<b>Frühlingsrolle *Vegan*</b>		18
Kürbis   Koriander   Pilze   Chilimayo		

## SALADS

<b>Haussalat</b>		12
Gartengemüse   Blattsalate   Hausdressing		
<b>Caesar Salat</b>		15
Römersalat   Kapern   Parmesandressing		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hühnerbrust</li> <li>• Oktopus</li> </ul>		12 12

## KAVIAR

<b>Alpenkaviar „Osietra“</b>	50g	125
	125g	350

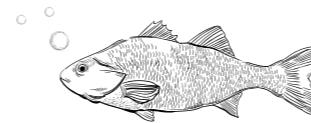
Zu allen Kaviararten servieren wir Ei | Sauerrahm | Schnittlauch | Schwarzbrot



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.

# Bon Appétit!

## FISCH & MEERESFRÜCHTE



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

### Sides

Rosmarinkartoffel | Gemüse | mediterrane Butter

<b>Bio Saiblingsfilet</b>		36
Pilzrisotto		
<b>Calamari „alla Griglia“</b>		30
Pitabrot   Tomate   Knoblauch		
<b>Pasta Busara</b>		30
Hummerbutter   Garnele   Tomate		

## KLASSIKER

<b>Ausgelöstes Kärntner Bio- Backhendl</b>		30
Rahmgurke   Wasabi		
<b>Ćevapčići</b>		24
Tzatziki   Jospers Reis   Ajvar		
<b>Filetspitzen "Stroganoff"</b>		36
Kräuterspätzle		
<b>Geschmorte Kalbsbacken</b>		34
Kartoffelpüree   Karotte   Röstzwiebel		
<b>Ravioli</b>		24
Ricotta   Sellerie   Wildkräuter   Liebstöckel		



## JOSPER GRILL

<b>Rinderfilet</b>		54
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Steak 200g</li> <li>• Chateaubriand 400g</li> </ul>		108
<b>Fleisch vom Atteroxen</b>		68
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rib Eye 350g</li> </ul>		

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

## 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 Jospers Grill mit den Steakbeilagen auf unserem Konro Tischgrill.