

DRINKS EMPFEHLUNGEN

Rosé Bellini 14

So sehr wir uns auch bemühen Ihnen andere Drinks schmackhaft zu machen, der Rosé Bellini ist und bleibt der Liebling unserer Gäste. Versuchen sie einen – spätestens dann wissen Sie warum!
Eisgekühlter Schaumwein | Frisch pürrierter Pfirsich

Bellini Royal 21

Gutes wird noch besser durch Moët et Chandon Grand Vintage 2013 anstelle von Prosecco.

Milano Torino 10

Der bekannteste Bitter stammt aus Mailand und roter Wermut aus Turin. Lange bevor man begann diesen wunderbar bitter-süßlichen Aperitif Americano zu nennen wurde er einfach als Milano Torino bekannt.
Martini Riserva Bitter | Antica Formula | Sodawasser

Kiss me 12

Eine Eigenkreation unseres Barchefs Dominique und seines Teams. Wers gerne fruchtig mag findet hier vielleicht seinen neuen Lieblingsdrink für den Sommer.
Rum | Heidelbeere | Zitronen-Tymian | Limette

Sparkling Tea Kopenhagen Glas 7

Eine wunderbare Alkoholfreie Alternative. Zarter Jasmin Geschmack und unglaubliche Komplexität.




HERZLICH WILLKOMMEN

LIEBE GÄSTE ...

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

GUTEN APPETIT ...

... wünschen unser Küchenchef Franz Josef Fleischhacker und sein 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 11 bis 23 Uhr

APPETIZERS

Beef Tartare Heimisches Rind Zwiebel Kapern Sauerteigbrot A G M O	19
*PIMP*MY*TATARE* Wir smoken dein Tatare mit Kirschbaumrinde	21
Casanova Heimisches Rind Rösti Creme Fraiche Alpenkaviar (30 g) A D G M	98
Carpaccio alla Cipriani Heimisches Rinderfilet Originalrezeptur Harrys Bar - Venedig C O	19
Vitello Tonnato Heimisches Kalb Thunfischcreme Rucola Ofentomate D G O	19
Gebratener Ziegenkäse „Pferdeapfel“ Spargel Wildkräuter G H O	20
Burrata Pesto Tomate Rucola Pinienkerne G H O	18
Flusskrebse Avocado Papaya Curry-Dill B C G H N O	21

Rosé to Share pro Person 24
Wilder Mix von unseren Appetizern und Raw Bar Gerichten
AB 4 PERSONEN

Alpenkaviar „Osietra“ oder „Baeri“	50 g	145
Sauerrahm Ei Blini Jungzwiebel	125 g	365
A D G	250 g	725

SALADS

Haussalat Gartengemüse Blattsalate Hausdressing L M N O	10
Caesar Salat Römersalat Kapern Parmesandressing A C G O	14
*ADD*ON*	
Garnelen B Hühnerbrust	10 10
Kimchi Salat Fermentierter Kohl Chili E F N O	12

WARM APPETIZERS

Suppe des Tages *gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über unser Tagesangebot	
Gebratene Jakobsmuscheln Erdäpfelcreme Pilze der Saison B G O	24
Bouillabaisse Bio Saibling Meeresfrüchte Safran Rouille A B C D G O R	klein 24 groß 36

RAW BAR

CALIFORNIA ROLLS

Veggi Spargel Sesam Lauch Avocado	21
Surf & Turf Gyu Tatakı vom Lavantaler Rind Shrimp-Tempura Trüffelmayo Frühlingszwiebel	32
Bio Saibling Spicy Saibling Gartengurke Spargel-Tempura Wasabi	28

FRÜHLINGSROLLE

Chinakohl Schweinefleisch Wakame Teriyaki	18
Pilze Gemüse Koriander Teriyaki	16

RAW´S

Tartar vom Bio-Saibling Sellerie-Yuzu Saiblingskaviar Kresse	19
Jakobsmuschel Chorizo Dashi Zucchini	21
Sashimi vom Wolfsbarsch Jungzwiebel Ponzu-Soyasauce Chili	19
Ceviche vom Bio-Branzino von Fonda Yuzu Jungzwiebeln eingelegte Tomaten Koriander	19

„Cash of the Day“ 390
Fisch Tatare | Alpenkaviar (125 g) | Crème Fraiche

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.

ROSÉ LOVED ONES

Ausgelöstes Kärntner Bio-Backhendl Rahmgurke Wasabi A C G O	29
Pasta Busara Hummerbutter Garnele Tomate A B G O R	30
Calamari “Fritti“ Aioli Zitrone A C G O R	28
“alla Griglia” Knoblauch Petersilie Pita A C G R	28
Trüffel Ravioli Frischkäse Trüffelbutter Sommertrüffel A C G O	24
Bio-Branzino-Filet von Fonda Risotto Salzzitrone Artischocke Hummersauce A C D G R	36
Gerne auch vegetarisch	21

Fisch des Tages aus unserer Vitrine im Ganzen gebraten per 100g ab 12
Ofengemüse | Rosmarinkartoffel | Mediterrane Butter
D|G|O

VOM JOSPER® GRILL

Karfiol-Tandoori-Steak Sesamdip Cashewcreme H F O	21
FILET VOM HEIMISCHEN RIND	
Steak 200g	54
Chateaubriand ab 400g	ab 108
Rib-Eye vom Atterox 300g	64

Special Cuts aus dem Fleischreifeschrank nach Verfügbarkeit

* Zu all unseren Steaks servieren wir Gemüse, Erdäpfelpüree und Jus

SIDES ADD ON	
Speckbohne 5 mariniertes Salat 5 hausgemachte Pommes 7	
DIPS ADD ON	
Bernaise Dip Majo Dip Rouille Kräuterbutter BBQ Chili-Mayo	3

SWEETS

Lauwarmer Schokoladenkuchen Sauerrahmeis Himbeere A C G H O	12
Scroppino Rosé Zitronensorbet Cassis Prosecco O	8
Eis, Eis Baby Sorbetvariation des Tages	9
Crème Brûlée Himbeersorbet C G H	12
Tiramisu Pistazie Erdbeere A C G H O	10
Für die Mädels Espresso hausgemachter Eierlikör Sahne G O	7
Für die Jungs Espresso Grappa Nonino Traditionale O	7
Kuchen des Tages Vanilleeis A C G H O	8

UNSERE
PRODUZENTEN

Fleischerei Sajowitz Wolfsberg
Obst & Gemüse Robitsch Labegg
Alpenkaviar vom Schlader Schatter
Bio-Butter von Sebastian Perwein Wernberg
Italienische Spezialitäten vom Strobl
Bio-Branzino von Fonda Piran
Bio-Fische von Naturfisch Süßenbacher St. Georgen am Längensee
Käsespezialitäten von Astrid Zerbst Gailtstal St. Stefan
Trüffel & Pilze von Tartufo Prestige Kroatien
Olivenöl von Mulle Griechenland-Velden

Allergene
A Glutenhaltiges Getreide | B Krebstiere | C Eier von Geflügel | D Fisch - außer Fischge-
latine | 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

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.

Gerne bieten wir auf Nachfrage auch vegane Gerichte an. Bitte informieren Sie sich bei unse-
rem Mitarbeitern über unser Angebot.



vegan



vegetarisch