

DRINKS EMPFEHLUNGEN

Rosé Bellini 12

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 20

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

Milano Torino 9

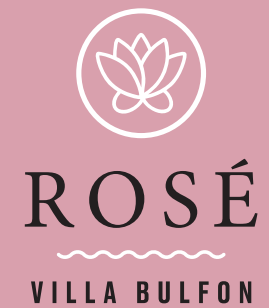
Der bekannteste Bitter stammt aus Mailand und roter Wermut aus Turin. Lange bevor man begann diesen wunderbar bitter-süßlichen Aperitif Americano zu nennen wurde er einfach als Milano Torino bekannt.
Martini Riserva Bitter | Antica Formula | Wermut | Sodawasser

Hibiskus Paloma 14

Österreicher mögen es gerne spritzig.
Ein Getränk welches nach einer Traube (spanisch: Paloma) benannt wird, verspricht Leichtigkeit & Eleganz.
Tequila mit Hibiskus verfeinert | geklärter Grapefruitsaft

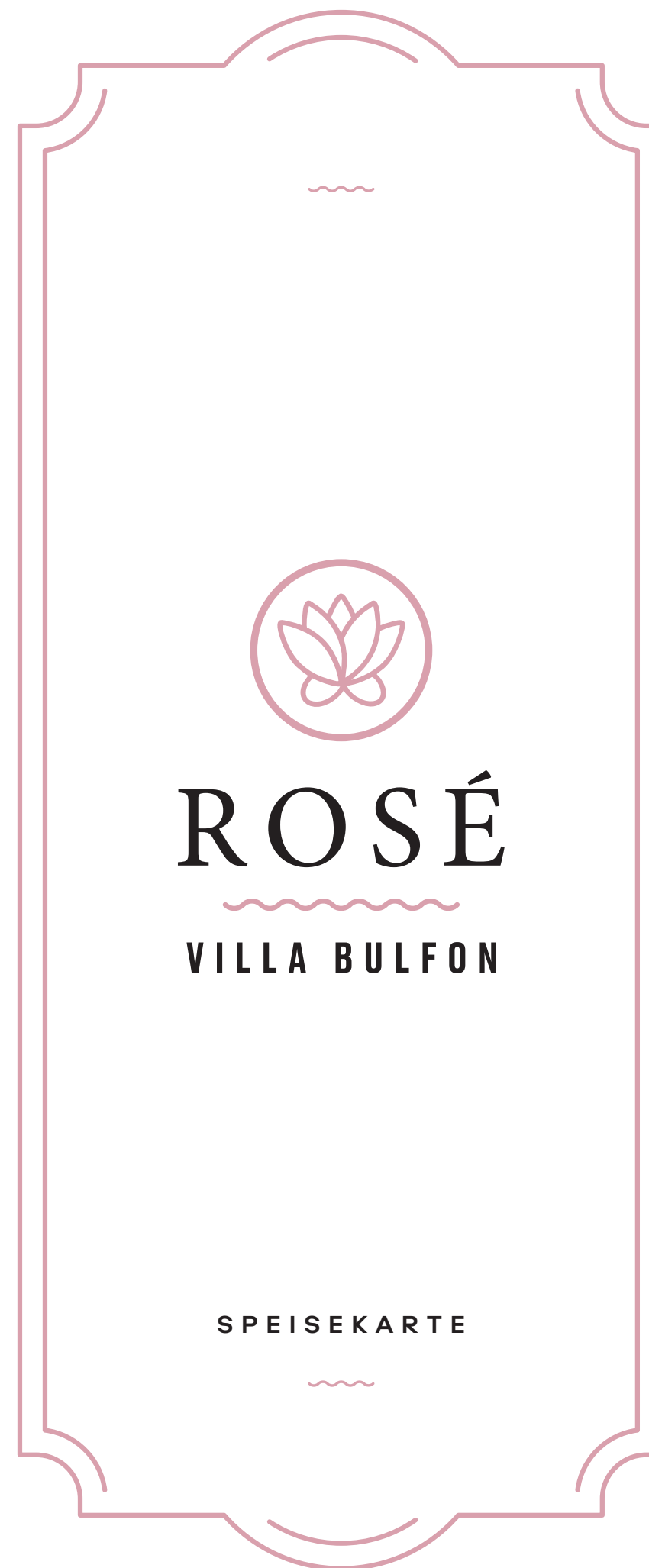
Moscow Foal 12

Die Moscow Mule Familie bekommt Zuwachs.
Grapefruit Cordial | Reisetbauer Blue Gin | Ginger Beer ORGANICS by Red Bull



rose@villabulfon.at
www.seerestaurantrose.at

@ seerestaurant_rose



HERZLICH WILLKOMMEN



LIEBE GÄSTE ...

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

GUTEN APPETIT ...

... wünschen unser Küchenchef Stefan Reichel und sein Team.

ANREISE À LA ROSÉ

Genießen Sie eine gemütliche Bootsfahrt mit unserem hauseigenen Bootsshuttle. 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

Juni, Juli & August:
durchgehend geöffnet

Um sich über zukünftige Veranstaltungen und kulinarische Zugänge zu informieren besuchen Sie uns am besten auf Instagram
@ seerestaurant_rose

Vorweg servieren wir Brot | Oliven | Bio Butter | Tsatsiki

pro Person 3

APPETIZERS

Beef Tartare 18
Lungaugold Bio Rind | Selleriestroh | Senfkaviar | getoastetes Brot
A|C|D|G|H|L|M|O

PIMP*MY*TATARE 20
Wir smoken dein Tatare mit Kirschbaumrinde *give it a try!

Carpaccio alla Cipriani 18
Rinderfilet | Rucola | Parmesan | Kirschtomate | Balsamico
C|L|M|G|H

Burrata 14
Tomaten | Rucola | Limonenöl
G

Flusskrebse 18
Avocado | Papaya | Curry-Dill Dressing
B|C|E|G|M|N

Rosé to Share pro Person 19
Wilder Mix aus unseren Rosé-Appetizern
AB 4 PERSONEN
A|B|C|D|E|F|G|H|L|M|N|O|P|R

Alpenkaviar „Osietra“
Sauerrahm | Ei | Schwarzbrot
A|L|M|N|O|H 50 g 140
120 g 350
250 g 600

SALAD

Haussalat *auch vegan möglich 8
Gartengemüse | Hausdressing
C|G|L|M

Caesar Salad 12
Römersalat | Parmesan
B|C|D|G|M

PIMP*MY*SALAD 8
Garnelen B
Softshell Crab A|B 10

Goma Wakame Salat D|F|N 10

Kimchi Salat D|F|N 10

BE VEGGI

Trüffel-Pasta als Vorspeise 19
Sommertrüffel | Trüffelschaum als Hauptspeise 24
A|C|G

Vegetarisches Gericht des Tages
*gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über unser Tagesangebot

WARM APPETIZERS

Suppe des Tages
*gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über unser Tagesangebot

Gebratene Jakobsmuscheln 21
Erdäpfelcreme | Schwammerl der Saison
G|R

SUSHI

Hoso Maki Rolle
Spargel 12
Gurke 12
Avocado 12
Bio Wolfsbarsch von Fonda aus Piran 18

Nigiri Set
Gyu Tatakı vom Lavantaler Rind
Bio Wolfsbarsch von Fonda aus Piran
Bio Saibling vom Süßenbacher aus St. Georgen vom Längsee

Saiblingskaviar | Tobikokaviar | Senfkaviar | Kizami Wasabi
9 Stück 22
12 Stück 26
15 Stück 30

California Rolls
Veggi California Roll 14 / 18
Spargel | Sesam | Lauch | Avocado

Branzino California Roll 19 / 24
Bio Branzino von Fonda aus Piran | Avocado
Friskkäse | Nuss

Gyu Tatakı California Roll 21 / 26
Gyu Tatakı vom Lavantaler Rind | Spargel | Lauchtempura | Trüffel
Schwarzer Tobiko | Senf | Frühlingszwiebel

Surf & Turf California Roll 28
Gyu Tatakı vom Lavantaler Rind | Shrimptempura | Trüffel
Frühlingszwiebel

Rosé Sushi to Share 56
Ein bunter Mix aus unserem Sushiangebot
FÜR 2 PERSONEN

Tartar vom Bio-Saibling 18
Goma Wakame | Jungzwiebel | Mango

Bei allen Sushi-Gerichten werden folgende Allergene verwendet: B|C|D|E|F|G|H|M|N
Wir bitten um Verständnis, dass es bei den Servierzeiten zu Abweichungen kommen kann, da unser Sushi in einer separaten Küche zubereitet wird. Vielen Dank.

ROSÉ LOVED ONES

Ausgelöstes Kärntner Backendl 21
Gurkensalat | Preiselbeeren
A|C|M

Pasta Rosé 26
Hummerbutter | Garnele | Tomate
A|B|C|D|G

Calamari alla griglia 26
Weißbrot | Aglio Olio
A|B|C

LOCAL FISH

Reinankenfilet vom Wörthersee 28
Tomatenrisotto | Rucola
A|G|L

Fisch des Tages aus unserer Vitrine im Ganzen gebraten per 100g ab 8
Ofengemüse | Erdäpfel
A|G|L

STEAKS

PIMP*MY*STEAK mit frisch gehobeltem Trüffel 12
mit Garnelen B 8

* Zu allen Steaks servieren wir gemischtes Gemüse, Erdäpfelpüree, Kräuterbutter sowie unseren Jus.

Filet vom heimischen Rind G|L|M 42

Chateaubriand ab 500 g G|L|M ab 95

Rib Eye vom Atterox G|L|M 58
Big Boss Cut 350 g

oder wählen Sie Specials aus unserem Fleischreifeschrank.

**SPECIALS VOM
BIG GREEN EGG GRILL**
nach Verfügbarkeit.

SIDES ADD ON

Knusprige Süßkartoffel | Speckbohne | Blattspinat | Haussalat | Pommes 5

SWEETS

Scroppino Rosé 6
Zitronensorbet | Cassis | Prosecco
A|O

Eis, Eis Baby 7
Sorbet Variation des Tages

Crème Brûlée 8
Passionsfrucht
C|G

Topfen-Nougatknödel 12
Beerenragout | Vanilleeis
A|C|G

Schokoladenkuchen 10
Sauerrahmeis | Himbeere
A|C|G|H|O

Für die Mädels 7
Espresso | hausgemachter Eierlikör | Schlagobers
C|G|O

Für die Jungs 7
Espresso | Grappa Nonino Traditionale
O

Kuchen des Tages 8
Vanilleeis
A|C|G|H

UNSERE PRODUZENTEN

Fleischerei Sajovitz aus Wolfsberg

Lungaugold Bio Rind

Atterox Rib Eye von Kate und Kon

Obst & Gemüse von Robitsch aus Labegg

Alpenkaviar von Helmut Schlader

Bio Butter vom Bio Hof Krumer aus Ludmannsdorf

Italienische Spezialitäten von Oswald Strobl

Fisch aus dem Wörthersee von Orsini Rosenberg und Pontasch

Bio Fisch von Naturfisch Süßenbacher

Käsespezialitäten von Astrid Zerbst aus dem Gailtal

Trüffel und Pilze von Tartufo Prestige

Olivenöl & Öle von Irineo Tucci & Oleum

Allergene
A Gluten haltiges 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 Ihr Verständnis, dass ein Rechnungssplit (Aufteilung der Rechnung pro Per-
son), ab einer Reservierungsgröße von 5 Personen, aus zeitlichen Gründen nicht möglich ist.

 vegan  vegetarisch