

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.

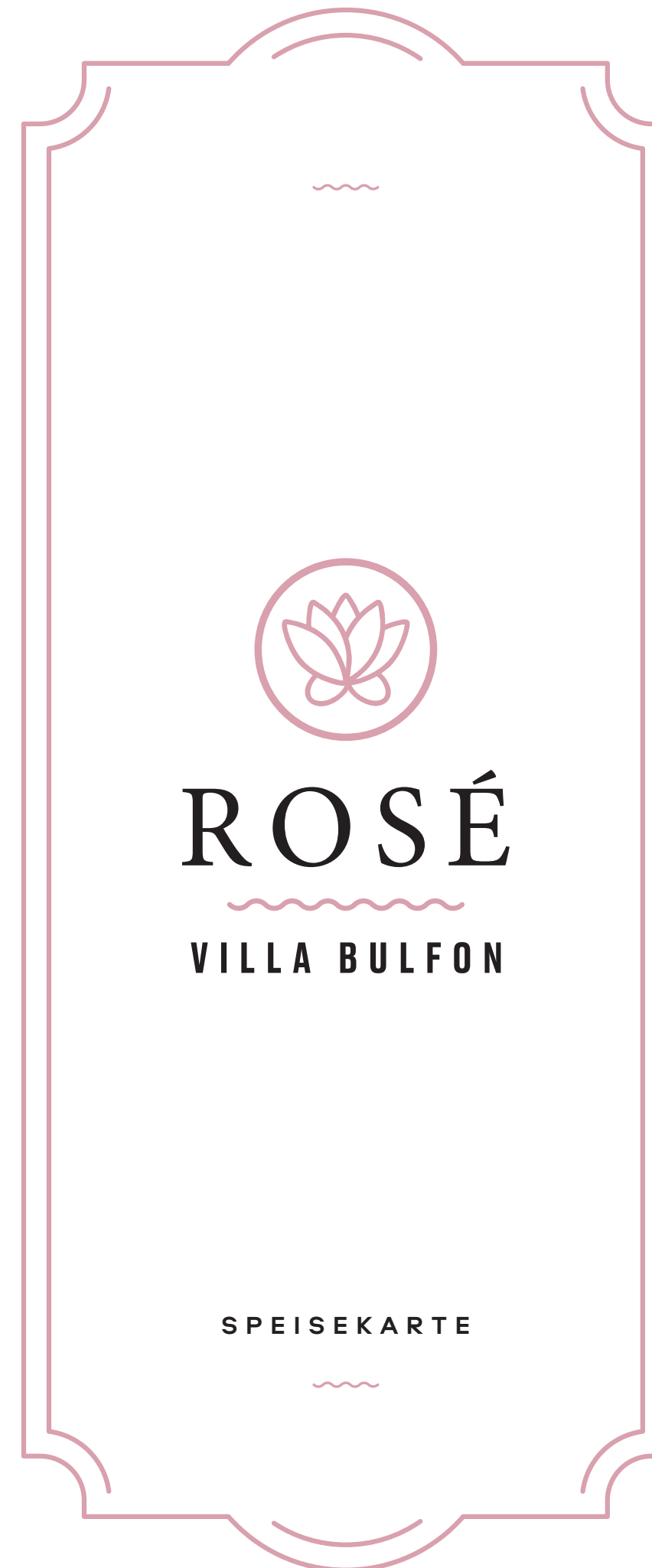
Milano Torino 9
Der bekannteste Bitter stammt aus Mailand und roter Wermut aus Turin. Lange bevor man begann diesen wunderbar bitter-süßlichen Aperitif Americano zu nennen wurde er einfach als Milano Torino bekannt.
Martini Riserva Bitter | Antica Formula | Wermut | Sodawasser

Moscow Foal 12
Die Moscow Mule Familie bekommt Zuwachs.
Grapefruit Cordial | Reisetbauer Blue Gin | Ginger Beer ORGANICS by Red Bull



rose@villabulфон.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

Dienstag Ruhetag.
Im Herbst je nach Wetterlage 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 | Hummus 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 Tatar mit Kirschbaumrinde * give it a try!

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

Vitello Tonnato 18
Rucola | Ofentomaten
G|H

Gebratener Ziegenkäse „Pferdeapfel“ aus dem Gailtal 16
Melanzani | Zucchini | Eiskraut
G|H

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

Saiblingstatar 18
Sellerie | Apfel
C|D|G|L|M

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

SALADS

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

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

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

BE VEGGI

Gnocchi als Vorspeise 16
Herbstpilze | Jungzwiebel als Hauptspeise 21
A|C|G|L

Ofenkürbis als Vorspeise 14
Tomaten-Salsa | Basilikum-Pesto als Hauptspeise 18
G|H

Trüffel-Pasta als Vorspeise 18
Sommertrüffel | Trüffelschaum als Hauptspeise 24
A|C|G

WARM APPETIZERS

Kürbiscremesuppe 10
Schwarzbrot-Croutons
A|G|H

Gebratene Jakobsmuscheln 21
Erdäpfelcreme | Schwammerl der Saison
G|R

Gebackenes Bio Ei 18
Selleriecreme | Sauerrahm | Spinat | Trüffelschaum

oder 21
Selleriecreme | Sauerrahm | Spinat | Alpenkaviar „Baeri“
A|C|D|G

SPECIAL

Chef's Secret 49

Überraschungsmenü unseres
Küchenteams serviert in drei Gängen

*Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter
bezüglich Allergien und Unverträglichkeiten

CHEF'S
SECRET



ROSÉ LOVED ONES

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

Entenbrust rosa 30
Speck-Wirsing | Nudeln
A|C|G

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

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

LOCAL FISH

Zanderfilet 28
Pilzrisotto | 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.

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

Kokos Panna Cotta 9
Erdbeere | Minze
H|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

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