



DRINKS EMPFEHLUNGEN

Rosé Bellini 13
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 22
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



rose@villabulфон.at
www.seerestaurantrose.at

@ seerestaurant_rose

HERZLICH WILLKOMMEN

LIEBE GÄSTE ...

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

GUTEN APPETIT ...

... wünschen unser Küchenteam

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

ROSÉ

VILLA BULFON

SPEISEKARTE

Let`s get social @ seerestaurant_rose

APPETIZERS

Beef Tartare 19
Heimisches Rind | Zwiebel | Kapern | Sauerteigbrot
A|G|M|O

PIMP*MY*TATARE 21
Wir smoken dein Tatare mit Kirschbaumrinde

Casanova 98
Heimisches Rind | Rösti | Creme Fraiche | Alpenkaviar (30 g)
A|D|G|M

Carpaccio alla Cipriani 19
Heimisches Rinderfilet | Originalrezeptur Harrys Bar - Venedig
C|O

Vitello Tonnato 19
Heimisches Kalb | Thunfischcreme | Rucola | Ofentomate
D|G|O

Gebratener Ziegenkäse „Pferdeapfel“ 20
Spargel | Wildkräuter
G|H|O

Burrata 18
Pesto | Tomate | Rucola | Pinienkerne
G|H|O

Flusskrebse 21
Avocado | Papaya | Charantais | Curry-Dill
B|C|G|H|N|O

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

Alpenkaviar „Osietra“ oder „Baeri“
Sauerrahm | Ei | Blini | Jungzwiebel
A|D|G

50 g	145
125 g	365
250 g	725

SALADS

Haussalat 10
Gartengemüse | Blattsalate | Hausdressing
L|M|N|O

Caesar Salat 14
Römersalat | Kapern | Parmesandressing
A|C|G|O

ADD*ON
Garnelen B 10
Hühnerbrust 10

Kimchi Salat 12
Fermentierter Kohl | Chili
E|F|N|O

WARM APPETIZERS

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

Gebratene Jakobsmuscheln 24
Erdäpfelcreme | Pilze der Saison
B|G|O

Bouillabaisse
Bio Saibling | Meeresfrüchte | Safran | Rouille
A|B|C|D|G|O|R

klein	24
groß	36

RAW BAR

CALIFORNIA ROLLS

Veggi 21
Spargel | Sesam | Lauch | Avocado

Surf & Turf 32
Gyu Tataki vom Lavantaler Rind | Shrimptempura | Trüffelmayo
Frühlingszwiebel

Bio Saibling 28
Spicy Saibling | Gartengurke | Rote Rübe | Wasabi

RAW´S

Tartar vom Bio-Saibling 19
Marokkanische Salzzitrone | Saiblingskaviar | Kresse

Jakobsmuschel 21
Chorizo | Kalamansi | Zucchini

Sashimi vom Wolfsbarsch 19
Jungzwiebel | Ponzu-Soyasauce | Chili

Poke Bowl 21
Bio Saibling | Wakame | Soya | Koriander

Ceviche vom Bio-Branzino von Fonda 19
Yuzu | Jungzwiebeln | eingelegte Tomaten | Koriander

„Cash of the Day“ 390
Fisch Tatare | Alpenkaviar Osietra (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 29
Rahmgurke | Wasabi
A|C|G|O

Pasta Busara 30
Hummerbutter | Garnele | Tomate
A|B|G|O|R

Calamari 28
“Fritti“
Aioli | Zitrone
A|C|G|O|R

“alla Griglia” 28
Knoblauch | Petersilie | Pita
A|C|G|R

Trüffel Ravioli 24
Frischkäse | Trüffelbutter | Sommertrüffel
A|C|G|O

Bio-Branzino-Filet von Fonda 36
Gnocchi | Fenchel | Safran | Mangold
A|C|D|G

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

ADD*ON Wildgarnele pro Stück 100

FILET VOM HEIMISCHEN RIND

Steak 200g 54

Chateaubriand ab 400g ab 108

Rib-Eye vom Atterox 300g 64

Special Cuts aus der 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 12
Sauerrahmeis | Himbeere
A|C|G|H|O

Scroppino Rosé 8
Zitronensorbet | Cassis | Prosecco
O

Eis, Eis Baby 9
Sorbetvariation des Tages

Crème Brûlée 12
Himbeersorbet
C|G|H

Dessert Melba 10
Topfen | Ananas | Kokos
A|C|G|H|O

Für die Mädels 7
Espresso | hausgemachter Eierlikör | Sahne
G|O

Für die Jungs 7
Espresso | Grappa Nonino Traditionale
O

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

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