



WELCOME  
TO THE

JUNE  
GGLE



# DINNER & DRINKS

18.30 bis 22.00 Uhr



## LEGENDARY STARTERS

### ROCK´N´ROLL SALAD

SOMMERSALATE | TOMATEN | PASSIONSFRUCHT | ROSA PFEFFER | CRISPY ZAUBERSPECK  
HANF-CRUNCH | FÜR DEN SHOW EFFEKT!

summer salads | tomatoes | passion fruit | red pepper | crispy bacon (A, E, G)

€ 14.5

### KNUSPRIGE HANDGEMACHTE KAISERROLLEN

GEMÜSEFÜLLE | HAUSGEMACHTE DIPS (MILDER ERDNUSS-SAFRAN-DIP | SÜSS-SAURE KRÄUTER SOYA SAUCE | SCHARFER CHILI-DIP) 3 STÜCK

crispy homemade „Emperor spring rolls“ | vegetables | homemade dips

(mild peanut-saffron dip | sweet-sour herb-soy dip | hot chili dip) 3 rolls (A, C, D, E, G, H, L)

€ 14.5

### KLARE SUPPE VOM RIND

FRITTATEN | FRISCHER SCHNITTLAUCH

clear beef broth | sliced pancakes | chives (A, C, L, O)

€ 7.5

GRIESSNOCKERL | FRISCHER SCHNITTLAUCH

clear beef broth | semolina dumpling | chives (A, C, L, O)

€ 8.5

### HÜHNERKOKOSSUPPE „TOM KA GAI“

ZITRONENGRAS | CHILIÖL | KORIANDERBLÄTTER

white chicken-coconut soup „Tom Ka Gai“ | lemongrass | chili oil | coriander leaves (A, E, G, L)

€ 9.5

### „HANDGEGRANTELTE“ KÄRNTNER KASNUDELN

KRÄUTER-BLATTSALAT | GERÖSTET ODER KLASSISCH 2 STÜCK

handmade ravioli „Carinthian Style“ | herb-salad roasted or boiled 2 pieces (A, C, G)

€ 13.5

### BRUSCHETTA „BELLA & BUONA“

TOMATEN | KNOBLAUCH | BASILIKUM | GRANA | BUNTE TOMATEN

bruschetta with tomatoes | garlic | basil | grana (A, H)

€ 10.5

## GORGEOUS MAINS

### SOL BEACH PASTA MIT HANDGEMACHTEN TAGLIOLINI

GEBRATENE BIO-RIESENGARNELEN MIT BASILIKUM | TOMATEN-KNOBLAUCH SAUCE | CHERRY TOMATEN

SOL Beach Pasta with pasta „tagliolini“ | crispy bio prawns with basil | tomatoe-garlic sauce | cherry tomatoes (A, B, G, L)

€ 28.0

### WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

HAUCHDÜNN | MINI-PETERSILIENKARTOFFELN | GRANT´N

Vienna „Schnitzel“ of veal | parsley potatoes | cranberry (A, C, E, L)

€ 25.0

### HEIMISCHES RINDSFILET (220 G)

ZARTESTES STÜCK VOM RIND | WENIG FETT | PERFEKTER GESCHMACK | SCHWARZER PFEFFER | GÖTTLICHES  
KARTOFFELPÜREE | WILDER BROCCOLI | TERIYAKI SAUCE (FÜR UNSERE LANGJÄHRIGEN FANS GERNE MIT GRÜNEM PFEFFER | DIJON SENF)

regional filet of beef (220 g) – most tender piece of beef | no fat | perfect flavor | black pepper | mashed potatoes

Teriyaki sauce (On request we also serve with green pepper | mustard) (E, G, L)

€ 38.0

### ROSA BIO-LACHSFORELLE VON „NATURFISCH WINI SÜSSENBACHER“

IM GANZEN GOLDGELB GEBRATEN | FRISCHE GARTENKRÄUTER | REGENBOGEN-MEERSALZ | LIMETTE | BRATKARTOFFELN

whole roasted bio salmon-trout by „Wini Süßenbacher“ | fresh herbs | rainbow - sea salt | lime | roasted potatoes (A, D, E)

€ 26.0

Fisch-Bestellungen für zu Hause unter: +43 664 342 00 03

### JUMPING SHRIMPS ON FIRE

SAFTIGE RIESENGARNELEN | HAUSGEMACHTE LIMETTEN-CHILLI-CORUBA RUM SAUCE | THAI SPARGEL | YASMIN DUFTREIS

Jumping Shrimps on Fire – suckling prawns | homemade lime-chilli-coruba-rum-sauce | thai-asparagus

yasmin-rice (A, B, E)

€ 29.0

### CURRY

ROTES KOKOSNUSS CURRY VOM TAGESFISCH | BROKKOLI | SOJABOHNEN | GETROCKNETE ZWIEBELN | BASILIKUM

Red coconut curry with fish of the day | broccoli | soya beans | dried onions | basil (A, D, E, G, L, N)

€ 26.0\*

GELBES INDISCHES MARSALA CURRY | LANDHUHNBRUST | GEFÜLLTE AUBERGINE | MINZ-YOGHURTSAUCE

Yellow Indian Marsala Curry | mellow chicken breast | filled aubergine | mint-yoghurt-sauce (A, E, H, L, N)

€ 24.0\*

\*Alle Curries werden mit Yasmin Duftreis serviert! Auf Wunsch scharf! \*All Curries will be served with jasmine-rice! Hot & spicy if requested

## SINFUL CLOSERS

### FLÜSSIGER BITTER-SCHOKOLADENKUCHEN

VANILLEIS | HIMBEERTRÄNE (DAUER 20 MIN)

Liquid dark chocolate cake | raspberry (duration 20 min) (A, C, G)

€ 11.5

### NY CHEESECAKE

KARAMELLISIERTER CHEESECAKE | ZIMT KNUSPER | CAMEL

cheesecake | caramel (A, E, G)

€ 9.5

### CRÉME BRÛLÉE

VON DER VANILLESCHOTE | MARINIERTER ERDBEEREN | ROSA PFEFFER

Crème Brûlée of vanilla | marinated strawberries | red pepper (C, G)

€ 9.5

### SCHNEENOCKERL

LUFTIG LEICHT | VANILLESCHAUM | BEEREN | MANDELSPLITTER

foam of cream | vanilla topping | berries | almond (C, G)

€ 11.5

### ZITRONENSORBET

VODKA | SPRUDEL

SORBET OF LIME | VODKA | FIZZY WATER

€ 9.5

### FRESH FRUITS ON ICE

FRISCHE FRÜCHTE DER SAISON | ZITRONENSORBET (OHNE ALKOHOL)

Fresh fruits on ice | lime sorbet (no alcohol)

€ 9.5

Gedeck pro Person Cover per person

€ 3.0

Inklusivpreise. All prices including VAT.

(A) Glutenhaltige Getreide (B) Krebstiere (C) Ei (D) Fische (E) Erdnüsse (F) Soja (G) Milch & Laktose (H) Schalenfrüchte (L) Sellerie (M) Senf (N) Sesam (O) Sulfite  
(A) grain contains gluten (B) shellfishes (C) egg (D) fishes (E) peanuts (F) soya (G) milk & milk sugar (H) edible nuts (L) celery (M) mustard (N) sesame (O) sulfite

Preisliste Stand Mai 2018