

DINNER



Sol
BEACH
CLUB *Velden*

WELCOME TO
THE JUNGLE

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, pink pepper, crispy bacon & hemp-crunch (A E G)

14.50

KNUSPRIGE HANDGEMACHTE KAISERROLLEN - 3 STÜCK

GEMÜSEFÜLLE · HAUSGEMACHTE DIPS (MILDER ERDNUSS-SAFRAN-DIP · SÜSS-SAURE KRÄUTER SOYA SAUCE · SCHARFER CHILI-DIP)
3 pieces of crispy handmade "emperor spring rolls" filled with vegetables & homemade dips (mild peanut-saffron dip, sweet-sour herb-soy dip & hot chili dip) (A C D E G H L)

14.50

BRUSCHETTA „BELLA & BUONA“

BUNTE TOMATEN · KNOBLAUCH · BASILIKUM · GRANA
bruschetta with tomatoes, garlic, basil & grana (A H)

12.50

KLARE SUPPE VOM RIND

FRITTATEN · FRISCHER SCHNITTLAUCH clear beef broth, sliced pancakes & chives (A C L O)

7.50

GRIESSNOCKERL · FRISCHER SCHNITTLAUCH clear beef broth, semolina dumpling & chives (A C L O)

8.50

HÜHNERKOKOSSUPPE „TOM KA GAI“

HÜHNERFILETSTREIFEN · ZITRONENGRAS · CHILIÖL · KORIANDERBLÄTTER

white chicken-coconut soup "tom ka gai" with chicken breast strips, lemongrass, chili oil & coriander leaves (A E G L)

9.50

„HANDGEGRANTELTE“ KÄRNTNER KASNUDEL - 2 STÜCK

GERÖSTET ODER KLASSISCH · KRÄUTER-BLATTSALAT

2 pieces of handmade ravioli "carinthian style", fried or boiled & herb-salad (A C G)

14.50

GORGEOUS MAINS

RINDSFILET VOM BLACK ANGUS PRIME BEEF 200 GRAMM

ZARTESTES STÜCK VOM RIND · WENIG FETT · PERFEKTER GESCHMACK · SCHWARZER PFEFFER · GÖTTLICHES KARTOFFELPÜREE
WILDER BROKKOLI · TERIYAKI SAUCE - FÜR UNSERE LANGJÄHRIGEN FANS GERNE MIT GRÜNEM PFEFFER · DIJON SENF
filet of black angus prime beef 200g, most tender piece of beef, no fat, perfect flavor, black pepper, mashed potatoes, wild broccoli & teriyaki sauce - on request we also serve it with green pepper & mustard (E G L)

41.50

GELBES INDISCHES MARSALA CURRY

SUPREME LANDHUHNBRUST · GEFÜLLTE AUBERGINE · MINZJOGHURTSAUCE · YASMIN DUFTREIS - AUF WUNSCH SCHARF
yellow indian marsala curry with supreme chicken breast, filled aubergine, mint-yoghurt-sauce & yasmine-rice - hot & spicy if requested (A E H L N)

26.50

WIENER SCHNITZEL HAUCHDÜNN VOM KALBSRÜCKEN

MINI-PETERSILIENKARTOFFELN · GRANT'N

vienna "schnitzel" of veal, parsley potatoes & cranberries (A C E L)

25.00

JUMPING SHRIMPS ON FIRE

SAFTIGE RIESENGARNELEN · HAUSGEMACHTE LIMETTEN-CHILI-CORUBA RUM SAUCE · THAI SPARGEL · YASMIN DUFTREIS
giant prawns, homemade lime-chili-coruba-rum-sauce, thai-asparagus & yasmine-rice (A B E)

31.50

SOL BEACH PASTA MIT TOSKANISCHEN FUSILLONI

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

sol beach pasta with tuscan pasta fusilloni, crispy bio giant prawns with basil, tomato-garlic sauce & cherry tomatoes (A B G L)

29.00

ROTES KOKOSNUSS CURRY VOM TAGESFISCH

BROKKOLI · SOJABOHNEN · GETROCKNETE ZWIEBELN · BASILIKUM · YASMIN DUFTREIS - AUF WUNSCH SCHARF

red coconut curry with fish of the day, broccoli, soybeans, dried onions, basil & yasmine-rice - hot & spicy if requested (A D E G L N)

27.00

ROSA BIO-LACHSFORELLE VON „NATURFISCH WINI SÜSSENBACHER“

IM GANZEN GOLDGELB GEBRATEN · FRISCHE GARTENKRÄUTER · REGENBOGEN-MEERSALZ · LIMETTE

BRATKARTOFFELN - FISCH BESTELLUNGEN FÜR ZU HAUSE UNTER: +43 664 34 20 003

whole roasted bio salmon-trout by "wini süssenbacher", fresh herbs, rainbow - sea salt, lime & roasted potatoes (A D E)

27.00

SINFUL CLOSERS

FLÜSSIGER BITTER-SCHOKOLADENKUCHEN VANILLEEIS · HIMBEERTRÄNE - DAUER 20 MINUTEN

liquid dark chocolate cake, vanilla ice cream & raspberry - duration 20 min (A C G)

12.50

NY CHEESECAKE KARAMELLISIERTER CHEESECAKE · ZIMT KNUSPER · EIS

ny cheesecake, cinnamon & ice cream (A E G)

11.50

CRÈME BRÛLÉE VON DER VANILLESCHOTE · MARINIERTE ERDBEEREN · BEERENSORBET

crème brûlée of vanilla, marinated strawberries & berry sorbet (C G)

11.50

SCHNEENOCKERL LUFTIG LEICHT · VANILLESCHAUM · BEEREN · MANDELSPLITTER

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

12.50

ZITRONENSORBET VODKA · SPRUDEL

sorbet of lemon, vodka & fizzy water

10.50

FRESH FRUITS ON ICE FRISCHE FRÜCHTE DER SAISON · ZITRONENSORBET (ALKOHOLFREI)

fresh seasonal fruits & lemon sorbet (no alcohol)

9.50

GEDECK PRO PERSON

cover per person

3.00

INKLUSIVPREISE IN EURO all prices in euro & including vat

A: GLUTEN gluten. B: KREBSTIERE shellfish. C: EIER VON GEFLÜGEL eggs. D: FISCH fish. E: ERDNÜSSE peanuts. F: SOJABOHNEN soybeans. G: MILCH VON SÄUGETIEREN milk. H: SCHALENFRÜCHTE peel fruits. L: SELLERIE celery. M: SENF mustard. N: SESAMSAMEN sesame seeds. O: SCHWEFEL-OXIT & SULFITE sulfur oxide & sulfites. P: LUPINEN lupins. R: WEICHTIERE fish & snails, etc