

KENNZEICHNUNGEN



VEGETARISCHES GERICHT

Abwechslungsreiche Gerichte ohne Fleisch.



VEGANES GERICHT

Gänzlich ohne tierische Produkte.



BIO

Wir verwenden auch Zutaten, die biologisch angebaut werden.



GLUTENFREI

Gerichte ohne Getreide.



LAKTOSEFREI

Gerichte ohne Milch.



GERICHT AUS ÖSTERREICH

Wir legen großen Wert auf Regionalität. Daher stammen die Zutaten der folgenden Gerichte über 80% aus Österreich.



AMA GÜTESIEGEL

Das Qualitätssiegel steht für hochwertige und nachhaltig produzierte Produkte aus Österreich. Wir beziehen Lebensmittel, die damit ausgezeichnet sind.



MOVE & RELAX GERICHT

Neben Bewegung und Erholung ist Ernährung die dritte Säule unserer MOVE & RELAX Philosophie. Unsere ausgewogene Zusammenstellung von regionalen und saisonalen Zutaten, die Reich an Nährstoffen sind, unterstützen Körper und Geist dabei, leistungsfähig für den Tag zu bleiben.



SIGNATURE GERICHT

Kennzeichnung der Highlights aus unserer Energy Küche. Diese Gerichte werden in allen Resorts serviert.

ALLERGENINFORMATION

Mit dieser Legende kennzeichnen wir die 14 Hauptallergene entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU – Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben diesen Zutaten Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Alle auf der Karte angebotenen Weine können Sulfite enthalten.

A = Glutenhaltiges Getreide | B = Krebstiere | C = Ei | D = Fisch |
E = Erdnuss | F = Soja | G = Milch und Laktose | H = Schalenfrüchte |
L = Sellerie | M = Senf | N = Sesam | O = Sulfite | P = Lupinen |
R = Weichtiere

APERITIFEMPFEHLUNG



Prosecco Rivani Ribolla Gialla, extra dry	0,10l	€	4,90
Prosecco Holunder	0,10l	€	5,80
Frizzante Rose	0,10l	€	5,50
Campari Soda	0,25l	€	5,90
Campari Orange	0,25l	€	6,90
Martini Bianco Dry oder Bianco	4 cl	€	4,90

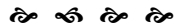
BROT


GEDECK PRO PERSON AM ABEND € 3,50
brot | gewürzte butter | oliven
(A,B,C,D,E,F,G,H,L,M,N,O,P,R)

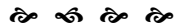
BROTKORB € 2,50
(A,C,E,F,G,H,N,P)



MOVE & RELAX MENÜ

  TOMATEN-GAZPACHO
gurke | paprika | crostini
(A,G,L)



 KNUSPRIGES MAISHUHN
süßkartoffel | erbsenschoten | basilikum
(A,G,L,O)




  VEGANER WALNUSSBROWNIE
cassis | cashew | zitronengras
(A,H)




Menü € 43,00

Die Gerichte können gerne auch einzeln bestellt werden.
Sie finden diese auf den nächsten Seiten.



KALTE VORSPEISEN

 BEEF TARTAR
wachtelei | speckbutter |
chutney | zwiebelbrot
tartar: (A,C,D,G,L,M,O)
zwiebelbrot: (A,C,G)



klein: € 15,90
groß: € 19,90

 CARPACCIO VOM ALPENRIND
röstzwiebel | pilze | grana
(A,C,G,L,M,O)

€ 17,90


  TOMATEN-GAZPACHO
gurke | paprika | crostini
(A,G,L)

€ 9,90

  QUINOA BOWL
grüner spargel | walnuss | räuchertofu
(A,F,H,L,M,N,O)

€ 10,90

SUPPEN


 TAFELSPITZSUPPE
frittaten oder milzschnitte
(suppe: C,L,M)
(frittaten und milzschnitte: A,C,G)


€ 6,90


KÜRBISCREMESUPPE
pankogarnele | kürbiskernöl
(A,B,C,G,L,O)

€ 8,90



ZWISCHENGERICHTE


 FRISCHE TAGLIOLINI
ofenkürbis | kernöl | grana
(A,C,G,L,O) klein: € 9,50
groß: € 14,50

 FEINE SPINATKNÖDEL
walnüsse | tomaten | grana
(A,C,G,L) € 12,90


  KARTOFFELGNOCCHI
büffelmozzarella | radicchio | balsamico
(A,C,G,L,O) € 15,90


FISCHGERICHTE


  MILLSTÄTTER SEEFORELLE
hanfsamen | fregola sarda | zucchini
(A,G,H,L,O) € 27,90



 MILLSTÄTTER SEESAIBLING
schnittlauch | risotto | pak choi
(A,D,G,L,O) € 27,90


FLEISCHGERICHTE

 WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN € 28,90
petersilienkartoffel | preiselbeeren
(A,C,D,G,L,M,O)

 FILETSPITZEN VOM ALPENRIND € 28,90
kräuterseitlinge | topfengnocchi | bundkarotte
(A,C,G,L,O)

 KNUSPRIGES MAISHUHN € 25,90
süßkartoffel | erbsenschoten |
basilikum
(A,G,L,O)

  KALBSRÜCKENSTEAK € 29,90
dreierlei sellerie | portwein
(A,G,L,O)

 FILETSTEAK VOM ALPENRIND
portweinsauce 160g: € 28,90
220g: € 33,90
(A,G,L,M,O)



DIE PERFEKTEN BEGLEITER




GRILLGEMÜSE (L) € 4,50

STEAKHOUSE POMMES (D,F,O) € 4,50
bbq sauce

SÜSSKARTOFFEL POMMES (G,M) € 4,50
sour cream




KÄRNTNER SPEISEN



  KÄRNTNER KÄSNUDEL € 16,90
braune butter | schnittlauch | blattsalat
(A,C,G,H,L,M,O)

  VEGANE KÄRNTNER KÄSNUDEL € 15,90
olivenöl | schnittlauch | blattsalat
 (A,F,H,L,M,O)

  VEGANE KÜRBISNUDEL € 16,90
olivenöl | schnittlauch | blattsalat
 (A,H,L,M,O)

SALATE



  SALAT „VITALITY“
blattsalat | gemüserohkost |
 geröstete walnusskerne
(H,L,M)
klein: € 5,50
groß: € 9,50

  CAESAR SALAT € 11,90
römer-salat | parmesan | caesar dressing
(A,C,D,G,L,M,O)


+ KNUSPER-HUHN (A,C) aufpreis: € 6,50



 + FRISCHWASSER-GARNELEN (B,G) aufpreis: € 9,00

NACHSPEISEN & KÄSE

  VEGANER WALNUSSBROWNIE € 9,50
cassis | cashew | zitronengras
 (A,H)

SCHOKOLADENFONDANT € 9,50
erdbeere | yuzu | pistazie
(A,C,G)

 BROMBEER CHEESECAKE 2.0 € 9,50
frischkäse eis | gel | crumble
(A,C,G)

  KÄSEAUWAHL „REGIONAL“ € 14,90
chutney | nüsse | trauben
(A,C,E,G,H,M,O)

Tipp: Werfen Sie doch mal einen Blick in unsere Eiskarte auf der letzten Seite.

ODER DOCH EIN KAFFEE?

ESPRESSO MIT 2CL DIGESTIF € 6,40
remy martin v.s.o.p. oder tradizione nonino

LABELING



VEGETARIAN DISH
Variety of dishes without meat.



VEGAN DISH
Dishes free of animal products.



ORGANIC
We also use ingredients that are organically grown.



GLUTEN-FREE
Grain-free dishes.



LACTOSE-FREE
Dishes without dairy products.



DISH FROM AUSTRIA
We place great value on using regional ingredients.
Therefore, about 80% of the ingredients are from Austria.



AMA GÜTSIEGEL
The quality seal stands for high-quality and sustainably produced products from Austria. We purchase food that is labelled with it.



MOVE & RELAX DISH
Besides movement & relaxation, nutrition is the third pillar of our MOVE & RELAX philosophy. Our balanced selection of local and seasonal ingredients, rich in nutrients and energy helps to keep body and mind energized throughout the day.



SIGNATURE DISH
Labels the highlights of our energy kitchen.
These dishes are served in all our resorts.

ALLERGENIC INFORMATION

With this legend we mark the 14 main allergens according to the legal requirements (EU - Food Information Regulation 1169/2011). Despite careful preparation of our dishes may contain besides these ingredients traces of other substances used in the production process in the kitchen. All wines offered on the menu may contain sulfites.

A = Cereals containing gluten | B = Crustaceans | C = Egg | D = Fish | E = Peanut | F = Soy | G = Milk and lactose | H = Nuts | L = Celery | M = Mustard | N = Sesame | O = Sulfites | P = Lupins | R = Molluscs

APPETIZER RECOMMENDATION



Prosecco Rivani Ribolla Gialla, extra dry	0,10l	€	4.90
Prosecco Holunder	0,10l	€	5.80
Frizzante Rose	0,10l	€	5.50
Campari Soda	0,25l	€	5.90
Campari Orange	0,25l	€	6.90
Martini Bianco Dry or Bianco	4 cl	€	4.90

BREAD


COVER PER PERSON IN THE EVENING € 3.50
bread | seasoned butter | olives
(A,B,C,D,E,F,G,H,L,M,N,O,P,R)

BREADBASKET € 2.50
(A,C,E,F,G,H,N,P)



MOVE & RELAX MENU

  TOMATO GAZPACHO
cucumber | bellpepper | crostini
(A,G,L)



 CRISPY CORN-FED CHICKEN
Sweet potato | snap peas | basil
(A,G,L,O)




  VEGAN WALNUT BROWNIE
black current | cashew | lemon gras
(A,H)





Menu € 43.00



The meals can, of course, also be ordered individually.
You will find them on the next pages.

COLD APPETIZERS


 BEEF TARTARE small: € 15.90
large: € 19.90
quail egg | bacon butter |
chutney | onion bread
tartar: (A,C,D,G,L,M,O)
onion bread: (A,C,G)

 ALPINE BEEF CARPACCIO € 17.90
crispy onions | mushroom | grana
(A,C,G,L,M,O)

  TOMATO GAZPACHO € 9.90
cucumber | bellpapper | crostini
(A,G,L)


  QUINOA BOWL € 10.90
green asparagus | walnut | smoked tofu
(A,F,H,L,M,N,O)


SOUPS



 BEEF BROTH € 6.90
pancake strips or spleen on toast
(soup: C,L,M)
(pancake strips and spleen on toast: A,C,G)

PUMPKIN CREAM SOUP € 8.90
panko shrimp | pumpkin seed oil
(A,B,C,G,L,O)



INTERMEDIATE COURSES


 FRESH TAGLIOLINI small: € 9.50
roasted pumpkin | large: € 14.50
pumpkin seed oil | grana
(A,C,G,L,O)

 SPINACH DUMPLINGS € 12.90
walnuts | tomatoes | grana
(A,C,G,L)


  POTATO GNOCCHI € 15.90
buffalo mozzarella | balsamic
(A,C,G,L,O)


FISH DISHES


  TROUT FROM € 27.90
LAKE ‚MILLSTÄTTERSEE‘
hemp seeds | fregola sarda | zucchini
(A,G,H,L,O)



 CHAR FROM € 27.90
LAKE ‚MILLSTÄTTERSEE‘
chives | risotto | pak choi
(A,D,G,L,O)


MAIN COURSES

 ‚WIENER SCHNITZEL‘ FROM VEAL SADDLE € 28.90
viennese veal escalope
parsley potatoes | cranberries
(A,C,D,G,L,M,O)

 ALPINE BEEF TENDERLOIN TIPS € 28.90
king oyster mushrooms | cottage cheese gnocchi |
baby carrot
(A,C,G,L,O)

 CRISPY CORN-FED CHICKEN € 25.90
sweet potato | snap peas | basil
(A,G,L,O)

  VEAL SIRLOIN STEAK € 29.90
three types of celery | port wine
(A,G,L,O)

 FILLET STEAK FROM ALPINE BEEF 160g: € 28.90
port wine sauce 220g: € 33.90
(A,G,L,M,O)



THE PERFECT ACCOMPANIMENTS




GRILLED VEGETABLES (L) € 4.50




STEAKHOUSE CHIPS (D,F,O) € 4.50
bbq sauce

SWEET POTATO CHIPS (G,M) € 4.50
sour cream

CARINTHIAN DISHES



  CARINTHIAN ‚KÄSNUDEL‘ € 16.90
filled pasta pockets
brown butter | chive | green salad
(A,C,G,H,L,M,O)



  VEGAN CARINTHIAN ‚KÄSNUDEL‘ € 15.90
filled pasta pockets
 olive oil | chive | green salad
(A,F,H,L,M,O)

  VEGAN PUMPKIN PASTA € 16.90
olive oil | chive | green salad
 (A,H,L,M,O)




SALADS

  SALAD ‚VITALITY‘ small: € 5.50
lettuce | raw vegetables | big: € 9.50
 roasted walnuts
(H,L,M,O)


  CAESAR SALAD € 11.90
romaine lettuce | parmesan | caesar dressing
(A,C,D,G,L,M,O)

 + CRISPY CHICKEN (A,C) surcharge: € 6.50
 + FRESHWATER PRAWNS (B,G) surcharge: € 9.00

DESSERT & CHEESE

  VEGAN WALNUT BROWNIE € 9.50
black currant | cashew | lemongrass
 (A,H)

CHOCOLATE FONDANT € 9.50
strawberry | yuzu | pistachio
(A,C,G)

 BLACKBERRY CHEESECAKE 2.0 € 9.50
cream cheese ice cream | gel | crumble
(A,C,G)

  CHEESE SELECTION ‚REGIONAL‘ € 14.90
chutney | nuts | grapes
(A,C,E,G,H,M,O)

Tip: Have a look at our ice cream menu
on the last page.

OR A COFFEE?

ESPRESSO WITH 2CL DIGESTIF € 6.40
remy martin v.s.o.p. or tradizione nonino

SEEPARK EISBECHER

KÄRNTNER REINDLING € 8,90

reindlingeis | vanilleeis | honignüsse |
schlagobers | hippe

HEISSE SAUERKIRSCHEN € 8,90

dirndleis | vanilleeis | sauerkirschen |
schlagobers | hippe

MARONI-TRAUM € 8,90

weißes schokoladeneis | vanilleeis |
maroni | schlagobers | hippe

GEMISCHTES EIS

3 kugeln nach wahl | hippe

ohne schlagobers € 7,50

mit schlagobers € 8,10

EISSORTEN

dirndlkirsche | reindling | erdbeere |
weiße schokolade | dunkle schokolade | vanille

1 kugel eis € 2,50

1 kugel sorbet € 2,90

portion schlagobers € 0,60

Wir beziehen alle Eissorten regional aus Kärnten vom
Krappfelder Eis. Die Produktion erfolgt am eigenen
Bauernhof der Familie Pobaschnig. Enjoy!



FREUDE SCHENKEN IM DAS SEEPARK WÖRTHNERSEE RESORT

Sie sind auf der Suche nach dem richtigen Geschenk für die Liebste oder den Liebsten? Eine gute Freundin hat Geburtstag? Sie möchten Ihre Familie mit einem einzigartigen Geschenk zu Weihnachten oder zu Ostern überraschen?

Wir haben die Lösung für Sie: Schenken Sie einen Gutschein für Brunch, ein Candle Light Dinner oder einen Wertgutschein und damit Vorfreude auf ein Erlebnis der besonderen Art.

