

## KENNZEICHNUNGEN



### VEGETARISCHES GERICHT

Abwechslungsreiche Gerichte ohne Fleisch.



### VEGANES GERICHT

Gänzlich ohne tierische Produkte.



### BIO

Gerichte mit biologisch angebauten Zutaten.



### 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. Alle Kriterien werden von unabhängigen Stellen kontrolliert.



### 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



Moët & Chandon Garden Spritz	0,10l	€	9,90
Prosecco	0,10l	€	6,20
Frizzante Rose	0,10l	€	6,20
Campari Soda	0,25l	€	5,90
Campari Orange	0,25l	€	6,90
Martini Bianco Dry oder Bianco	4 cl	€	4,90

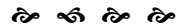
## BROT




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)

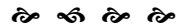
BROTKORB € 2,50  
(A,C,E,F,G,H,N,P)


## MOVE & RELAX MENÜ

  FRUCHTIGER QUINOA  
apfel | birne | bio-schaffrischkäse  
(A,L,M,O)



  CONFIERTES MILLSTÄTTER  
SEEFORRELLENFILET  
 babykarotten | Bärlauchrisotto | Salz-Zitronen  
(D,G,L,M,O)




 GURKE TRIFFT JOGHURT  
joghurt mousse | gurke | buchweizen  
(A,C,G,O)

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

 VITELLO TONATO 2.0 € 17,90  
kalb | thunfisch | kapern  
(C,D,H,L,M,O)

  FRUCHTIGER QUINOA € 9,90  
apfel | birne | bio-schaffrischkäse  
(A,L,M,O)



HAUSGEBEIZTER VANILLELACHS € 15,90  
rucola | pancakes | sourcream  
(A,C,D,G,L,M,N,O)

## SUPPEN

 TAFELSPITZSUPPE € 6,90  
frittaten oder milzschnitte  
(suppe: C,L,M)  
(frittaten und milzschnitte: A,C,G)

 BRUNNENKRESSE CREMESUPPE € 8,90  
pankogarnele | zitronenöl  
(A,B,C,G,L,O)




## ZWISCHENGERICHTE




  STUNDENEI € 12,90  
kartoffel | pakchoi | trüffelöl  
(C,G,L,O)

 BÄRLAUCH CAVATELLI klein: € 9,50  
ei | sellerie | bio-schaffrischkäse groß: € 14,50  
(A,C,G,L,O)

  JUNGZWIEBELSOUFFLÉ € 15,90  
einkorn | champignon  
(A,C,G)


## FISCHGERICHTE


  GEBRATENES MILLSTÄTTER € 27,90  
SEESAIBLINGSFILLET  
 goldrübe | hanfsamen  
(D,E,G,L,O)




  CONFERTES MILLSTÄTTER € 27,90  
SEEFORELLENFILET  
 babykarotten | bärlauchrisotto | salz-zitronen  
(D,G,L,M,O)

 LACHSFORELLE € 28,90  
buchweizen | spargel  
(D,G,L,O)

## FLEISCHGERICHTE

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

 LAMMKRONEN € 29,90  
ratatouille | bärlauch | polenta  
(A,G,L,O)

  PAILLARD VOM RIND € 27,90  
 rosmarinrisotto | schmortomaten |  
rucola  
(G,L,M,O)

 FILETSTEAK VOM ALPENRIND 160g: € 28,90  
portweinsauce 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 € 18,90  
braune butter | schnittlauch | blattsalat  
(A,C,G,H,L,M,O)

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

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


## SALATE


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

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


 + KNUSPER-HUHN (A,C) aufpreis: € 6,50  
 + FRISCHWASSER-GARNELEN (B,G) aufpreis: € 9,00



## NACHSPEISEN & KÄSE

 RHABARBER VARIATION € 9,50  
weiße schokolade | rhabarber | stangensellerie  
(A,C,E,G,H)

 VEGANER SCHOKOLADENFONDANT € 9,50  
dunkle schokolade | birne | ahornsirup  
(A,E,H)

VARIATION IN GRÜN € 9,50  
apfel | basilikum | petersilie  
(A,C,G,L)

 GURKE TRIFFT JOGHURT € 9,50  
joghurt mousse | gurke | buchweizen  
(A,C,G,O)

  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**  
Dishes made with organically grown ingredients.



**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. All criteria are checked by independent bodies.



**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

Moët & Chandon Garden Spritz	0,10l	€	9.90
Prosecco	0,10l	€	6.20
Frizzante Rose	0,10l	€	5.10
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)

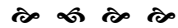
**BREADBASKET** € 2.50  
(A,C,E,F,G,H,N,P)

## MOVE & RELAX MENU



### FRUITY QUINOA

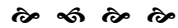
apple | pear | sheep cream cheese  
(A,L,M,O)



### CONFIT SALMON TROUT FILLET FROM LAKE 'MILLSTÄTTERSEE'



baby carrots | wild garlic risotto | salted lemons  
(D,G,L,M,O)



### CUCUMBER MEETS YOGHURT

yoghurt mousse | cucumber | buckwheat  
(A,C,G,O)

Menu € 43.00

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

## COLD APPETIZERS



### BEEF TARTARE

quail egg | bacon butter |  
chutney | onion bread  
tartar: (A,C,D,G,L,M,O)  
onion bread: (A,C,G)

small: € 15.90

large: € 19.90



### VITELLO TONATO 2.0

calf | tuna | capers  
(C,D,H,L,M,O)

€ 17.90



### FRUITY QUINOA

apple | pear | sheep cream cheese  
(A,L,M,O)

€ 9.90

### HOME-PICKLED VANILLA SALMON

rocket salad | pancakes | sourcream  
(A,C,D,G,L,M,N,O)

€ 15.90

## SOUPS



### BEEF BROTH

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

€ 6.90






### WATERCRESS CREAM SOUP

panko shrimp | lemon oil  
(A,B,C,G,L,O)

€ 8.90

## INTERMEDIATE COURSES

  ‚STUNDENEI‘ POACHED EGG € 12.90  
potatoe | pak choi | truffle oil  
(C,G,L,O)

 CAVATELLI small: € 9.50  
WITH WILD GARLIC large: € 14.50  
egg | celery | sheep cream cheese  
(A,C,F,G,L,O)

  GREEN ONION SOUFFLÉ € 15.90  
„einkorn“ wheat | champignon  
(A,C,G)


## FISH DISHES


  ROASTED ARCTIC CHAR FILLET € 27.90  
FROM LAKE ‚MILLSTÄTTERSEE‘  
 golden turnip | hemp seeds  
(D,E,G,L,O)




  CONFIT SALMON TROUT FILLET € 27.90  
FROM LAKE ‚MILLSTÄTTERSEE‘  
 baby carrots | wild garlic risotto | salted lemons  
(D,G,L,M,O)

 SALMON TROUT € 28.90  
buckwheat | asparagus  
(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)

 RACK OF LAMB € 29.90  
ratatouille | wild garlic | polenta  
(A,G,L,O)

  BEEF PAILLARD € 27.90  
rosemary risotto | braised tomatoes |  
 aragula  
(G,L,M,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‘ € 18.90  
filled pasta pockets  
brown butter | chive | green salad  
(A,C,G,H,L,M,O)



  VEGAN CARINTHIAN ‚KÄSNUDEL‘ € 16.90  
filled pasta pockets  
olive oil | chive | green salad  
(A,F,H,L,M,O)

  VEGAN WILD GARLIC 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

 RHUBARB VARIATION € 9.50  
white chocolate | rhubarb | celery  
(A,C,E,G,H)

 VEGAN CHOCOLATE FONDANT € 9.50  
dark chocolate | pear | maple syrup  
(A,E,H)

VARIATION IN GREEN € 9.50  
apple | basil | parsley  
(A,C,G,L)

 CUCUMBER MEETS YOGHURT € 9.50  
yoghurt-mousse | cucumber | buckwheat  
(A,C,G,O)

  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 € 8,20  
reindlingeis | vanilleeis | honignüsse |  
schlagobers | hippe

HEISSE SAUERKIRSCH € 8,20  
dirndleis | vanilleeis | sauerkirschen |  
schlagobers | hippe

MARONI-TRAUM € 8,20  
weißes schokoladeneis | vanilleeis |  
maroni | schlagobers | hippe

GEMISCHTES EIS  
3 kugeln nach wahl | hippe

ohne schlagobers € 5,90

mit schlagobers € 6,40

## EISSORTEN

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

1 kugel eis € 2,10

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 WÖRTHESSEE 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.

