



THE RESORT

GEDECK

3.50 €

VORSPEISEN

Tatar vom Andauer Bio Black Angus Filet A|C|D|G|M

Olsen Ei | Nussbutterespuma | Röstbrot

22.00 €

The Resort Salat Bowl A|C|D|G|M

10.50 €

mit Garnelen | Kräuterbutter 18.00 €

mit Perlhuhnbrust | Zitronenöl 18.00 €

mit Seewinkler Bio Schafkäse | Speck | Bio-Kürbiskernöl 18.00 €

Burrata & Paradeiser Raritäten A|C|D|F|G|M|N

Jalapenos | Basilikum | Wildkräuter | Pinienkerne

12.00 €

Gebeizter Seesaibling A|C|D|G|M

Avocado | Quinoa | Wasabimayonnaise | Salatherz | Radieschen

18.00 €

SUPPEN

Kräftige Suppe vom Andauer Bio Black Angus A|C|D|G|L|R

Wurzelgemüse | Grießnockerl oder Frittaten

6.00 €

Seewinkler Bio Paradeisersuppe (Kalt oder Warm) A|B|G|L

Schnittlauchöl | Rotgarnele | Olivenbrotchip

8.00 €

Asiatische Ramen Bowl A|C|D|F|G|L|N

Udonnudeln | Pilze & Gemüse | Rindfleisch | Sprossen | Junglauch

12.00 €





THE RESORT

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Bio Kalbsrücken A|C|D|G|M

Butterreis oder Pommes | Salat Buffet

21.00 €

Rib Eye Steak vom Black Angus Rind A|C|D|G|M

Süßerdäpfelpüree | Kukuruz | Erbsenschoten

32.00 €

Doradenfilet & Oktopus A|C|D|G|H|M

Wilder Brokkoli | Salzzitronen -Risotto | Paradeiser

23.00 €

The Resort Burger A|C|D|G|M

Dry Aged Beef 150g Medium | Cheddar | BBQ | Zwiebel | Salat

Zweierlei Pommes | Trüffelmayonnaise

16.00 €

Hausgemachte Erdäpfelteigtascherl & Seewinkler Bio Schafskäse A|C|G|H|L

Pac Choi | Schüsselpilze | Sommertrüffel | Haselnuss

14.00 €

DESSERTS

Variation von der Seewinkler Marille A|C|G|H|O

Marillenkügelchen in Lavendel-Nussbutterbrösel | Sorbet | Joghurtcreme | Röster

11.00 €

Leithaberg Kirsche A|C|G|H|O

Parfait | Praattenbrunn | Weisse Schokolade

11.00 €

Kokos & Zitrusfrüchte A|C|G|H|O

Schnitte | Kalamansi | Pistazie

11.00 €

