



WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc „Jakobi“

Weingut Gross / Ratsch an der Weinstrasse / Südsteiermark

1/8 l	4,60
Flasche	25,50

Riesling „Parapluiberg“

Weingut Tom Dockner / Theyern / Niederösterreich

1/8 l	4,40
Flasche	24,00

**Unser Küchenchef Christian Podlesnik
und sein Team empfehlen:**

VORSPEISEN

Carpaccio vom Weidekalbinnenfilet

Getrüffelte Wildpreiselbeeren / Weißer Spargel / Pfeffriger Rucola / Parmesanhobel

14,80

Weißer Spargel

Rapunzel / Eier-Vinaigrette / Bio-Regenbogenforelle / Knusprige Erdäpfelwürfel

12,80

SUPPE

Schaumsuppe vom weißen Spargel

Spargelrauten / Schlaghaube

oder mit knusprigem Meeresfrüchtespieß

4,80

5,90

HAUPTSPEISEN

Kärntner Spargelnudeltaschen Weißer-Grüner Spargel / Braune Butter	16,50
Biofischfilets vom Karawankenfisch Spargelrisotto / Rucola / Bio-Leinöl	23,50
Kalbsfilet Weißer-Grüner Spargel / Jungzwiebelrisotto / Portweinessenz	24,50
Lammrückenfilet Spinat-Spargelsautée / Rosmarinsterz / Natursafterl	27,50
Ladysteak vom Rindsfilet Zweierlei Spargel / Knoblauchgarnelen / Heurige Kartoffelspalten / Sauce Hollandaise	28,50
Saisonpizza Tomaten / Mozzarella / Schinken / Weiße-Grüne Spargelrauten Jungspinat / Shrimps / Sauerrahm	14,50

DESSERT

Schafmilch-Limettengupferl Zweierlei Rhabarber	6,60
Zitronensorbet á la Seerose	6,60



*Familie Jernej und das gesamte Team der Seerose
wünschen Ihnen einen genussvollen Appetit!*