

Rosé-Kalb & Spargel Zeit



- Außergewöhnliche Zartheit
- Hervorragender Geschmack
- 100 % regionales Kärntner Fleisch
- Natürlichkeit in Fütterung und Haltung
- Bis zu 8 Monate alte Kälber
- Nachhaltige und kontrollierte heimische Produktion



WEINEMPFEHLUNG

Weissburgunder

Klosterkellerei Siegendorf / Burgenland

1/8 l 4,40
0,75 l 24,00

Rose „Drink Pink“

Frischauf / Röschitz / Weinviertel

1/8 l 4,20
0,75 l 23,00

Shiraz „Eaglehawk“

Wolf Blass / Barossa Valley / Australien

1/8 l 4,30
0,75 l 23,50

Ein Blick in Hubert's ausgewählte
Weinkarte lohnt sich immer!



Unser Küchenchef Christian Podlesnik und sein Team empfehlen:

VORSPEISEN

Kalbsfilet-Kräuter Carpaccio

Orangen-Honig-Joghurt Marinade / Bio-Rapunzel Salat / Grana / Wachtelei

14,90

Kalbsfiletspitzen

Basmatireis / Zweierlei Spargelrauten pikant

12,90

SUPPE

Spargelcremesuppe

Spargel / Kalbscarpaccio / Schlaghaube

4,80

HAUPTSPEISEN

Spargelteigtaschen (4 Stk.) Cremiger Spargel / Rucola	14,50
Feines Spargelrisotto Zweierlei Spargel / Nuart's Basilikumschafskäse	16,50
Kalbshuftsteak Weißer Solospargel / Sauce Hollandaise / nussiger Blattspinat / knusprige Polenta	19,50
Gefülltes Kalbspaillard Spargelstangen / Vogersalat / Spargelrisotto / Natursafterl	22,50
Kalbsrückensteak Zweierlei Spargel / Heurigenkartoffel / Natursafterl	24,50
Kalbsfilet im Karstprosciuttomantel Grüner Spargel / Spargelteigtaschen / Rosmarinjus	28,50
Knusprige Hauspizza Tomaten / Mozzarella / Rucola / Ricotta / Kalbsfiletspitzen Cherrytomaten / Spargelrauten	13,90

DESSERT

Nuart's Schafsjoghurt-Rhabarbersüppchen Erdbeeren / Lemon-Cheesecakeeis	6,90
---	------



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



VORSPEISEN

Vogelssalat mariniert mit Kernöldressing	7,20
dazu knuspriger Speck und gekochtes Ei	
Bruschetta al Pomodoro	7,20
Rustica Baguette klassisch mit Tomaten, Basilikum, Rucola, Parmesan und Knoblauch	
Carpaccio „Klassisch“	13,90
geistes Rinderfilet, Rucola, Olivenöl, Parmesan, Wachtelspiegelei und Rustica Baguette	
Beef Tartare nach Art des Hauses	14,90
serviert mit getoastetem Weißbrot, Wachtelspiegelei und Butter	
Beef Tartare nach Art des Hauses als Hauptspeise (200 g)	23,90
serviert mit getoastetem Weißbrot, Wachtelspiegelei und Butter	



SUPPEN

Frittatensuppe	3,80
Cremesuppe von der Knoblauchzehe	4,80
mit Knoblauch-Crostini und Schlaghaube	

Beilagensalat	3,80
mit Hausdressing oder Joghurtdressing	
Ofenfrisches Knoblauchbaguette	3,30
Brotkörberl	1,80
Jauntaler Kernöl (Erschen)	0,80



SALATINSPIRATIONEN ALS HAUPTGERICHTE

WIR VERWENDEN DABEI NATIVE UND BIOLOGISCHE SPEZIALÖLE
VON GOTTFRIED HUDL-SCHMAUTZER AUS EBERNDORF,
GRIECHISCHES OLIVENÖL VON OLEUM AUS VELDEN,
BIO SONNENBLUMENÖL VOM BIOHOF KOMAR AUS ST. KANZIAN
UND JAUNTALER KERNÖL VOM ERSCHEN AUS GLOBASNITZ

Seerose Salatschüssel zum selbst Marinieren wahlweise mit Thunfisch oder Schafskäse, Zwiebel, Paprika, Tomaten, Karotten, Oliven und Parmesan	11,50
Backhendlsalat mit Hendlfilets, Vogerlsalat in Kernöldressing und Eierspalten	12,80
Ofenkartoffel mit Räucherlachs Schnittlauch-Dip und mariniertem Salatbukett	13,50
Caesar Salad mit crispy Hühnerbrust in Maistacopanade, Römersalat mariniert mit Parmesandressing und Croutons	13,80
Gebackene Schafskäsespalten vom NUART Hof mit Datteln im Speckmantel auf marinierten Blattsalaten, Walnüsse und Preiselbeerkompott	15,80
Surf & Turf (150 g Rinderfilet, Garnelen und Speck) dazu mariniertes Rucolasalat, Parmesanhobel, garniert mit Früchten und Croutons	26,50



Beilagensalat mit Hausdressing oder Joghurtdressing	3,80
Ofenfrisches Knoblauchbaguette	3,30
Brotkörberl	1,80
Jauntaler Kernöl (Erschen)	0,80



FISCHGERICHTE

Karawankenfische vom Fischereibetrieb Gottfried Jenschatz in Bad Eisenkappel, bestehend aus 22 Naturteichen mit feinstem Quellwasser unseres Hausbergs, dem Obir. Nach EU Richtlinien als Kategorie 1 eingestuft und Mitglied der „Bio-Austria“. Durch die eigene Aufzucht vom Ei bis zum Speisefisch garantieren wir 100% Kärntner Biofisch.

Calamari vom Grill mit Basilikumpesto und Petersilienerdäpfel	15,50
Calamari vom Grill mit Schinken und Käse gefüllt mit Basilikumpesto und Petersilienerdäpfel	16,50
Calamari „SEEROSE“ vom Grill gefüllt mit Schinken-Käse sowie mit Spinat-Tomaten-Mozarella dazu Basilikumpesto und Petersilienerdäpfel	16,90
Saftig gegrillte Filets von der Bio Regenbogenforelle mit Petersilienerdäpfel, frisch gebratenem Gemüse und Knoblauchbutter	19,80
Saftig gegrillte Filets vom Bio Karawankensaibling mit cremig-mediterranem Safranrisotto, jungen Spinatblättern und Bio Leinöl	22,80



UNSER LIEB KIND SHOP!

Heimische Kräuter- und Blüten-Sirupe

von Elisabeth Pichler aus Mittertrixen bei Völkermarkt
Rose Lavendel, Apfel Minze, Zitronen Tymian,
Goldmelisse, Hänsel & Gretel (Lungenkraut),
Lindenblüten, Pfefferminze, Hollunder u.v.m.

ab Hof Preis

0,5l 9,70



FLEISCHGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Jungschweinkarree mit Pommes frites und Preiselbeeren	11,50
Cordon Bleu vom Jungschweinkarree serviert mit Reis und Preiselbeeren	12,90
Pikanter Asia Wok mit Hühnerbrustfiletstreifen mit Sojasprossen, dazu Basmatireis	14,90
Schweinemedallions im Speckmantel auf feiner Pfefferrahmsauce, dazu Kroketten und frischer Broccoli	15,90
Kross- und rosagebratene Flugentenbrust mit Honig-Chili glasiert, auf Blattspinat-Champignonsaute und Frühlingszwiebelrisotto	19,90
Rosa gebratener Lammrücken auf Käferbohnen, Rucola, Kernöl dazu knuspriger Polenta und Natursafterl	25,50
Ladysteak vom heimischen Rind (200 Gramm) dazu Speckbohnen, Country Pommes und Dip wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce	26,50
Filetsteak vom heimischen Rind (250 Gramm) dazu Speckbohnen, Country Pommes und Dip wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce	29,90



PASTA & CO

(auch als Vorspeise –3,00)

Spaghetti , wahlweise als	Aglio, olio e peperoncini	8,80
	Bolognese	9,50
	Carbonara	9,90
Kärntner Nudelteigtaschen Variation (vegetarisch) mit mariniertem Vogersalat, brauner Butter und Parmesan		12,80
Mediterranes Gemüse-Kräuter-Risotto mit Schafskäse vom NUART Hof, Rucola und Oliven		13,50
Spaghetti „Frutti di Mare“ mit erlesenen Meeresfrüchten in Tomatenfond		14,80



DESSERTS

Profiteroles mit Früchtegarnitur	5,80
Erdbeer-Basilikum-Tiramisu dazu Joghurteis	5,80
Eispalatschinken (2 Stück) mit Schokosauce, Schlagobers und Früchtegarnitur	6,50
Schokoladenauflauf mit flüssigem Kern dazu Beeren, Schlagobers und Vanilleeis	7,50



PIZZE

Margherita	Tomaten, Mozzarella, frischer Basilikum	7,90
Funghi	Tomaten, Mozzarella, Champignons, frischer Basilikum	9,50
Salami	Tomaten, Mozzarella, Salami	9,50
Prosciutto	Tomaten, Mozzarella, Schinken	9,50
Prosciutto e Funghi	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons	9,90
Hawaii	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas	9,90
Diavola 	Tomaten, Mozzarella, Schinken, scharfe Pfefferoni	9,90
Tonno	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel	9,90
Siciliana	Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven	10,80
Quattro Formaggi	Tomaten, 4 Käsesorten	10,80
Napoletana	Tomaten, Mozzarella, Erbsen, Schinken, Ei	10,80
Quattro Stagioni	Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Champignons, Schinken, milde Pfefferoni	10,80
Calabrese 	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, milde Pfefferoni, Oliven	10,80
Capricciosa	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Champignons, Oliven	10,80
Baronessa	Tomaten, Mozzarella, Salami, Spinat, Gorgonzola, Knoblauch	10,80
Cardinale	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Spinat, Ricotta	10,80
Calzone	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, frischer Basilikum	10,80
Bauern Pizza	Tomaten, Mozzarella, Speck, Brikäse, Kren	10,80
Della Casa	Tomaten, Mozzarella, Salami, Gorgonzola, Rucola	10,80
Rustica	Tomaten, Mozzarella, Speck, Mais, Zwiebel, Knoblauch	10,80



PIZZE VEGETARIANE

Estate	Tomaten, Mozzarella, Cocktailtomaten, Ricotta, Rucola	10,90
Popeye	Tomaten, Mozzarella, Schafskäse, Spinat, Cocktailtomaten	10,90
Vegetariana	Tomaten, Mozzarella, 5 verschiedene Gemüsesorten	10,90
Greca	Tomaten, Mozzarella, Schafskäse, Oliven, Zwiebel, Kapern getrocknete Tomaten	10,90

PIZZE SPEZIALI

Flammkuchen	Sauerrahm, Mozzarella, Speck, Zwiebel, Lauch	10,90
Chef	Tomaten, Mozzarella, Räucherlachs, Cocktailtomaten, Rucola	11,90
Ätna 	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Speck, Pfefferoni, Zwiebel, Knoblauch, Peperoncino	12,50
Seerose	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Cocktailtomaten, Thunfisch, Mais, Pfefferoni mild, Champignons	12,50
Huberto fresco	Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella, Cocktailtomaten, Parmaschinken, Rucola	12,90
Nettuno	Tomaten, Mozzarella, Scampi, Calamari, Muscheln, Vongole, Knoblauch	13,50
Scampi	Tomaten, Mozzarella, Scampi, Knoblauch, Rucola	13,90
Carpaccio	Tomaten, Mozzarella, Carpaccio vom Rinderfilet, Rucola, Parmesan, Olivenöl	13,90
FAMILIENPIZZA	*** 50 cm Durchmesser nach Wunsch belegt ***	29,50

FOCACCIA

Focaccia Povera	Olivenöl, Knoblauch, Oliven	4,90
Focaccia Fresca	Olivenöl, Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Rucola	7,90

Bei kleinen Pizzen berechnen wir **-1,50**
Pro extra Zutat berechnen wir **0,50 bis 3,00**

