

Weihnachtlicher Hochgenuss

4-Gang-Weihnachtsmenü

Carpaccio vom Kärntner Rind

mit frischem Parmesan, Rucola und dunklem Balsamico

Cremesuppe von der Edelkastanie

mit Obers Haube und Zimtroutons

Wilderei

Gustostücke vom heimischen Rotwild, Rotwein-Kirschglace, Prinzessbohnen im Speckmantel und hausgemachte Kroketten

Kärntner Eisreindling

Apfelmostschaum und Rumfrüchte

*Weinempfehlung: Blaufränkisch Ried „Hochhäcker“
Kerschbaum, Horitschon, Burgenland*

3-Gang-Weihnachtsmenü

Duett von Räucherfischen

Lachs und Forelle mit Oberskren, Kaviar und Feldsalate

Curry-Kokosramen

mit asiatischem Gemüse und gegrilltem Kaisergranat

Lebkuchensouffle

mit Karamelleis, Zimt-Sabayon und Zwergorangenragout

*Weinempfehlung: Grüner Veltliner Kamptal
Steinger, Langenlois, Niederösterreich*



Aperitif

Campari Soda | Orange

Martini Extra Dry | Bianco 5 cl

Gingerino alkoholfrei

Taittinger Brut Reserve 0,1

Prosecco Villa Sandi 0,1

Special: Szigeti

„Don't forget to sparkle“

Szigeti Rose de Rouges Brut 0,1



 vegetarisch

 vegan

 glutenfrei

 Nachmittagskarte

Zum Starten

Beef Tatar^{ACGM}

vom Kärntner Stierfilet mit gebratenem Wachtelei, rotem Zwiebel, Honig-Senfsauce, Bauernbutter und Toastbrot

Burrata^{EGLMO}  

auf Rucola-Vogelersalat, bunten Kirschtomaten und Basilikumpesto

Spinat-Ricottaknödel^{ACFGLNO} 

mit sautiertem Mangold und Parmesan

Gerne servieren wir Ihnen die Spinat-Ricottaknödel auch als Hauptspeise

Hausgemachte Rindsuppe^{ACGLM} 

mit Frittaten, Leberknödel oder Kaspressknödel

Frisches Knoblauchbaguette^{ACGM} 

nach Art des Hauses

Regionale Delikatesse

Eine sorgfältig ausgewählte Spezialität vom Schlossbergerhof in Tschöran/Ossiacher See wartet auf Sie!

Unser Küchenteam überrascht Sie täglich mit einem neuen Gericht vom **heimischen Duroc Edelschwein**.

Lassen Sie sich gerne von unserem Servicepersonal beraten und erleben Sie ein kulinarisches Geschmackserlebnis.

Salate

Unsere Lieblingsrezepte schmecken nicht nur gut. Sie machen auch satt. Unsere Salate werden herzhaft in unserer Region geerntet und variieren je nach Saison und Marktangebot.

Caesar Salad^{ACELMO}

Römersalat, krokanter Speck, Caesar Dressing, geriebener Parmesan, Kapern und Sardellen
mit Scampi oder Hühnerfilet oder Rinderfilet

Gustosalat^{ACELMO} ☀️

frischer Blattsalat und gebackene Hühnerfiletstreifen vom Wech in Glanegg

Grüner Gartensalat^{CGLM} 🌿

Bunt gemischter Salat^{CGLM} 🌿
Salatvariation nach regionalem Marktangebot

Neues

Tiroler Kasspatzln^{ACGLM} 🌿

mit kleinem grünen Salat

Finkensteiner Tagliolini^{ACEGLNO}

Pecorino-Portweinschaum, Filet vom heimischen Rind und Rucola-Wurzelgemüse

Gemüse-Linseneintopf^{EFLN} 🌿

mit Sojasprossen, Avocado und Kichererbsen

Wirtshauskuchl

Traditionelles Backhendl (3 Stück)^{ACGL}

vom Wech in Glanegg, mit Kartoffelsalat

Wiener Schnitzel^{ACGL} ☀️

vom Kärntner Schwein mit Petersilkartoffeln

Cordon Bleu^{ACGL} ☀️

vom Kärntner Schwein mit Rauchschenken, Drautaler Käse und Petersilkartoffeln

Dreierlei vom Grill^{AGLM}

Gegrilltes vom Schwein, Rind und Huhn, Röstgemüse, Trüffel-Steak-Pommes, Pfefferrahmsauce

Tafelspitz^{ACGLM}

Röstkartoffeln, Semmelkren und Cremespinat

Urbani's Hauspfandl^{ACGL}

rosa gebratenes Schweinefilet, gegrillte Hühnerfiletspitzen, Buttergemüse, Champignonsauce und Spätzle

Ofenkartoffel^{GLM} 🌿

geröstete Filetstreifen vom Rind, Schwein und Huhn, Knoblauch-Dip und gemischter Salat

Kärntner Kasnudel (3 Stück)^{ACGLM} ☀️ 🌿

zerlassene Butter und grüner Salat

Burger & Steaks

von regionalen Bauern

Urbani's Bacon Burger^{ACEGLMN}

Rinderfilet vom Frierss, Bio Brioche Bun, süße Schalotten, Bio Heumilchkäse, knackiger Salat, Speck, Honig-BBQ und Pommes frites

Falafelburger^{ACGLMO}

Kichererbsen-Patty, Tomaten, fein gehobelte Karotten, Mozzarella di Bufala, Kartoffel-Dippers und Urbani's Spezijsauce

Urbani's Wildburger^{ACGHLMNO}

Rotkrautsalat, Chili-Wildpreiselbeeren, Cheddar, gebratene Pilze und Feldsalat

Lady Steak 160g^{BCGLM}

gegrillte Riesengarnelen, Kräuterbutter und gemischter Salat

Filetsteak vom Kärntner Rind 250g^{GLM}

Pfeffersauce und Beilage nach Wahl

Saucen & Dips

Cocktailsauce

Knoblauch-Dip

Pfeffersauce

Trüffel-Curry-Dip

Ketchup / Mayonnaise

Beilagen

Pommes frites^{AELN}

Steakhouse-Pommes^{AELN}

Ofenkartoffel & Dip^{AELN}

Trüffel-Curry-Dip^{AELN}

Trüffelpüree^{GELN}

Kräuter-Limettenrisotto^{GFLNO}

Desserts

Kastanienreis^{ACEGO}

mit Amarenakirschen, Zartbitterschokolade und Schlagsahne

Gefülltes Schokotörtchen^{ACEGFO}

mit Raffaelloschaum und Topfen-Himbeereis

Sorbet von der Johannisbeere^{GO}

mit Minze und Szigeti Sekt

Urbani's Karamell-Schokobecher^{ACGO}

Vanille-, Schoko- und Karamelleis vom Bauer aus der Region mit einem Schuss Haselnusslikör

Apfel- oder Topfenstrudel^{ACEGO}

Kaiserschmarrn^{ACGO}

Pflaumenröster oder Apfelmus