



VILLA BUCHER



„DAS GENUSS-MENÜ“

BEEF TATAR VOM KÄRNTNER ALMOCHSEN 12 DAG

APFEL-WASABI | GETRÜFFELTES EI | TOASTBROT (A, C, L, M)

* * *

KÜRBIS-INGWER-KOKOSSCHAUMSUPPE | CRÔUTONS (A, C, G)

* * *

EDELSTÜCK VOM DRAUZANDER

STEINGARNELE | KÜRBISRISOTTO (A, B, C D, G)

WEINEMPFEHLUNG: CHARDONNAY WEINGUT VILLA BUCHER - SAN VENANZO - UMBRIEN -ITALIEN
(2018) (o) GLAS 4,80

ODER

FILET VOM FRIESACHER WEIDELAMM

GETRÜFFELTES ERDÄPFELPÜREE | FENCHEL

PORTWEINJUS (A, G, O)

* * *

WEINEMPFEHLUNG: VULCANO WEINGUT VILLA BUCHER - SAN VENANZO - UMBRIEN -ITALIEN
MERLOT, 7 MONATE IM BARRIQUEFASS, JAHRGANG 2020 (o) GLAS 6,00

BRATAPFEL-TIRAMISU (A, C, G, O)

* * *

MENÜ MIT SUPPE 39

MENÜ MIT VORSPEISE 47

MENÜ 4 STATIONEN 52

GEDECK ABEND 2,50

Legende Allergene Inhalte: **A** (Gluten) - **B** (Krebstiere) - **C** (Ei) - **D** (Fisch) - **E** (Erdnuss) - **F** (Soja) - **G** (Milch oder Laktose) **H** (Schalenfrüchte Nuss) **L** (Sellerie) - **M** (Senf) - **N** (Sesam) - **O** (Sulfite) - **P** (Lupinen) - **R** (Weichtiere) Die genaue Auflistung der Allergenen Stoffe finden Sie am Ende der Speisekarte

VORSPEISEN

ZIEGENKÄSE | ROTE RÜBEN | VOGELSALAT | FRISCHE HONIGFEIGEN (G, L, M, N) 14
*

CEVICHE VON SÜßWASSERGARNELEN
CHILI | RUCOLA | AVOCADO (A, B F) 18
*

BEEF TATAR VOM KÄRNTNER ALMOCHSEN 12 DAG
APFEL-WASABI | GETRÜFFELTES EI | TOASTBROT (A, C, L, M) 19
*

SUPPEN

KLARE RINDSUPPE MIT KRÄUTERFRITTATEN (A, C, F, G, L) 5,50
*

KÜRBIS-INGWER-KOKOSSCHAUMSUPPE | CRÔUTONS (A, C, G) 7,50
*

HAUSGEMACHTE NUDEL

GEMISCHTER NUDELTELLER KÄS-, SPECK-, SPINAT- & MOZZARELLANUDEL (A, C, G) 15
*

GEFÜLLTE SPECKNUDEL MIT BAUERNKRAPFEN | SAUERKRAUT (A, C, G) 15
*

KÄRNTNER KÄSNUDEL SERVIERT MIT BRÖSELSCHMALZ | RUCOLA (A, C, G) 14
*

LACHSNUDEL GEFÜLLT MIT WILDLACHS | BLATTSPINAT | SCHAFSKÄSE | RUCOLA (A, C, D, G) 16

GEDECK ABEND 2,50

Legende Allergene Inhalte: A (Gluten) - B (Krebstiere) - C (Ei) - D (Fisch) - E (Erdnuss) - F (Soja) - G (Milch oder Laktose) H (Schalenfrüchte Nuss) L (Sellerie) - M (Senf) - N (Sesam) - O (Sulfite) - P (Lupinen) - R (Weichtiere) Die genaue Auflistung der Allergenen Stoffe finden Sie am Ende der Speisekarte

KÜRBISRISOTTO | STEINGARNELE | DRAUZANDERFILET (A, B, D, F) 28
*

FILET VOM FRIESACHER WEIDELAMM

GETRÜFFELTES ERDÄPFELPÜREE | FENCHEL | PORTWEINJUS (A, G, O) 35
*

WIENER SCHNITZEL

WILD-PREISELBEEREN | PETERSILIENERDÄPFEL | VOM SCHWEIN (A, C, G) 21 | VOM KALB 26
*

SURF & TURF

220 G FILETSTEAK VOM KÄRNTNER ANGUSRIND | GEGRILLTE STEINGARNELE
RUCOLA | PORTWEINJUS | WEDGES (A, B, F, G, O) 46
*

AUSGELÖSTES BAUERN-BACKHENDL

WILD-PREISELBEEREN | ERDÄPFEL-VOGERLSALAT (A, C, G) 21
*

KÜRBIS-GNOCHI

RUCOLA | STEINGARNELE (A, B, G) 25
*

SÜßE VERSUCHUNG

ZITRONEN-PROSECCO-SORBET (C, G, O) 6
*

BRATAPFEL-TIRAMISU (A, C, G, O) 8
*

WARMER SCHOKOLADEKUCHEN | GEBRANNTE SCHOKOLADE | CARAMEL-EIS (A, C, G, H) 11
*

APFELSTRUDEL | VANILLEEIS (A, C, G, O) 7

GEDECK ABEND 2,50

Legende Allergene Inhalte: A (Gluten) - B (Krebstiere) - C (Ei) - D (Fisch) - E (Erdnuss) - F (Soja) - G (Milch oder Laktose) H (Schalenfrüchte Nuss) L (Sellerie) - M (Senf) - N (Sesam) - O (Sulfite) - P (Lupinen) - R (Weichtiere) Die genaue Auflistung der Allergenen Stoffe finden Sie am Ende der Speisekarte



VILLA BUCHER WEIN

EINE ERLESENE AUSWAHL BEKANNTER WEINE AUS DEN WEINBAUREGIONEN IN ÖSTERREICH, ITALIEN, FRANKREICH, AUSTRALIEN, FINDEN SIE IN UNSERER WEINKARTE. BESONDERS ANS HERZ LEGEN DÜRFEN WIR IHNEN UNSERE „VILLA BUCHER WEIN-EDITION“, VOM WEINGUT VILLA BUCHER IN UMBRIEN.



WEIN EDITION

VILLA BUCHER IN SAN VENANZO - REGION UMBRIEN - ITALIEN

WEISSWEINE (O)

AURO (O)

80% GRECHETTO/20% SAUVIGNON BLANC (2021)



GLAS	4,00
0,75	23,00

CHARDONNAY

80% CHARDONNAY/20% SAUVIGNON BLANC (2021)

GLAS	4,80
0,75	26,00

SEHR INTENSIVE BERNSTEINGELBE FARBE IM GLAS. SORTENTYPISCHER VANILLIGER DUFT UND GEHALTVOLLER GESCHMACK NACH BANANEN, TROPISCHEN FRÜCHTEN UND ROSENBLÄTTER.

ROTWEINE (O)

VULCANO (O)

MERLOT, 7 MONATE IM BARRIQUEFASS, JAHRGANG 2020



GLAS	6,00
0,75	32,00