seevital RESTAURANT

Herzlich willkommen!

Küchenchef Tobias Borean, sowie das gesamte Team freuen sich darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Sie erwarte eine Küche, welche die lokale Bodenständigkeit mit Einflüssen aus dem Friaul und dem fernen Australien vereint. Gemeinsam mit den ausgewählten Weinen von Sommelier Marcel Frank entsteh ein Geschmackserlebnis das bewussten Genuss, Vitalität mit einer lokal verwurzelten Küche mit Weltoffenen Einflüssen verbindet.
Wir wünschen Ihnen genussvolle Momente und einen guten Appetit!

Unsere Küchenzeiten:
17:30 – 21:00 Uhr

OFENGERÖSTETE BUNTE BEETE 14.5€
Limette | Walnuss | Mandel | Kräuter

SEESAIBLING 18.5€
Gebeizt | Lemon Myrtle | Birne | Sellerie | Sauerrahm

OKTOPUS 19.5€
Gegrillt | Kartoffel | Petersilie | Oliven

SEEVITALSALAT 15.0€
Blattsalat | Rohkost | Apfel | Kerne | | Zitronen Senf Dressing
+ Seeforellenfilet 9.0€
+Rindfiletstreifen 7.0€
+Hühnchenstreifen 5.0€
+ 4 Garnelen 8.0€

FENCHEL 22.5€
Gegrillt | Orange | Pistazie | Kresse

KÜRBIS 21.5€
Geröstet | Montasio | Haselnuss | Salbei

MAULTASCHE
Duroc Schwein | Sellerie | Röstzwiebel | Jus

BARRAMUNDI 29.50€
Brokkoli | Macadamia | Zitrone

SEEFORELLE 27.5€
Wirsing | Sonnenblumenkerne | Kerbel | Erdäpfel

RINDERFILET 39.5€
180g | Schwarzwurzel | Espresso | …

HIRSCHRÜCKEN 34.5€
Maronen | Rotkohl | Thymian | Wattleseeds

MAISHÄHNCHEN 26.5€
Karotten | Estragonjus | Graupen

DINKELRISOTTO 22.5€
Waldpilze | Bergkäse | Schnittlauch

APFEL 13.5€
Topfen | Zimt | Pekannuss ^

DUNKLESCHOKOLADE 14.50€
Zwetschge | Kakoa | Erdnuss | Vanilleeis