



VILLA BUCHER



„DAS SPARGEL-GENUSS-MENÜ“

TATAR VOM HAUSGEBEIZTEN SAIBLING

SPARGELSÜLZCHEN | AVOCADO (A, D, F, L)

* * *

CREMESUPPE VOM WEIßEN LAVANTTALER SPARGEL | CRÔUTONS (A, C, G)

* * *

EDELSTÜCK VOM DRAUZANDER

STEINGARNELE | BÄRLAUCH-RISOTTO | WEIßER SPARGEL (A, B, CD, G)

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

ODER

FILET VOM FRIESACHER WEIDELAMM

FENCHEL GESCHMORT | GETRÜFFELTES ERDÄPFELPÜREE

FENCHEL | PORTWEINJUS (A, G, O)

* * *

WEINEMPFEHLUNG: VULCANO WEINGUT VILLA BUCHER - SAN VENANZO - UMBRIEN -ITALIEN
MERLOT, 12 MONATE IM BARRIQUEFASS, JAHRGANG 2020 (O) GLAS 6,00

CREMA CATALANA | HIMBEERE | AMARETTINI (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

TATAR VOM HAUSGEBEIZTEN SAIBLING | SPARGELSÜLZCHEN | AVOCADO (A, D, F, L) 17
*

SALATVARIATION | SCHAFSKÄSE | AVOCADO | BLATTSALAT | SPARGEL (E, F, G, L, M, N) 14
*

SÜßWASSER STEINGARNELE „SWEET & SPICY“

SPARGEL | RUCOLA | AVOCADO (A, B F) 17
*

BEEF TATAR VOM KÄRNTNER ALMOCHSEN 12 DAG

APFEL-WASABICREME | GETRÜFFELTES EI | TOASTBROT (A, C, L, M) 19
*

SUPPEN

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

CREMESUPPE VOM WEIßEN LAVANTTALER SPARGEL | CRÔUTONS (A, G) 7,50

HAUSGEMACHTE NUDEL

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

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

KÄRNTNER KÄSNUDEL SERVIERT MIT BRÖSELSCHMALZ (A, C, G) 13
*

LACHSNUDEL GEFÜLLT MIT WILDLACHS | BLATTSPINAT | SCHAFSKÄSE (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

BÄRLAUCHRISOTTO | STEINGARNELE | MIT WILDWASSERSAIBLING (A, B, D, F) 30

MIT DRAUZANDERFILET (A, B, D, F) 27

*

FILET VOM FRIESACHER WEIDELAMM

FENCHEL GESCHMORT | GETRÜFFELTES ERDÄPFELPÜREE

FENCHEL | PORTWEINJUS (A, G, O) 34

*

FISCHKNUSPERLN

DRAUZANDERFILET & SÜßWASSER-GARNELEN | ZUCCHINI | WEDGES | AIOLI (A, B, C, D, G, M) 24

*

WIENER SCHNITZEL

WILD-PREISELBEEREN | PETERSILIENERDÄPFEL | VOM SCHWEIN (A, C, G) 19 | VOM KALB 26

*

SURF & TURF

220 G FILETSTEAK VOM KÄRNTNER ANGUSRIND | GEGRILLTE STEINGARNELE

WEIßER STANGENSPIEGEL | PORTWEINJUS | WEDGES (A, B, F, G, O) 45

*

AUSGELÖSTES BAUERN-BACKHENDL

WILD-PREISELBEEREN | ERDÄPFEL-VOGELLSALAT (A, C, G) 19

*

WEIßER LAVANTTALER SPARGEL

SOßE HOLLANDAISE | PETERSILIENERDÄPFEL (A, C, G) 20

*

GEBACKENER SPARGEL MIT BEINSCHINKEN

BERGKÄSE | PETERSILIENERDÄPFEL (A, C, G) 22

*

SÜßE VERSUCHUNG

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

*

CREMA CATALANA | HIMBEEREN | AMARETTINI (A, C, G, O) 8

*

WARMER SCHOKOLADEKUCHEN | GEBRANNTES 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** (Kreb
oder Laktose) **H** (Schalenfrüchte Nuss) **L** (Sell
(Weichtiere) Die genaue Auflistung der All



D (Fisch) - **E** (Erdnuss) - **F** (Soja) - **G** (Milch
- **N** (Sesam) - **O** (Sulfite) - **P** (Lupinen) - **R**
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 (0)

AURO (0)

80% GRECHETTO/20% SAUVIGNON BLANC (2021)



GLAS	4,00
0,75	23,00

CHARDONNAY

80% CHARDONNAY/20% SAUVIGNON BLANC (2021)

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

GLAS	4,80
0,75	26,00

ROTWEINE (0)

VULCANO (0)

MERLOT, 12 MONATE IM BARRIQUEFASS, JAHRGANG 2020



GLAS	6,00
0,75	32,00