

# HERZLICH WILLKOMMEN



## LIEBE GÄSTE ...

... willkommen im Seerestaurant Rosé  
in der Villa Bulfon.

## GUTEN APPETIT ...

... wünschen unser Küchenchef Daniel Schenk, unser  
Restaurantleiter Dominique Unterweger und das gesamte Team.

## ANREISE À LA ROSÉ

Genießen Sie eine gemütliche Bootsfahrt mit unserem  
hauseigenen Bootsshuttle – dem Dreamliner.  
Informieren Sie sich bitte gerne bei  
unseren Mitarbeitern.

## VERSORGT À LA ROSÉ

Holen Sie sich Ihren Proviant für einen  
traumhaften Tag am See. Eine eisgekühlte  
Flasche Rosé Wein inklusive Gläser.  
Gerne informieren unsere Mitarbeiter  
Sie über unser Angebot.

## ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich von 12:00 - 23:00  
(Küchenpause 16:00 - 17:00)\*

\*Durchgehend Raw Bar – sowie ausgewählte Gerichte

Jedes Jahr im April öffnet das Seerestaurant Rose seine Türen  
und begrüßt Gäste zu einer Saison voller kulinarischer Genüsse,  
die mit dem besonderen Höhepunkt des Gans am See-  
Events im November ihren krönenden Abschluss findet.

## SWEETS

<b>Lauwarmer Schokokuchen</b> Sauerrahmeis   Himbeere A C G O	12
<b>Crème Brûlée</b> Banane   Erdbeere C G O	12
<b>Scroppino Rosé</b> Zirtonensorbet   Cassis   Prosecco D	8
<b>Kuchen des Tages</b> A C G H O	8
<b>Bio Eiswerk im Becher</b> Schokolade   Erdbeere   Zitrone   Vanille   Joghurt	5

## BAR SNACKS

<b>Käsekrainer aus Bökers Biolandwirtschaft</b> Senf   Schwarzbrot A G M O N	10
<b>Curry Wurst aus Bökers Biolandwirtschaft</b> Pommes O	12
<b>Clubsandwich</b> Bio Hühnerbrust   Speck   Ei   Boss Sauce   Pommes A C G M O	26
<b>Trüffelpommes</b> Trüffelmayo C G O	10

# Rosige Zeiten.

rose@villabulfon.at  
www.seerestaurantrose.at

@ seerestaurant\_rose



## SPEISEKARTE

### Allergene

A Glutenhaltiges Getreide | B Krebstiere | C Eier von Geflügel | D Fisch - außer Fischgelatine  
| E Erdnüsse | F Sojabohnen | G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose) |  
H Schalenfrüchte | L Sellerie | M Senf | N Sesamsamen | O Schwefeldioxid und Sulfite | P Lupinen |  
R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische

Alle Preise sind in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt.. Satz- und Druckfehler vorbehalten.

Wir bitten um Verständnis das ein Rechnungssplit (Aufteilung der Rechnung pro Person), ab einer  
Reservierungsgröße von 5 Personen aus zeitlichen Gründen nicht möglich ist.

## RAW BAR

## CALIFORNIA ROLLS

 **Veggi** 24  
Spargel | Sesam | Lauch | Avocado

**Serie Limitata** 24  
Filetes de Anchoa | Paprika Tempura | Spicy Mango

**Surf & Turf** 32  
Rinderfilet Gyu Rind | Shrimp Tempura | Trüffelmayo | Frühlingszwiebel

**Bio-Saibling** 28  
Spicy Saibling | Avocado | Kimchi | Togarashi

## HOSO MAKI

 **Veggi** 21  
Gurke | Karotte | Rettich

## RAWS

**Wolfsbarsch Ceviche** 20  
Aji Amarillo | roter Zweibel | Koriander

**Tatar vom Bio-Saibling** 24  
Gartengurke | Sauerrahm | Saiblingskaviar


**Carabinero** 28  
Avocado | Limette | Spargel


**„Cash of the Day“** (für 4 Personen) 390  
Fischtatar | Alpenkaviar (125g) | Crème Fraîche

Bei allen RAW BAR Gerichten werden folgende verschiedene Allergene verwendet:  
B|C|D|E|F|G|H|M|N

Wir bitten um Verständnis, dass es bei den Servicezeiten zu Abweichungen kommen kann, da unsere RAW'S in einer separaten Küche zubereitet werden. Vielen Dank.

## SALADS

 **Haussalat** 12  
Gartengemüse | Blattsalate | Hausdressing C|L|M|N|O

 **Caesar Salat** (auf Wunsch gerne vegan) A|L|G|M|O 15  
Salatherzen | Kapern | Crêtons  
• Bio Hühnerbrust +12  
• Oktopus R +12  
• Garnelen B +12

## WARM APPETIZERS

**Suppe des Tages** 12  
\* Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über unser Tagesangebot

**Jakobsmuscheln „alla Griglia“** 24  
Kartoffelcreme | Spargel | Tomate G|L|O|R

 **Frühlingsrolle** 18  
Kichererbse | Koriander | Boss Sauce A|E|H|L|N|O|P

## APPETIZERS

**Beef Tartare** 21  
Heimisches Rind | Zwiebel | Kapern | Salzbutter | Schwarzbrot A|C|G|L|M|O

• Smoke my Tartare A|C|D|G|L|M|O 24

**Casanova-Schnitte** 89  
Rösti | Beef Tartare | Crème fraîche | Zwiebel

• Alpenkaviar 30g

**Carpaccio alla Cipriani** 21  
Heimisches Rind | Originalrezeptur Harry's Bar – Venedig C|G|M|O

**Anchovies „Serie Limitada“** 21  
Gegrilltes Schwarzbrot | Butter | Schnittlauch A|D|G|O

 **Ziegenkäse „Pferdeapfel“** 21  
Wildkräuter | Tomate | Pinienkerne A|G|L|O

**Flusskrebse** 24  
Curry | Avocado | Zuckerschoten B|C|L|M|O

## KAVIAR

**Alpenkaviar „Osietra“** A|C|D|G 50g 125  
125g 350  
1.000g auf Anfrage

Zu allen Kaviararten servieren wir Ei | Sauerrahm | Schnittlauch | Schwarzbrot



Feinster Störkaviar aus den Kalkalpen. Sibirische Störe schwimmen im eigenen, kristallklaren Quellwasser aus den Bergen. Echter Alpenkaviar ist eines der edelsten und wertvollsten Genussmittel. Er überzeugt am Gaumen durch seinen nuancenreichen, nussigen Geschmack.

## FISCH &amp; MEERESFRÜCHTE

**Filet vom Bio-Saibling** 36  
Risotto | saisonales Gemüse D|G|L|O

**Calamari „alla Griglia“** 30  
Pitabrot | Tomate | Knoblauch A|G|R

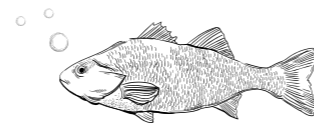
Aus unserer Vitrine nach Verfügbarkeit  
Fische von Winfried Süßenbacher oder Istra-Gourmet

**Im Ganzen gebraten** D|G|O ab 800g 104  
• Fonda Wolfsbarsch  
• Bio Saibling

**Beilagen**  
Hasselback-Kartoffel | Jospers Gemüse | mediterrane Butter

## GOOD TO KNOW.

Genießen Sie den Unterschied mit unserem heimischen Biofisch, aufgezogen von **WINNI SÜßENBACHER** – wo artgerechte Haltung und großzügiger Platz zum Schwimmen und Selbstversorgen Priorität haben. Auf seinem naturbelassenen Areal mit über 10.000 m<sup>2</sup> Wasserfläche leben im Schnitt nicht mehr wie zwei Fische pro m<sup>3</sup> Wasser. Das ist Wildfangqualität!



## KLASSIKER

**Ausgelöstes Backendl vom Bio-Huhn** 30  
Bio-Huhn | Rahmgurke | Wasabi A|C|G|O

**Pasta Busara** 30  
Hummerbutter | Garnele | Tomate A|B|C|G|L|O|R

## TÄGLICH NEU

Genießen Sie unsere täglich wechselnden Angebote und entdecken Sie die Vielfalt auch vegetarischer saisonaler Köstlichkeiten! Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über unser Tagesangebot.

## JOSPER GRILL

 **Karfiol | Tanzpilz** 24  
Miso | Sesam | Granatapfel F|H|N|O

## Ćevapčići

Tzatziki | Jospers Reis | Ajvar G|L|O  
• Klassik 24  
• Bökers Bio Lamm 26

**Heimisches Rinderfilet** C|G|L|O  
• Steak 250g 54  
• Chateaubriand 400g 108

**Atterox** C|G|L|O  
• Rib Eye 350g 68

**Beilagen** C|G|L|O  
Pommes | Jospers Gemüse | Sauce Bernaise | Rotweinjus

## AUS DEM REIFESCHRANK

In unserem **Fleischreifeschrank** lagern stets perfekte Stücke je nach Angebot, denn wir kooperieren ausschließlich mit handverlesenen Produzenten. Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über unser Tagesangebot

## GOOD TO KNOW.

**ATTEROX** *kate & kon* **ATTEROX** - Perfekt gereiftes Fleisch ist unser Credo im **KON'S BEEF CLUB**, bezogen von ausgewählten oberösterreichischen Metzgereien und Höfen. Unsere Freiland-Tiere verbringen mindestens 2,5 Jahre auf wilden Wiesen, was sich im Geschmack widerspiegelt.

**OKAMIWAGYU** *itadokimasu* Die OKAMI RANCH gilt als Pionier in der Zucht japanischer Schwarzzinder in Kärnten. Mit Begeisterung und Leidenschaft strebt sie unter dem Label OKAMI BEEF nach artgerechter Haltung und höchster Qualität dieser exklusiven Fleischrinderrasse. **OKAMI WAGYU** ist eine Philosophie - das Fleisch eine Delikatesse, so kostbar wie Gefühl!

**DIERENDONCK** *very special* Seit 1942 steht der Name Dierendonck für hochwertiges Fleisch, geprägt von Handwerk und Leidenschaft. Die Familie wählt sorgfältig aus ganz Europa exklusive Rinderrassen aus. Nur die „**Alte Kuh**“ der Rassen Flämisch Rot, Holstein und Here-Ford wird verwendet. Jedes Stück Fleisch wird von der Weide bis zur Auslieferung begleitet und sorgfältig selektiert, um seinen unverwechselbaren Charakter zu gewährleisten.

**BÖKERS BIO LAND-WIRTSCHAFT** *Lamm* Gelegentlich bietet auch der Chef persönlich eine **köstliche Keule** vom Big Green Egg an.