

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

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

BAR SNACKS

„BÖKER'S BIOLANDWIRTSCHAFT“

Käsekrainer Senf Schwarzbrot A G M O N	10
Curry Wurst Pommes O	12
Clubsandwich Bio Hühnerbrust Speck Ei Boss Sauce Pommes A C G M O	26
Trüffelpommes Trüffelmayo C G O	10

Rosige Zeiten.

rose@villabulfon.at
www.seerestaurantrose.at

@ seerestaurant_rose

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.

ROSÉ
VILLA BULFON

SPEISEKARTE

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) 15
Salatherzen | Kapern | Crütons

- 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 | Salzbuter | 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 & MEERESFRÜCHTE

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

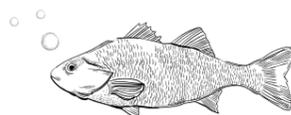
Calamari „alla Griglia“ 30
Pitabrot | Tomate | Knoblauch A | G | R

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 m² Wasserfläche leben im Schnitt nicht mehr wie zwei Fische pro m³ Wasser. Das ist Wildfangqualität!

KLASSIKER

Ausgelöstes Kärntner Bio- Backhendl 30
Kärntner Bio-Hendl | 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 54
• Steak 250g 108
• Chateaubriand 400g

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

Beilagen C | G | L | O
Pommes | Jospersgemüse | 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
itadakisaru
Die OKAMI RANCH gilt als Pionier in der Zucht japanischer Schwarzzünder 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.