



– HERZLICH WILLKOMMEN –

Liebe Gäste,

wir freuen uns Sie bereits den achten Sommer am Wörthersee verwöhnen zu dürfen.

Guten Appetit...

...wünscht unsere Küchencrew Kristian, Egor & Team

Anreise à la Rosé

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

Genuss verschenken à la Rosé

Schenken Sie einem besonderen Menschen einen Genussmoment im Rosé. Unsere Mitarbeiter kümmern sich gerne um Ihre Anliegen.

Versorgt à la Rosé

Holen Sie sich Ihren Proviant für einen traumhaften Tag am See. Von der gekühlten Flasche Wein bis zum kleinen Happen halten wir alles für Ihren Tag bereit.

Gerne informieren unsere Mitarbeiter Sie über unser Angebot.

The Lake we Love - The Life we live: LakeLife - das Wörthersee Armband

Dein persönliches Seestück in echt Silber und verschiedenen Farben ist bei uns im Seerestaurant Rose erhältlich.

Öffnungszeiten

Mai – September

Täglich von 11.30 bis 24 Uhr

Auch im September würden wir uns freuen Sie bei uns am See begrüßen zu dürfen.

Vorweg servieren wir unser Gedeck
pro Person 3

– VORSPEISEN –

Beef Tartare 18
Wildkräutersalat | Purple Curry
A | C | D | G | H | M | L | O

Bowl Rosé 19
Millstätter Saibling | Zucchini | Wakame | Chilimayo | Mango
A | D | F | H | N

Lachs Carpaccio 16
Spitzkraut | Gurke
A | D | G | H | L | O

Ziegen Ofenkäse 14
Zucchini | Kürbis
A | C | G | H | L

Rosé-Neuheit
Gerne können Sie auch unser „russisches Service“ wählen,
Vorspeisen gemischt auf einer Platte.
pro Person (ab 4 Personen möglich) 21

– ESSIG & ÖL –

Gemischter Blattsalat 8
Gartengemüse | Hausdressing
A | C | H | L | M

Vogersalat 12
Knuspriger Speck | Mini Kartoffeln
A | G | H | L | O

Sommersalat 14
Flusskrebse | Papaya | Currydressing
B | C | D | G | H | L

Asia Salat 14
Kräuter | Avocado | Mango | Sakuradressing
E | F | H | N | L

Wahlweise auch gerne mit
Softshell Krabbe B 19
Jakobsmuscheln R 24

– WARMESPEISEN –

Tom Kha Gai Huhn Austernpilz Zuckerschoten F N L O	10
Jakobsmuscheln & Oktopus Butternusskürbis Wildkräuter A D G H L O R	18

– HAUPTESPEISEN –

Ausgelöstes Kärntner Backhendl Rahmgurke Wasabi A C G	18
Spaghetti Busara Tomate Biogarnele A B C G H L	26
Calamari Polentaschnitte Jung Mais Aioli A C G H L O R	24
Frischer Tagesfisch vom Millstättersee Heurige Kartoffeln Wildkräuter A D G H L O	26
Rinderfilet Süßkartoffel Pommes Jungkraut Karotte A G H L O	38

– DESSERT –

Scroppino Rosé Zitronensorbet Cassis Prosecco O	6
Stracciatella Mousse Mirabelle A C G H O	9

Lauwarmer Schokoladenkuchen Himbeer Vanille A C G H O	10
Käsevariation aus dem Hause „Pöhl am Naschmarkt“ Apfelbrot Feigensenf Chutney A G H L O	12
Eis, Eis, Baby Erdbeere Zitrone Maracuja	8
Für die Mädels Espresso hausgemachter Eierlikör O C	7
Für die Jungs Espresso Grappa Nonino Traditionale O	7

– BAR SNACKS –

Croque Monsieur	8
Beef Tatare & Chili	18
Schwarzbrot & Kaviar	34

Allergene

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

Zu Tagesempfehlungen informieren Sie sich bitte bei unserem geschulten Personal.

Alle Preise sind in Euro

Bitte haben Sie Verständnis, dass ein Rechnungssplit (Aufteilung der Rechnung pro Person) ab einer Reservierungsgröße von 5 Personen, aus zeitlichen Gründen nicht möglich ist.