

It's Brunch-Time!

Sonn- und Feiertage wurden für den Brunch erfunden. Oder war es doch umgekehrt? Das weiß man nicht mehr so genau. Was wir aber wissen ist, dass an diesen Tagen unser Restaurant Laguna von 11.30 bis 14.30 Uhr für den Brunch reserviert ist. Das Genießen ist aber keinesfalls nur für Hotelgäste vorgesehen. Vorbeikommen kann jeder und sich an den kulinarischen Schmankerln erfreuen. Das Ganze startet mit Frühstücksspeisen, die im Laufe der Zeit immer mehr zum Mittagessen werden. Getränke vom Buffet sind ebenfalls inkludiert.

**Jeden Sonn- & Feiertag
von 11.30 bis 14.30 Uhr**
Preis: € 36,00 pro Person
inkl. 1 Aperitif. Kinder bis 11,99
Jahre zahlen 50%, Kinder bis
5,99 Jahre essen kostenfrei.
Bitte unbedingt reservieren!



€ 36,-
PRO PERSON

Sundays and bank holidays were made for brunch. Or was it the other way around? Who knows? What we do know, however, is that on those days at our Laguna Restaurant the time between 11.30am and 2.30pm is exclusively reserved for brunch. But this offer isn't exclusively open to hotel guests. Anybody can come by and enjoy our culinary delights. We start with breakfast dishes which slowly transform into lunch dishes. Drinks from the buffet are also included.

**Every Sunday & bank holiday
from 11.30am to 2.30pm**
Price: € 36.00 per person
incl. 1 aperitif. Children under
12 pay 50%, children under 6
eat free of charge. Please make
sure to reserve in advance!

#enjoyseepark

APERITIFEMPFEHLUNG APPETIZER RECOMMENDATION

Premium Fruchtsäfte von Terra Mater

pur oder mit Prosecco (0) 0,10 l € 4,90


Lillet-Spritzer (0) 0,20 l € 3,90

Lillet-Roseberry (0) 0,20 l € 4,90

Ramazzotti Rosato Bella (0) 0,20 l € 4,50



Gedeck pro Person
cover per person € 3,00

 Vegetarisches Gericht
vegetarian dish

Brotkorb extra
Breadbasket € 1,80

 Veganes Gericht
vegan dish

ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG

Mit dieser Legende kennzeichnen wir die 14 Hauptallergene entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsordnung 1169/2011). Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Alle auf der Karte angebotenen Weine können Sulfite enthalten.

KURZBEZEICHNUNG CODE

Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Candle Light Dinner



Genießen Sie ein romantisches 4 Gang Menü inkl. einer kleinen Flasche Champagner (0,375l) in unserem Restaurant Laguna

Preis: € 115,00 für Zwei

Enjoy a romantic 4-course meal incl. a small bottle of champagne (0.375l) in our Laguna Restaurant

Und wenn Sie nach dem Dinner nicht gleich nach Hause möchten...das

Price: € 115.00 for two

ganze gibt es auch als Package inkl. Übernachtung, Frühstück und Eintritt in unseren Move & Relax Bereich.

**Preis: ab € 236,20
pro Nacht im Zimmer**

And if you don't feel like going home after your meal ... you can also book this package to include an overnight stay, breakfast and entry to our Move & Relax area.

**Price: from € 236.20
per night in a double room**



Move and Relax

MOVE & RELAX

Neben Bewegung und Erholung ist Ernährung die dritte Säule unseres Move & Relax Konzepts. Unser eigens zusammengestelltes Menü unterstützt Körper und Geist, leistungsfähig für den Tag zu bleiben und zeigt nebenbei, dass richtige Ernährung keineswegs bedeutet, auf Genuss zu verzichten.

„Um in Balance
zu sein, musst du in
Bewegung bleiben.“

Besides exercise and relaxation, diet is the third pillar of our Move & Relax concept. Our specially created menu helps keep the body and mind fit for the day and also shows that healthy eating in no way means missing out on delicious food.

„Weil Ernährung
viel bewegen kann.“



MOVE & RELAX MENÜ MOVE & RELAX MENU

Burrata

Marille / Pinienkerne / Rosmarin

Burrata

apricot / pine nuts / rosemary ^(A,C,G,O)

Millstätter Seesaibling

Basilikum / Schmortomate /
Risotto

Arctic char from Lake Millstätter See

Basil / braised tomato / risotto ^(A,D,G,L,M,O)

Schokobrownie

Kirsche / Vanille /
Cashewkerne

Brownie

Cherry / vanilla / cashew ^(A,H,O)

Menü € 36

Die Gerichte können natürlich auch einzeln bestellt werden.
The meals can, of course, also be ordered individually.

KALTE VORSPEISEN COLD APPETIZERS

Beef Tartar

Wachtelei / Speckbutter /
Focaccia

Beef tartare

Quail egg / bacon butter /
focaccia

(A,B,C,D,F,G,H,L,M,N,O,R)

Klein / small: € 14,90

Groß / large: € 18,90

Sie haben Lust
auf mehr davon?
Gerne – einige unserer
Vorspeisen gibt es auch als
Hauptspeisen-Portion.

You would like
to have more?
We serve some of our
appetizers also as a
main course.



Carpaccio vom Alpenrind

Eierschwammerl /
Parmesan / Rucola

Carpaccio of Alpine beef

Chanterelle / parmesan /
rocket

(A,G,L,M,O)

€ 15,90

Bulgur

Karotte / Kichererbse /
Pekannuss

Bulgur

Carrot / chickpea
/ pecan nut

(A,E,F,L,H,N,O)

€ 8,90

Burrata

Marille / Pinienkerne / Rosmarin

Burrata

apricot / pine nuts / rosemary

(A,E,F,L,H,N,O)

€ 9,80

SUPPEN SOUPS

Consomme vom Rind

Frittaten, Schlickkrapferl
oder Leberknödel

Beef consommé

Pancake strips, ravioli or
liver dumpling

(Suppe A,C,F,L,M,O; Frittaten A,C,G;

Schlickkrapferl A,C,G; Leberknödel A,C,G,O)

€ 5,90

Gelbe Paprika

Garnele/ Basilikum /
Safran

Yellow paprika

Prawn, basil, saffron

(A,B,C,G,L,M,O)

€ 6,20

ZWISCHENGERICHTE ENTRÉES

Mediterrane Tagliolini

Pinienkerne / Oliven /
Pecorino

Mediterranean tagliolini

Pine nuts / olives /
pecorino

(A,C,G,L,M)

Klein / small: € 8,90

Groß / large: € 13,90

Waldpilz-Ravioli

Senfkohl / Liebstöckel /
Grana

Ravioli with wild mushrooms

Bok choy / lovage / grana padano

(A,C,G,L,M,O)

Klein / small: € 9,70

Groß / large: € 15,90



FISCHGERICHTE FISH DISHES

Millstätter Seesaibling

Basilikum / Schmortomate /
Risotto

Arctic char from

Lake Millstätter See

Basil / braised tomato / risotto

(A,D,G,L,M,O)

€ 22,90

Zanderfilet

Kartoffel / Chorizo /
Mascarpone

Pike-perch filet

Potato / chorizo / mascarpone

(A,D,G,L,M,O)

€ 21,90



#enjoyseepark

FLEISCHGERICHTE MAIN COURSE

Lammrücken

Sellerie / Kräuter /
Haselnuss

Roast saddle of lamb

celeriac / herbs /
hazelnut

(A,G,H,L,M,O)

€ 24,90

Kalbsbackerl

Perlgraupen /
Wurzelgemüse /
Eierschwammerl

Veal cheek

Pearl barley / root vegetable
chanterelle

(A,G,L,M,O)

€ 23,90

Perlhuhn

Karotte /
Thymian /
Amaranth

Galeeny

Carrot / thyme /
amaranth

(A,G,L,M,O)

€ 19,80

Weinempfehlung:

Merlot 2016

Weingut Setzer
Hohenwarth,
Weinviertel
1/8l € 5,40

Weinempfehlung:

Cabernet Sauvignon 100 Days

Weingut Keringer,
Mönchhof, Neusiedler
See – Weinviertel
1/8l € 6,00

Weinempfehlung:

Grüner Veltliner Burgberg

Weingut Lagler
Spitz – Wachau
1/8l € 5,20

Filetsteak vom österreichischen Alpenrind mit Portweinsauce

Fillet steak from Austrian alpine
beef with port wine sauce ^(A,G,L,M,O)

160g: € 25,90

220g: € 31,50

DIE PERFEKTEN BEGLEITER:
THE PERFECT ACCOMPANIMENT:

Grillgemüse

Grilled vegetables ^(G,L,M,O) € 3,50

Steakhouse Pommes mit BBQ-Sauce

Steakhouse chips
with BBQ sauce ^(C,G,M) € 3,50

Süßkartoffel Pommes mit Trüffelmayonnaise

Sweet potato chips with
truffle mayonnaise ^(C,G) € 3,50

Grüne Bohnen mit Speck

Green beans with
bacon ^(G,M) € 3,50

DESSERT & KÄSE DESSERT & CHEESE

Schwarzbeere

Pistazie / Joghurt /
Schokolade

Huckleberry

Pistachio / yogurt / chocolate

(A,C,F,G,H)

€ 8,50

Weißer Schokolade

Kokos / Exotic /
Tonkabohne

White Chocolate

cocos / exotic / tonka bean

(A,C,E,F,G,H)

€ 8,90

Himbeere

Mürbteig / Frischkäse /
Karamell

Raspberry

short pastry / cream cheese /
caramel

(A,C,E,F,G,H)

€ 7,90

Schokobrownie

Kirsche / Vanille /
Cashewkerne

Chocolate brownie

Cherry / vanilla / cashew

(A,H,O)

€ 7,80

Käseauswahl

Chutney / Nüsse / Trauben

Cheese selection

Chutney / nuts / grapes

(A,C,E,G,H,M,O)

€ 10,90

Hausgemachtes Sorbet

Homemade sorbet

€ 2,30



#enjoyseepark

KLASSIKER CLASSICS

Gemischte Blattsalate

Gurke / Kirschtomaten

Mixed leaf salad

Cucumber / cherry tomatoes

(C,L,M,O)

Klein / small: € 4,50

Groß / large: € 6,80

+ mit Knusper-Huhn
with crispy chicken ^(A,C,G)

Aufpreis / surcharge:
€ 5,00

+ mit Frischwasser-Garnele
with freshwater prawn ^(B,G)

Aufpreis / surcharge:
€ 8,00

Caesar Salad

Römer-Salat /
Parmesan /
Caeser Dressing

Caesar Salad

Romaine lettuce / parmesan /
Caesar dressing

(A,C,D,G,L,M,O)

€ 9,90

+ mit Knusper-Huhn
with crispy chicken ^(A,C,G)

Aufpreis / surcharge:
€ 5,00

+ mit Frischwasser-Garnele
with freshwater prawn ^(B,G)

Aufpreis / surcharge:
€ 8,00

Kärntner Käsnudel

Braune Butter /
Schnittlauch /
Blattsalate

Carinthian Käsnudel (filled pasta pockets)

Browned butter / chives /
leaf salad

(A,C,G,L,M,O)

€15,90

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienkartoffel /
Preiselbeeren

Wiener Schnitzel (veal escalope)

Parsley potatoes / cranberries

(A,C,G)

€ 21,90



Getränke

#enjoyseepark

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser still	0,33 l	€ 2,80
	0,75 l	€ 5,20
Mineralwasser prickelnd	0,33 l	€ 2,80
	0,75 l	€ 5,20

Limonaden:

Coca Cola,		
Coca Cola light & Zero	0,33 l	€ 3,20
Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,33 l	€ 3,20
Almdudler	0,33 l	€ 3,20

Thomas Henry

Tonic Water, Bitter Lemon		
Ginger Ale	0,20 l	€ 3,50

Eistee:

Rauch Eistee		
Zitrone oder Pfirsich	0,33 l	€ 3,20

Energiegetränke

Red Bull	0,25 l	€ 4,00
Kombucha Classic	0,25 l	€ 4,00

Rauch Fruchtsäfte:

Apfel, Orange, Johannisbeere, Erdbeere, Himbeer-Pfirsich, Marille, Mango	0,20 l	€ 3,20
... gespritzt auf 0,3 l (Aufpreis)		€ 0,40
... gespritzt auf 0,5 l (Aufpreis)		€ 0,60

Zitronensaft		€ 0,30
--------------	--	--------

Premium Fruchtsäfte von Terra Mater	0,10 l	€ 4,90
----------------------------------------	--------	--------



WORLD OF NATURAL FRUIT JUICES!

HEISSGETRÄNKE

Kaffee:

Kaffee / Verlängerter	€ 2,80
Cappuccino (G)	€ 2,80
Latte Macchiato (G)	€ 3,20
Espresso	€ 2,10
Espresso doppio	€ 3,80

Cafè Corretto (Amaretto, Grappa)	€ 4,50
-------------------------------------	--------

Kanne Tee – Ronnefeldt:

Darjeeling, Assam Bari	€ 3,50
English Breakfast, Earl Grey	
Sweet Berries, Camomile	
Green Dragon, Jasmine Gold	
Refreshing Mint, Rooibos	
Wellness, Ayurveda-Ginger	

Heiße Schokolade	€ 2,70
Heiße Schokolade mit Schlag	€ 3,00

BIER

Bier vom Fass ^(A)

Pils	0,30 l	€ 3,20
	0,50 l	€ 4,10
Hausbier 1270er	0,30 l	€ 3,20
	0,50 l	€ 4,10
Radler	0,30 l	€ 3,20
	0,50 l	€ 4,10

Flaschenbier ^(A)

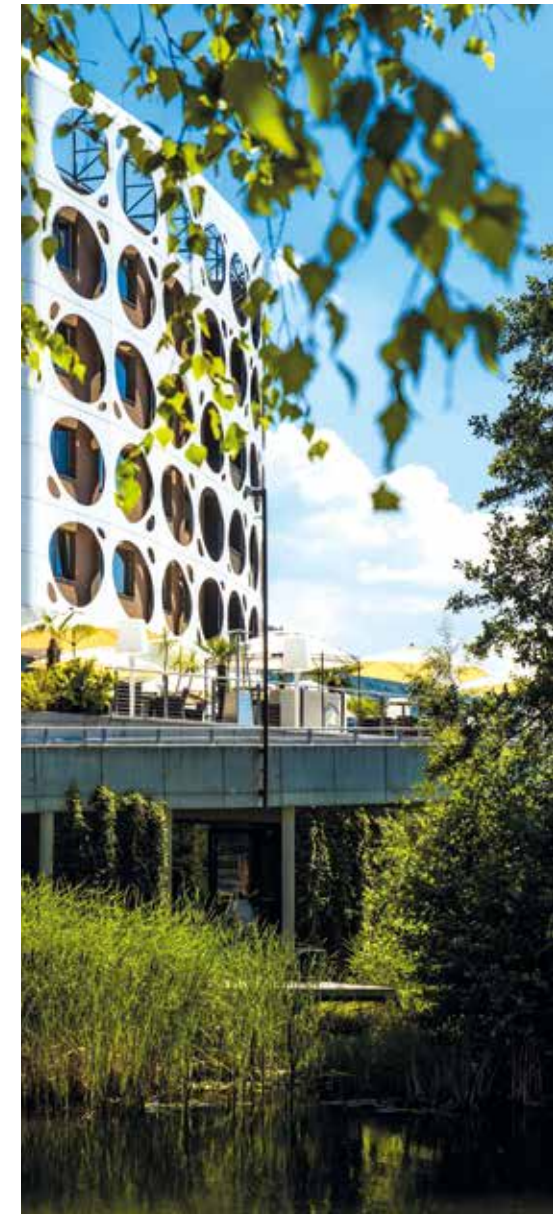
Franziskaner		
Hefe-Weizen Hell	0,30 l	€ 3,30
	0,50 l	€ 4,20
Franziskaner		
Hefe-Weizen Dunkel	0,50 l	€ 4,20
Franziskaner		
Hefe-Weizen Alkoholfrei	0,50 l	€ 4,20
Alkoholfreies Bier	0,33 l	€ 3,30

WEINMISCHGETRÄNKE & SCHAUMWEINE ^(O)

Spritzer Weiss oder Rot	0,25 l	€ 3,20
Aperol Spritz Veneziano	0,30 l	€ 4,90
Hugo	0,30 l	€ 4,90
Prosecco Holunder	0,10 l	€ 4,00
Prosecco	0,10 l	€ 3,90
	0,75 l	€ 27,00

CHAMPAGNER ^(O)

Drappier Carte D`Or	0,375 l	€ 35,00
Perrier Jouet Brut	0,75 l	€ 75,00
Perrier Jouet Belle Epoche	0,75 l	€ 198,00
Lauren Perrier Rosè	0,75 l	€ 105,00
Moët & Chandon	0,75 l	€ 75,00
Dom Perignon	0,75 l	€ 215,00



SPIRITUOSEN

APERITIFS:

Campari Soda	0,20 l	€	5,50
Campari Orange	0,20 l	€	6,80
Sherry (o)	5 cl	€	5,20
Martini Bianco, Dry oder Rosso	4 cl	€	4,90

VODKA:

Absolut	4 cl	€	5,80
---------	------	---	------

RUM:

Bacardi	4 cl	€	5,80
Havana Club 3 Years	4 cl	€	5,80
Diplomatico 12 Years	2 cl	€	4,30
Zacapa 23 Years	2 cl	€	5,30

GIN:

Bombay Sapphire	4 cl	€	5,80
Hendrick`s	4 cl	€	6,60

TEQUILA:

Padre Azul Anejo	2 cl	€	9,80
------------------	------	---	------

COGNAC & CO:

Remmy Martin V.S.O.P.	2 cl	€	4,00
Hennessy X.O.	2 cl	€	11,50
Asbach Uralt	2 cl	€	3,50
Calvados Daron 5 Years	2 cl	€	3,90

WHISKEY & WHISKY:

Jack Daniels	4 cl	€	5,90
Ballantines	4 cl	€	5,80
Johnnie Walker Red	4 cl	€	5,80
Johnnie Walker Black	4 cl	€	6,20
Laphroaig 10 Years	4 cl	€	6,80
Glenfiddich 12 Years	4 cl	€	6,80
Lagavulin 16 Years	4 cl	€	8,90
Bowmore O.D. 15 Years	4 cl	€	9,90
Glendronach 18 Years	4 cl	€	13,90
Hibiki 12 Years	4 cl	€	9,90

BITTERS:

Averna	2 cl	€	2,80
Jägermeister	2 cl	€	2,80
Fernet Branca	2 cl	€	2,80

GRAPPA:

Tradizione Nonino	2 cl	€	3,00
Marzadro Le Dic'otto Lune	2 cl	€	4,40
Marzadro Anfora	2 cl	€	4,80
Sarpa di Poli	2 cl	€	4,20
Poli Cleopatra	2 cl	€	4,30

KLARE EDELBRÄNDE - ERBER PREMIUM:

Williams, Apfel, Weichsel, Quitte, Zirbener	2 cl	€	3,80
Schwarze Johannisbeere, Schlehen	2 cl	€	4,60
Heidelbeere	2 cl	€	8,60