



WELCOME
TO THE

JUN
GGLE



DINNER & DRINKS

18.30 bis 22.00 Uhr

LEGENDARY STARTERS

ROCK'N'ROLL SALAD

SOMMERSALATE | TOMATEN | PASSIONSFRUCHT | ROSA PFEFFER | CRISPY ZAUBERSPECK
HANF-CRUNCH | FÜR DEN SHOW EFFEKT!

summer salads | tomatoes | passion fruit | red pepper | crispy bacon (A, E, G)

€ 12.5

KNUSPRIGE HANDGEMACHTE KAISERROLLEN

GEMÜSEFÜLLE | HAUSGEMACHTE DIPS (MILDER ERDNUSS-SAFRAN-DIP | SÜSS-SAURE KRÄUTER SOYA SAUCE | SCHARFER CHILI-DIP) 3 STÜCK

crispy homemade „Emperor spring rolls“ | vegetables | homemade dips

(mild peanut-saffron dip | sweet-sour „Nouc Mam“ fishdip | hot chili dip) 3 rolls (A, C, D, E, G, H, L)

€ 12.0

KLARE SUPPE VOM RIND

FRITTATEN | FRISCHER SCHNITTLAUCH

clear beef broth | sliced pancakes | chives (A, C, L, O)

€ 5.5

GRIESSNOCKERL | FRISCHER SCHNITTLAUCH

clear beef broth | semolina dumpling | chives (A, C, L, O)

€ 6.5

HÜHNERKOKOSSUPPE „TOM KA GAI“

ZITRONENGRAS | CHILIÖL | KORIANDERBLÄTTER

white chicken-coconut soup „Tom Ka Gai“ | lemongrass | chilioil | coriander leaves (A, E, G, L)

€ 8.5

„HANDGEGRANTELTE“ KÄRNTNER KASNUDELN

KRÄUTER-BLATTSALAT | GERÖSTET ODER KLASSISCH 2 STÜCK

handmade ravioli „Carinthian Style“ | herb-salad roasted or boiled 2 pieces (A, C, G)

€ 11.5

BRUSCHETTA „BELLA & BUONA“

TOMATEN | KNOBLAUCH | BASILIKUM | GRANA | BUNTE TOMATEN

bruschetta with tomatoes | garlic | basil | grana (A, H)

€ 9.5

GORGEOUS MAINS

SOL BEACH PASTA MIT CONCHIGLIE

EXTRA LARGE | TOMATEN-KNOBLAUCH SAUCE | CHERRY TOMATEN | GEBRATENE BASILIKUM-GARNELEN

SOL Beach Pasta with pasta „Conchiglie“ | tomatoe-garlic sauce | cherry tomatoes | crispy prawns with basil (A, B, G, L)

€ 26.0

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

HAUCHDÜNN | MINI-PETERSILIENKARTOFFELN | VIEL GRANT'N

Vienna „Schnitzel“ of veal | parsley potatoes | cranberries (A, C, E, L)

€ 22.0

HEIMISCHES RINDSFILET (220 G)

ZARTESTES STÜCK VOM RIND | WENIG FETT | PERFEKTER GESCHMACK | SCHWARZER PFEFFER | GÖTTLICHES
KARTOFFELPÜREE | RED CHAR MANGOLD | TERIYAKI SAUCE (FÜR UNSERE LANGJÄHRIGEN FANS GERNE MIT GRÜNEM PFEFFER | DIJON SENF)

regional filet of beef (220 g) – most tender piece of beef | no fat | perfect flavor | black pepper | mashed potatoes

Teriyaki sauce (On request we also serve with green pepper | mustard) (E, G, L)

€ 38.0

ROSA LACHSFORELLE VON „NATURFISCH WINI SÜSSENBACHER“

IM GANZEN GOLDGELB GEBRATEN | FRISCHE GARTENKRÄUTER | REGENBOGEN-MEERSALZ | LIMETTE | BRATKARTOFFELN

whole roasted salmon-trout by „Wini Süßenbacher“ | fresh herbs | rainbow - sea salt | lime | roasted potatoes (A, D, E)

€ 22.0

Fisch-Bestellungen für zu Hause unter: +43 664 342 00 03

JUMPING SHRIMPS ON FIRE

SAFTIGE RIESENGARNELEN | HAUSGEMACHTE LIMETTEN-CHILLI-CORUBA RUM SAUCE | THAI SPARGEL | YASMIN DUFTREIS

Jumping Shrimps on Fire – suckling prawns | homemade lime-chilli-coruba-um-sauce | thai-asparagus

yasmin-rice (A, B, E)

€ 29.0

CURRY

ROTES KOKOSNUSS CURRY VOM TAGESFISCH | BROKKOLI | SOJABOHNEN | GETROCKNETE ZWIEBELN | BASILIKUM

Red coconut curry with fish of the day | broccoli | soya beans | dried onions | basil (A, D, E, G, L, N)

€ 26.0

GELBES INDISCHES MARSALA CURRY | LANDHUHNBRUST | GEFÜLLTE AUBERGINE | MINZ-YOGHURTSAUCE

Yellow Indian Marsala Curry | mellow chicken breast | filled aubergine | mint-yoghurt-sauce (A, E, H, L, N)

€ 22.0*

*Alle Curries werden mit Yasmin Duftreis serviert! Auf Wunsch scharf! *All Curries will be served with jasmine-rice! Hot & spicy if requested

SINFUL CLOSERS

FLÜSSIGER BITTER-SCHOKOLADENKUCHEN

VANILLEEIS | HIMBEERTRÄNE (DAUER 20 MIN)

Liquid dark chocolate cake | raspberry (duration 20 min) (A, C, G)

€ 11.5

NY CHEESECAKE

KARAMELLISIERTER CHEESECAKE | ZIMT KNUSPER | CARMEL

homemade cheesecake | caramel (A, E, G)

€ 9.5

CRÈME BRÛLÉE

VON DER VANILLESCHOTE | MARINIERTE ERDBEEREN | ROSA PFEFFER

Crème Brûlée of vanilla | marinated strawberries | red pepper (C, G)

€ 9.5

SCHNEENOCKERL

LUFTIG LEICHT | VANILLESCHAUM | BEEREN | MANDELSPLITTER

foam of cream | vanilla topping | berries | almond (C, G)

€ 11.5

TIRAMISUSUSU

HAUSGEMACHTES TIRAMISU | FRISCHE BEEREN | KAKAO

homemade tiramisu | fresh berries | cocoa (A, C, E, G)

€ 9.5

ZITRONENSORBET

VODKA | SPRUDEL

SORBET OF LIME | VODKA | FIZZY WATER

€ 9.5

FRESH FRUITS ON ICE

FRISCHE FRÜCHTE DER SAISON | ZITRONENSORBET (OHNE ALKOHOL)

Fresh fruits on ice | lime sorbet (no alcohol)

€ 9.5

Gedeck pro Person Cover per person

€ 2.5

(A) Glutenhaltige Getreide (B) Krebstiere (C) Ei (D) Fische (E) Erdnüsse (F) Soja (G) Milch & Laktose (H) Schalenfrüchte (L) Sellerie (M) Senf (N) Sesam (O) Sulfite
(A) grain contains gluten (B) shellfishes (C) egg (D) fishes (E) peanuts (F) soya (G) milk & milk sugar (H) edible nuts (L) celery (M) mustard (N) sesame (O) sulfite