

Kulinarisch im Trend Restaurant Seemandl am Flatschacher See

Mit heimischen Spezialitäten ins Jahr 2010

Ganz unter dem Motto – „Regional schmeckt am besten“ wird im Restaurant Seemandl am Flatschacher See zu Silvester aufgeköcht. Ein perfekter Willkommensgruß für 2010!



Kärntner Eisreindling

Parfaitmasse:

2 Eier, 2 Dotter, 10 dag Honig, 1 Msp. Naturvanille, etwas geriebene Zitronenschale, eine Prise Salz, ½ Liter Sahne

Füllung:

3 dag Rosinen mit Rum über Nacht marinieren, danach schneiden
½ kg Walnüsse mit Honig anrösten, karamelisieren lassen, nach dem Erkalten grob schneiden, Zimt und Kakao zum Besieben

Zubereitung:

Gugelhupfform zuvor kühlstellen. 1/3 der Masse in die Form geben. Mit Zimt und Kakaopulver besieben. Die geschnittenen Rosinen und die gehackten Walnüsse einstreuen. Den Vorgang wiederholen. Im Tiefkühlschrank gut durchfrieren lassen. In Stücke schneiden und mit Grant´nschleck servieren.

Großen Wert legt Seemandl-Wirt Willi Blasge auf die Herkunft der Produkte, die dann in seiner Küche veredelt werden. „Wir haben ein reichhaltiges Angebot an hervorragenden Rohstoffen. So können wir unsere Gäste mit Gerichten, bei denen jeder Bissen schmeckt wonach er schmecken soll, verwöhnen“, betont Blasge. Gemeinsam mit seinem Küchenteam – Herbert Regal, Kathrin Schaflechner, Gertrude Warmuth und Melanie Rindler – setzt er auf die Natürlichkeit seiner Speisen und wird mit dem Lob der zufriedenen Gäste belohnt.

Kärntner Gastfreundschaft

Nicht nur in puncto Küche setzt man im Restaurant Seemandl auf Kärntner Traditionen. Auch die Service-Mannschaft - mit Chefin Hasnija, den Kindern Ayla und Anita sowie Gerlinde

Petriz, Gerlinde Gebhard, Andrea Faleschini, Natalie Gaggl und Alessa Maier - weiß worauf es in der Gastronomie ankommt. Mit einem strahlenden Lächeln und der nötigen Kompetenz, die das Speisen- und Getränkeangebot betrifft, stehen die Damen den Gästen bei der, oft schwierigen Qual der Wahl, hilfreich zur Seite. Für den Glanz im gemütlichen Lokal sorgt Gerda Kenzian als gute Seele des Hauses.

„Jeder einzelne in unserem Team trägt seinen Teil zum Erfolg unseres Restaurants bei“, wissen die Seemandl-Wirte, Willi und Hasnija. „Wir möchten uns bei allen herzlich bedanken. Ebenfalls Dank gebührt unseren vielen Gästen, die uns die Treue halten und immer wieder bei uns einkehren. Auch die Sparvereinsmitglieder, die unter der Leitung von Karl Ogertschnig eifrig am Sparen sind, sind gern und oft gesehene Gäste in unserem Haus.“



Willi Blasge mit den Kindern Ayla und Anita, sowie Gattin Hasnija und Koch Herbert Regal.



Öffnungszeiten:

25. 12. 2009 – 6. 1. 2010 *durchgehend geöffnet*
24. 12. *geschlossen*

Silvestermenü

Als **Aperitif** ein Glas Prosecco



Geräuchertes Forellenfilet

auf lauwarmen Specklinsen mit Topfenreingale



Klare Krautsuppe

mit Herzen von Roten Rüben



Pikantes Bratl vom Lamm und Schwein
mit gebratene Kartoffel, Kraut- u. Ruab´ngemüse



Kärntner Eisreindling mit Grant´nschleck



Beim Lagerfeuer auf der Terrasse wird Ihnen eine Tasse heißer, duftender Glühwein serviert. Mit einem Feuerwerk wird das neue Jahr begrüßt.



Zur Stärkung gibt es noch eine pikante Gulaschsuppe mit Gebäck

€ **23⁵⁰** pro Person

Auf Wunsch kann selbstverständlich auch á la carte gewählt werden!

Anmeldungen für's Silvestermenü
Tel. 04276/48811 o. 0664/42 43 866