

SEERESTAUANT PORTOFINO

Regionalität auf den ersten Blick.
Urlaubsgefühl auf den ersten Bissen.
Herzlich willkommen bei Familie Wrann.
Ihre Gastgeber aus Leidenschaft seit 1787.



Zeigt uns eure Eindrücke auf Instagram:

@seerestaurant.portofino

Facebook: Seerestaurant Portofino

Falstaff Votingcode: 08477

VORNE WEG-----

TUNA SASHIMI
Wasabi, Ingwer, Sojasauce € 22

KNUSPRIGE GARNELEN
Chilimayonnaise € 20

BURRATA & PARADEISERALLERLEI € 17

VITELLO TONNATO € 18

BEEF TATAR "KLASSIK" € 22

GAMBA PIRI PIRI
Olivenöl, Knoblauch, Peperoncino € 16

KRUMPENDORFER SCHNECKEN
Knoblauch-Kräuterbutter, Weißbrot € 16

WRANNSINNSVORSPEISE FÜR ZWEI
Pimentos, Calamari fritti, Gamba Piri Piri,
Sashimi, Vitello Tonnato € 39

HERZERLWÄRMEND-----

ASIATISCHE SUPPE
Tom Yam Gung Style, Garnele € 14

GRIESSNOCKERLSUPPE € 7

PASTA PASST IMMER-----

SPAGHETTI RENATE
Knoblauch, Kirschtomaten, Chili
Rucola, Basilikum, Liebstöckl, Grana € 20

WOKGEMÜSE
Basmatireis oder Nudeln € 23

PASTA MARE FÜR ZWEI
Scampi, Muscheln, Calamari € 62

KLASSISCH GUAT-----

KÄRNTNER KASNUDELN
Bröselbutter, Salat € 18

KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART
Bandnudeln, Karotten € 29

STROHSCHWEIN MEDAILLONS GEBACKEN
Erdäpfel-Vogerlsalat € 28

FORELLE MÜLLERIN ODER IM SUD
aus Markus Payers Quellwasser
Erdäpfel, Salat, Kapern-Tomatenbutter € 30

PETRI HEIL-----

SALATSCHÜSSEL „GAMBA“
Garnelen, Salatherzen, Avocado,
Melone, Paprika, Paradeiser, Chili € 29

MUSCHELTOPF, POMMES, AIOLI € 29

CALAMARI FRITTI, AIOLI € 29

FISCHGRILL
Fischfilets, Garnelen, Jakobsmuschel
Trüffelpüree, Mascarponepinat € 32

KÄRNTNER LAX'N FÜR ZWEI
im Meersalz, Erdäpfel-Lauchgemüse € 70

STEINBUTT AL FORNO FÜR ZWEI
Erdäpfel, Grillgemüse € 85

BRANZINO IM SALZ FÜR ZWEI
Erdäpfel, Grillgemüse € 89

NICE TO MEAT YOU-----

SALATSCHÜSSEL „BEEF“
Rindsrücken, Salatherzen, Melone,
Avocado, Paprika, Paradeiser, Chili € 29

ZWEIERLEI VOM NUART LAMM
Rosmarinsafterl, Erdäpfel, Bohnen € 34

RIB EYE STEAK 300g
Grillgemüse, Pommes frites,
BBQ Sauce, Kräuterbutter € 39

FILETSTEAK 220g
Grillgemüse, Pommes frites,
BBQ Sauce, Kräuterbutter € 42

CHATEAUBRIAND 500g
Grillgemüse, Pommes frites,
Sauce Béarnaise, Salatschüssel € 90

RIB EYE-GAMBA SPIESS
Grillgemüse, Pommes frites, Dips € 39

DESSERT GEHT IMMER-----

GERÜHRTES ZITRONENSORBET

mit Wodka

€ 12

AFFOGATO

Espresso, 1 Kugel Vanilleeis

€ 5

Affogato „Renate“ mit Baileys

€ 10

SCHOKOLADEN DREIERLEI

€ 8

CREME BRÛLÉE

€ 8

WISSEN, WO'S HERKOMMT – WENN QUALITÄT EINEN NAMEN HAT.-----

Ausgezeichnet im

**SLOW FOOD KÄRNTEN
GUIDE 2021**



Bewusst genießen mit Verantwortung

Vor über 30 Jahren gründete der Italiener Carlo Petrini die Slow Food Bewegung als Gegenstück zur Fast-Food-Industrie. Verantwortung übernehmen für bewusstes Genießen, sich für nachhaltige Lebensmittel aus der Region einsetzen. Die biologische und geschmackliche Vielfalt soll bewahrt und gefördert werden.

Moritsch Bio-Geflügel



Biohof Moritsch- Biohühner

Die Biohühner werden in Mittertrixen mit viel Liebe und Geduld aufgezogen. Den Hühnern steht eine Stallfläche von 20 m² und eine Auslauffläche von ca. 800 m² zur Verfügung. Im Freien können sie nach herzenslust scharren, picken und herumlaufen.



Spezialitäten aus Schafmilch

Eierhof Krenn

Es leben und arbeiten auf dem Krenn'schen Eierhof 4 Generationen miteinander. Das Futter der Hennen stammt hauptsächlich aus eigenem Anbau. Die Hennen nutzen den 400m² überdachten Auslauf.

Familie Nuart vulgo Hafner | Milchlamm und Lamm Milchprodukte

Familie Nuart lebt in 4 Generationen auf ihrem Biobauernhof. Sie lieben es, Bauern zu sein & nehmen ihre Verantwortung für Mensch, Tier & Umwelt ernst.

Finkensteiner

Finkensteiner Teigwaren, Familie Gregori

Seit über 130 Jahren steht Finkensteiner für köstliche Pastakreationen aus Kärnten. Liebevoll werden in dem Familienbetrieb – teilweise in Handarbeit – über 90 verschiedene Nudelsorten hergestellt.



Kärnten Taurfrisch, Familie Robitsch | Obst und Gemüse

Kärnten Taurfrisch bietet qualitativ hochwertiges Obst und Gemüse, das zu fairen Bedingungen in Kärnten produziert wird und schafft so nachhaltige Arbeitsplätze in ländlichen Regionen.



Familie FrierSS | Fleisch und Wurst

Fleisch- und Wurstspezialitäten FrierSS achtet auf beste heimische Rohstoffqualität, traditionelle Verarbeitung und ausreichend Zeit zur Reifung bis zur vollen Geschmacksentfaltung. Am Qualitätsanspruch halten sie bereits seit 5 Generationen fest.



Familie Mischkulnig | Erdäpfel

Die Felder der Familie Mischkulnig befinden sich in Velden. Alt und Jung werden bei der Arbeit am Erdäpfel – Vollernter eingesetzt.

Fischzucht Payr

Fischzucht Markus Payr

Seit 15 Jahren führt Markus Payr die Fischzucht Payr. Das Wasser für seine Anlage bezieht der Fischzüchter aus einer eigenen Quelle. Die Fische schwimmen im Trinkwasser mit einer Optimaltemperatur von 8°-9° Celsius.

Bezüglich Allergene und Inhaltsstoffe informiert Sie gerne unser geschultes Servicepersonal.