

LUNCH

12.00 – 17.00

LUNCH

BY ANDROZ KOSMOS

SOL
BEACH
Velden



START SHARING

01

AUSTRIAN SHARE

49.50

KALBSWIENER IN STREIFEN GESCHNITTEN
cutted "schnitzel" of veal

WILD KÄSEKRAINER AUFGESCHNITTEN
& CURRY SAUCE „SMOKY EXOTIC“
cheesy kransky & curry sauce

POMMES ROT-WEISS-ROT
french fries, ketchup & mayo
(A C E L O)

CLASSIC SHARE

38.00

HAUSGEMACHTE KAISERROLLEN GEFÜLLT MIT GEMÜSE
*crispy homemade "emperor spring rolls" filled with
vegetables*
2 Stk · 2 pcs

SPICY CHILIGARNELEN MIT HAUSGEMACHTER
CHILISAUCE
spicy giant prawns with homemade chilisauce
2 Stk · 2 pcs

BRUSCHETTA „BELLA E BUONA“ MIT TOMATENVIELFALT
bruschetta "bella e buona" with tomatoes | 2 Stk · 2 pcs

ERDNUSS SATAY SPIESSE VOM HUHN
pikes of satey chicken with peanutsauce | 2 Stk · 2 pcs
(A C D E G H L)

TO SHARE

für 2 Personen
for 2 people

SUSHI SHARE

KLEIN *small* **37.50**
2x NIGIRI • 2x SASHIMI • 4x MAKI (A B C D F N)

MITTEL *medium* **48.00**
3x NIGIRI • 3x SASHIMI • 8x MAKI (A B C D F N)

GROSS *large* **88.00**
8x NIGIRI • 8x SASHIMI • 16x MAKI (A B C D F N)

Unsere Sushi Gerichte werden alle mit den klassischen Condiments
– eingelegtem Ingwer, Sojasauce & Wasabi – serviert
*our sushi dishes are served with the classic condiments – pickled
ginger, soy sauce, & wasabi*

DIENSTAG SUSHI RUHETAG
tuesday sushi day off

ITALO CRUDO IN DIE MITTI SHARE

35.00

Prosciutto Crudo • Salami • Parmesan • Olivenmix •
Balsamico Zwiebeln • Gebäck
*prosciutto crudo, salami, parmesan, olive mix,
balsamic onions, pastry*
(A G L M O)

FRESH'N'EASY SNACKS

GREEK SUMMER SALAD **21.00**
HIRTENKÄSE IN SALZLAKE VON KUH UND SCHAF • HAUSGEMACHTER MELONEN SHRUB • OLIVEN-GURKEN-KAPERN MIX • WENGER'S SENFKAVIAR • SCHALOTTEN *white cheese "greek summer" salad, mix out of olives, cucumber & capers, homemade melon shrub, mustard caviar & shallots* (A C G M O)

SEXY WÖRTHERSEE SALAD **21.00**
GRANATAPFELKERNE • FEIGEN • ITALIENISCHER RICOTTA *summer salad "würthersee" with pomegranate, figs & ricotta* (G M O)

CARPACCIO „INSPIRED BY ARRIGO“ **23.50**
RUCOLA • HANDGEKLOPFTES RINDSFILET • ZITRONEN-SENF-MAYO • PARMESANFLOCKEN *tenderized beef fillet with arugula, lemon mustard mayo & parmesan* (C G L M O)

ANDROZ STYLED SALAD **21.00**
SALATMISCHUNG MIT RUCOLA • AVOCADO • MANGO • CHERRYTOMATEN • JUNGZWIEBEL • SCHALOTTEN • PARMESAN • ZITRONE *salad mix with arugula, avocado, mango, cherry tomatoes, spring onions, shallots, parmesan & lemon* (A C G)

ON TOP: **+ 15.00**
TRANCHEN VOM MEAT OF THE DAY • IN PONZU MARINADE GEREIFT *slices of the meat of the day, aged in a ponzu marinade* (A B D F L M O P)

+ 24.00
HALBER LANGUSTENSCHWANZ *half a tail of crawfish* (B G)

PFISYS CRISPYS CHICKEN STICKYS **28.00**
AUSGELÖSTE HÜHNERKEULEN • IN PANKO PANADE GEBACKEN • SPICY-GREEN-MAYO • JUNGZWIEBEL • TERIYAKI SAUCE • FRISCHE CHILLI *pfisys crispys chicken stickys in panko breading, spicy green mayo, spring onions & teriyaki sauce, chili* (A, C, G, P)

SAFTIGE RIESENGARNELEN **34.00**
GEBRATENE GARNELEN IN PIRI-PIRI-CHILI-KNOBLAUCH-SAUCHE • MIT LAUWARMEM PITA BROT *fried giant prawns with piri-piri-chili-garlic-sauce & pita bread* (A B C G)

ON TOP: **+ 24.00**
HALBER LANGUSTENSCHWANZ *half a tail of crawfish* (B G)

IT WAS SUN'N'SAND WITH THE SOUNDBOX IN HAND



SOL ||| × |||

SOL CLASSICS

KLARE SUPPE VOM RIND
FRITTATEN • FRISCHER SCHNITTLAUCH *clear beef broth, sliced pancakes & chives* (A C L O) **9.50**

GRIESSNOCKERL • FRISCHER SCHNITTLAUCH *clear beef broth, semolina dumpling & chives* (A C L O) **9.50**

HÜHNERKOKOSSUPPE „TOM KA GAI“ **15.00**
HÜHNERFILETSTREIFEN • AUSTERNPILZE • ZITRONENGRAS • CHILIÖL • KORIANDERBLÄTTER *white chicken coconut soup "tom ka gai" with chicken breast strips, oyster mushrooms, lemongrass, chili oil & coriander leaves* (A E G L)

„HANDGEKRENDELTE“
KÄRNTNER KASNUDEL - 2 STK. **21.00**
GERÖSTET ODER KLASSISCH • KRÄUTER-BLATTSALAT *2 pieces of handmade ravioli "carinthian style", fried or boiled & herb salad* (A C G)

JE EXTRA STÜCK **9.50**
every further piece

PASTA **22.00**
SAUCE BOLOGNESE ODER TOMATEN-BASILIKUM *pasta with sauce bolognese or tomato basil* (A C L O)

KNUSPRIGE HANDGEMACHTE KAISERROLLEN - 3 STK. **21.00**
GEMÜSEFÜLLE • HAUSGEMACHTE DIPS (MILDER ERDNUSS-SAFRAN-DIP • SÜSS-SAURE KRÄUTER SOJA SAUCE • SCHARFER CHILI-DIP) *3 pieces of crispy handmade "emperor spring rolls" filled with vegetables & homemade dips (mild peanut-saffron dip, sweet-sour herb-soy dip & hot chili dip)* (A C D E G H L)

JE EXTRA STÜCK **6.50**
every further piece

SOL BEACH TERIYAKI BOWL
HEISSER MARINierter REIS • KNACKIGES ROTKRAUT • GRANATAPFEL • KORIANDER • VEGANE CHILI MAYO *teriyaki bowl with marinated rice, red coleslaw, pomegranate, coriander, vegan chili mayo* (E H)

ON TOP MIT THAI BROKKOLI (VEGAN) **24.50**
on top with thai broccoli (vegan)
ON TOP MIT TENDER STICKY CHICKEN **28.50**
on top with tender chicken
ON TOP MIT MEAT OF THE DAY **TAGESPREIS**
on top with meat of the day (A E F H L N O P)

CURRY WURST "WYLD'N'CHEESE" MIT FRITTEN **25.00**
WILD KÄSEKRAINER • HAUSGEMACHTES CURRY-KETCHUP • HAUCH VON „SMOKY-EXOTIC“ *cheesy kransky, with chips, homemade curry-ketchup & taste of smoky-exotic* (E H)

PRIME WAGYU BURGER „CLASSIC CHEESE“ 180 GRAMM **29.50**
BRIOCHE-BUN • SAFTIGES WAGYU RINDFLEISCH • CHEDDAR-CHEESE • SOL BEACH KETCHUP • GUACAMOLE • POMMES FRITES *brioche bun, juicy wagyu beef, cheddar cheese, sol beach ketchup, guacamole & french fries* (A C G E N)

WIENER SCHNITZEL „HAUCHDÜNN“ VOM KALBSRÜCKEN **38.50**
MINI-PETERSILIENKARTOFFELN • GRANT'N • CRANBERRIES *viennese "schnitzel" of veal, parsley potatoes & lingonberries* (A C E L)

CLASSY WITH A SIDE OF SASSY

SOL ||| × |||

LOVELY
SWEETS

KRAPPFELDER EIS **4.80**
VANILLA *vanilla*
FRESH LEMON *fresh lemon*
WEISSE SCHOKO *white chocolate*
HIMBEER *raspberry*
BUTTERMILCH *buttermilk*
MARILLE *apricot*
(C E G O)

CRÈME BRÛLÉE **14.00**
VON DER VANILLESCHOTE • MARINIERTE ERDBEEREN •
BEERENSORBET
crème brûlée of vanilla, marinated strawberries & berry sorbet
(C G)

FRESH FRUITS ON ICE **17.50**
FRISCHE FRÜCHTE DER SAISON • ZITRONENSORBET
(ALKOHOLFREI)
fresh seasonal fruits & lemon sorbet (alcohol-free)

NY CHEESECAKE **14.00**
KARAMELLISIERTER CHEESECAKE •
ZIMT KNUSPER • MARILLENEIS
NY cheesecake, cinnamoncrunch & apricot ice cream
(A E G)

GERÜHRTER EISKAFFEE „XO SPECIAL“ **13.00**
MIT SCHLAGOBERS • EIERLIKÖR
stirred iced coffee, whipped cream, eggnog (C G O)

⚡ **KRAPPFELDER
WHO?**

WAS RAUSKOMMT, WENN MAN ECHTE
KUH- UND ZIEGENMILCH, FRISCHE
FRÜCHTE UND ÜBER 60 SORTEN
WAHNSINN IN EINE EISMASCHINE
WIRFT?

KRAPPFELDER EIS – HANDGEMACHT
AM BAUERNHOF, MITTEN IN KÄRN-
TEN.

SEIT 2013 RÜHREN WIR HIER MIT
HERZ, HIRN UND ECHTER HAND-
WERKSKUNST. OHNE INDUSTRIE-
ZAUBER. DAFÜR MIT 100 % BIO BEI
AUSGEWÄHLTEN SORTEN.

KRAPPFELDER EIS – AUSGEZEICHNET
VON GENUSSLAND KÄRNTEN, GUTES
VOM BAUERNHOF & MARKTPLATZ
MITTELKÄRNTEN.
ABER VIEL WICHTIGER: GELIEBT VON
DENEN, DIE’S PROBIERT HABEN.

DESSERT:
*THE SWEETEST FORM
OF SELF-
LOVE.*

INKLUSIVPREISE IN EURO • ALL PRICES IN EURO & INCLUDING VAT

A: GLUTEN GLUTEN. B: KREBSTIERE SHELLFISH. C: EIER VON GEFLÜGEL EGGS. D: FISCH FISH. E: ERDNÜSSE PEANUTS. F: SOJA-
BOHNEN SOYBEANS. G: MILCH VON SÄUGETIEREN MILK. H: SCHALENFRÜCHTE NUTS. L: SELLERIE CELERY. M: SENF MUSTARD.
N: SESAMSAMEN SESAME SEEDS. O: SCHWEFEL-OXID & SULFITE SULFUR OXIDE & SULFITES. P: LUPINEN LUPINS.
R: WEICHTIERE FISH & SNAILS, ETC

IT IS
ALWAYS
SOL
TIME





SOL $\parallel \parallel \times \parallel \parallel$