MILO

ALPEN ADRIA CUISINE

Bestes Essen.
Ausgewählte Weine.
Perfekter Service.
Höchste Qualität – ohne Kompromisse.
Gastfreundschaft – ohne Grenzen.
Ein Ort der zum Genießen einlädt.
Das MILO Restaurant.

Essen ist ein Bedürfnis
Genießen ist eine Kunst

La Rochefoucauld

MiLO

ALPEN ADRIA CUISINE

Wir servieren eine moderne, internationale Küche mit Akzent auf regionale Produkte und frische Zubereitung. Das Küchenteam kombiniert aus saisonalen und heimischen Produkten, mit viel Leidenschaft, genussvolle alpin-mediterrane Kreationen und ist stets bemüht unsere Gäste zu überraschen und Ihre Erwartungen zu übertreffen.

Bio Eier vom Hecherhof (Familie Petschar) aus Villach • Käse- und Milchprodukte von Kärntnermilch • Brot und Gebäck aus dem Hause Haubis • Kartoffeln von der Familie Stoif - Kofler aus St. Egyden bei Villach • Kärntner Honig von der Honigwelt aus Himmelberg • Qualitätshühner von Titz aus der Steiermark, ... und weitere regionale Lieferanten wie z.B. Kaffee aus der Rösterei „ELLA“ aus Villach.

ella coffee

ABENDKARTE

Gedeck ..... € 2,90 / Person
Bio Wurzelbaguette / Istrisches Olivenöl / Aufstrich

Vorspeisen

Beef Tatar „Milo“ ..... € 14,90
Klassisch / Trüffelcreme / Wachtelei / Essiggemüse / Toastbrot*

Tuna Tatar ..... € 14,90
Avocado / Apfelkren / Limetten-Chilimayo / Toastbrot*

Tomatencarpaccio & gezupfter Mozzarella di Bufala ..... € 11,90
Basilikum / rote Zwiebel / Olivenöl / Balsamico / Pinienkerne

Calamari fritti ..... € 9,90
Jalapeno-Zitronen Mayo oder Sauce Tartare / Limette

Vorspeisenvariation ..... p.P. € 15,90
Beef Tatar / Thunfisch Tatar / Tomatencarpaccio

Hausgemachtes Toastbrot ..... € 1,90
Hausgemachtes Kräuter-Knoblauch Toastbrot ..... € 3,90

Suppen

Rinder Bouillon ..... € 4,50
Frittaten oder Grießnockerl / Wurzelwerk / Schnittlauch

Cremesuppe des Tages ..... € 4,90
Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter!

* Selbstgemachtes Toastbrot
Informationen über die enthaltenen Allergene gibt es bei unseren Servicemitarbeitern oder im Aushang in unserem Restaurant.

Salat
fresh & healthy

Caesar Salad ..... € 9,90
Römersalat / Kirschtomaten / Parmesan / Croutons / Caesardressing

Spinatsalat ..... € 10,90
Frische Feigen / Pinienkerne / Heidelbeeren / Grissini / Nusschutney / Balsamicodressing

Marinierter Blattsalat ..... klein €3,90
groß € 8,90

Gemischter Gartensalat ..... klein € 4,90
Blattsalate / Tomaten / Gurke / Karotte / Paprika / Mais / Hausdressing
groß € 9,90

Unsere hausgemachten Dressings:
Hausdressing / Balsamicodressing / Caeserdressing

Gerne On the TOP?

Bestellen sie Ihren Salat mit einem Topping Ihrer Wahl!

gegrilltes Thunfischsteak *ca. 150 gr* ..... + € 7,20
sautierte Rinderstreifen *ca. 120 gr* ..... + € 6,90
gebratene Hendlstreifen *ca. 120 gr* ..... + € 6,50
gebackene Hendlbruststreifen *ca. 120 gr* ..... + € 6,90
marinierter Ziegenfrischkäse *ca. 120 gr* ..... + € 5, 90
gegrillte Calamari *3 Stück* ..... + € 5,90
sautierte Garnelen *5 Stück* ..... + € 6,90
gegrillte Minikartoffel / Zwiebel / Spiegelei ..... + € 5,90

Bin zwar nicht auf Diät
Doch jetzt hab´ ich den Salat

* Selbstgemachtes Toastbrot ** Selbstgemachte Pasta - aus Bioeiern und feinst ausgewählten Zutaten
Informationen über die enthaltenen Allergene gibt es bei unseren Servicemitarbeitern oder im Aushang in unserem Restaurant.

Pasta *di speciale*

Selbstgemachte Pasta - aus Bioeiern und feinst ausgewählten Zutaten!

Pasta Seven *pikant* ..... € 12,90
Maishendl / Junglauch / Trockentomaten / Chili / Rahmsauce / Parmesan

Pasta Mlinci ..... € 13,90
Hühnerbrust / Rahmsauce / Nudelblatt / Parmesan / Rucolasalat / Kräuter

Milo Gnocchi ..... klein € 11,90
Rinderstreifen / Rucola / Pinienkerne / Champignons / Parmesan — groß € 14,90

Pasta Mediterran ..... € 12,90
Tomatensugo / Kirschtomate / Zucchini / Oliven / Artischocken / Rucola / Parmesan

Sehr gerne können Sie unsere Pasta-Gerichte auch vegan, glutenfrei oder als Vollkorn-Variante bestellen.

Risotto & Vegan

Basilikum Risotto ..... € 12,90
Getrocknete Tomate / Brokkoli / Karotte / Nüsse / Rucola

Hirselaibchen & Quinoa-Tofusugo *vegan* ..... € 13,90
Gebackene Melanzani / grüner Spargel / Blattsalat / Artischocken

Fisch & Meer

Filet vom Adria Branzino ..... € 22,90
Kräuterrisotto / Oliven / Tomaten / Zwiebel / Petersiliencreme

Calamari vom Grill ..... € 16,90
Blitva (Mangoldkartoffeln) / Oliven-Knoblauchöl / Toastbrot

* Selbstgemachtes Toastbrot ** Selbstgemachte Pasta - aus Bioeiern und feinst ausgewählten Zutaten
Informationen über die enthaltenen Allergene gibt es bei unseren Servicemitarbeitern oder im Aushang in unserem Restaurant.

Fleisch

Gebackenes vom ausgelösten steirischen Qualitätshuhn ..... € 15,90
Hausgemachter Erdäpfelsalat / Vogerlsalat / Zitrone / Preiselbeeren

Gefülltes Hendlbrustfilet ..... € 17,90
Mozzarella / Basilikum / Gnocchi / grüner Spargel / Kirschtomaten / Karotte / Rosmarinsauce

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb ..... € 19,90
Petersilienkartoffeln / Zitrone / Preiselbeeren /

Filetsteak vom heimisches Rind ..... € 33,90
gegrillte Rosmarinkartoffel / geschmorte Karotte / Brokkoli / Portweinjus

Seven Pfandl ..... € 18,90
Schweinemedaillons / Pilze / Fisolen / Pasta / Pinienkerne / Rahmsauce / Parmesan

Das Service-Team berät Sie gerne über
optionale Beilagen zu unseren Hauptgerichten.

Cremige Polenta / Parmesanrisotto / Petersilienkartoffeln
Röstkartoffeln / Grillgemüse / Milo Fries
hausgemachter Erdäpfelsalat

Burger & Sandwich

Seven Burger ..... € 13,90
Hausgemachter Burgerbun / 100% Rindfleisch / Blattsalat / Cheddar / Speck / glasierte Zwiebeln / Champignons / Honig-Pfeffer Mayo / Milo Fries

Beef Sandwich ..... € 16,90
Rindfleischstreifen / Rucola / Parmesan / Essiggurke / Tomate / Röstzwiebel-Chilimayo / Milo Fries

Club Sandwich ..... € 16,90
Hühnerfilet / Cocktailsauce / Schinken / Cheddar / Speck / Ei / Blattsalat / Tomate / Milo Fries

* Selbstgemachtes Toastbrot ** Selbstgemachte Pasta - aus Bioeiern und feinst ausgewählten Zutaten
Informationen über die enthaltenen Allergene gibt es bei unseren Servicemitarbeitern oder im Aushang in unserem Restaurant.

Desserts *Hausgemacht*

Schoko Soufflé Seven ..... € 7,90
Vanilleeis / Haselnuss / Passionsfruchtsauce

^íúĄ 2ÈøÛ ..... € Ű,90
O¿ĢĢÕú÷ĥËåÕãúĞ:ijÕ:ĠÕ:ĥãÑ:ÑĥÑĥã÷úÕ:uËåĈ÷Ĉú¿ÑÕ:Ğ:DĐ:ĀÊÕÕÊĚĈÊÊÕĢ

Affogato al „ELLA“ caffé ..... € 4,90
Vanilleeis / Espresso / Nougatbrownie

Erdbeer Pavlova ..... € 5,90
Baiser / Mascarponecreme / marinierte Erdbeeren / karamellisierte Mandeln

Veganes Cassisgranita ..... € 5,90
Prosecco / Hafermilch / Schokolade

Zitronen-Sorbet ..... € 4,90
Champagner / Minze

Torten

Wählen Sie aus unserer Vitrine! ..... € 4,50

Unsere hauseigene Patisserie bietet Ihnen eine variantenreiche Auswahl!
Gerne servieren wir auch unser italienisches Eis dazu!

Milo´s Käsevariation

Ausgewählte Käsesorten
*Früchtebrot / Mango-Chutney / Honig / Nüsse / Weintrauben ..... kleine Portion € 10,90
große Portion € 16,90

* Selbstgemachtes Brot ** Selbstgemachte Pasta - aus Bioeiern und feinst ausgewählten Zutaten
Informationen über die enthaltenen Allergene gibt es bei unseren Servicemitarbeitern oder im Aushang in unserem Restaurant.

Offene Weißweine

Hauswein Pinot Grigio
Weingut Zorzettig, Colli Orientali, Friaul 1/8 3,50

Grüner Veltliner Ried Hausberg DAC
Weingut Proidl, Senftenberg, Kamptal 1/8 4,50

Gelber Muskateller
Weingut Taferner, Göttlesbrunn, Carnuntum 1/8 4,40

Chardonnay
Weingut Sax, Langenlois, Kremstal 1/8 4,80

Offene Rotweine

Hauswein Zweigelt
Weingut Krikler, Weiden am See, Burgenland 1/8 3,50

Merlot Lovely
Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee 1/8 4,30

Cuvée Heideboden
Weingut Keringer, Mönchhof, Neusiedlersee 1/8 4,90

Offene Rosé- & Süßweine

Rosé Fräulein, Mayer am Pfarrplatz
Wien-Nussdorf 1/8 4,10

Rosé Fleurs de Prairie
Côtes de Provence, France 1/8 4,90

Auslese, Tschida
Illmitz, Burgenland 1/16 4,50

Porto Tawny
Douro Tal, Portugal 1/8 4,50

Informationen über die enthaltenen Allergene gibt es bei unseren Servicemitarbeitern oder im Aushang in unserem Restaurant.

Spritz & More

Spritzer weiß	1/4	3,70
Aperol Spritz	1/4	4,90
Aperol Veneziano	1/4	5,90
Hugo Wein	1/4	4,50
Hugo Prosecco	1/4	5,50

Prosecco

Prosecco Col de Mez DOCG Superiore Soligo, Valdobbiadene	0,1l	4,10
Spumante Rosé Col de Mez Soligo, Valdobbiadene	0,1l	4,10

Bier

	0,3l	0,5l
Villacher	3,30	3,90
Villacher Hausbier	3.30	3,90
Stiegl	0,5 Fl	3,90

	0,3l	0,5l
Villacher Radler	3,30	3,90
Soda Radler	3,10	3,70
Villacher „Freilich“, alkoholfrei	0,5 Fl	3,90
Hofbräu, Münchner Weisse	0,5 Fl	3,90
Hofbräu, Münchner Weisse, alkoholfrei	0,5 Fl	3,90

Informationen über die enthaltenen Allergene gibt es bei unseren Servicemitarbeitern oder im Aushang in unserem Restaurant.

Edelbrand
exklusiv

Hausgebrannter Williams	2cl	4,90

DESTILLERIE PFAU

Marillen	2cl	4,20
Bio Apfel	2cl	4,40

DESTILLERIE ALOIS GÖLLES

Alte Zwetschke	2cl	4,90
Herzkirsche	2cl	5,20

DESTILLERIE JESCHE

Zirbe	2cl	4,90
Maschanska	2cl	5,10

GRAPPA

Nonino	2cl	4,90

Bitter

Ramazzoti	4cl	4,50
Averna	4cl	4,50
Jägermeister	4cl	4,00
Montenegro	4cl	4,30
Pelinkovac	4cl	4,60

Rum & Cognac

Plantation Barbados XO	4cl	6,90
Diplomatico Reserve	4cl	7,90
Remy Martin 1738 Royal	4cl	7,90
Hennesy fine	4cl	5,60

Informationen über die enthaltenen Allergene gibt es bei unseren Servicemitarbeitern oder im Aushang in unserem Restaurant.

Mineralwasser

	0,33l	0,75l
Römerquelle		
still oder prickelnd	3,00	5,10

Selbstgemachte Bio-Limonaden

Zitronen-Limonade	0,25l	3,90
Minz-Limonade	0,25l	3,90

Säfte Limos

Coca Cola / light / zero	0,33l	3,10
Fanta, Sprite, Almdudler	0,33l	3,10
Eistee Pfirsich / Zitrone	0,25l	3,10
Pago: Marille, Johannisbeere, Apfel, Birne, Mango	0,2l	3,00
	0,25l	**0,5l**
mit Leitungwasser	3,10	3,20
Gespritzt mit Sodawasser	3,20	3,30
Apfelsaft naturtrüb	0,2l	3,10
	0,25l	**0,5l**
mit Leitungwasser	3,20	3,30
Gespritzt mit Sodawasser	3,30	3,40
Thomas Henry: Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2l	3,30
Red Bull	0,25l	3,70

Informationen über die enthaltenen Allergene gibt es bei unseren Servicemitarbeitern oder im Aushang in unserem Restaurant.

Frisch gepresste Säfte

Orangensaft oder Apfel-Karotte	0,25	4,50
Apfel-Ananas-Ingwer	0,25	4,90

Café Kakao Tee

Espresso	2,10
Doppelter Espresso	3,60
Kleiner Brauner	2,30
Verlängerter	2,60
Cappuccino	2,90
Latte Macchiato	3,30
Kaffee Hag	Aufpreis 0,20

Heiße Schokolade, dunkel	3,40
Heiße Schokolade, weiß	3,40

Tee, Ronnefeldt, diverse Sorten 3,20
Green Dragon, Fruity Camomile, Rooibos Cream Orange, Moroccan Mint, Refreshing Mint, English Breakfast, Bergkräuter, Earl Grey, Morgentau

ella coffee

Informationen über die enthaltenen Allergene gibt es bei unseren Servicemitarbeitern oder im Aushang in unserem Restaurant.

Informationen über die enthaltenen Allergene gibt es bei unseren Servicemitarbeitern oder im Aushang in unserem Restaurant.