



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.**



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



MITTAGSKARTE

Snacks

Seven Antipasti € 13,90
Prosciutto / Salami Milano / Oliven / Paprika / eingelegte Zwiebeln / Parmesangrissini

Milo´s Käsevariation
Ausgewählte Käsesorten / Früchtebrot / Honig / Nüsse / Weintrauben / Chutneys klein € 10,90
groß € 16,90

gerösteter Milo Toast*
Kräuterfrischkäse / Prosciutto / Rucola € 8,90
Avocadocreme / Tomatensalsa / Kresse € 8,90
Landfrischkäse / Kernöl / Kürbiskerne / Schnittlauch € 6,90

Vorspeisen

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

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

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 groß € 9,90
Blattsalate / Tomaten / Gurke / Karotte / Paprika / Mais / Hausdressing	
Unsere hausgemachten Dressings:	
Hausdressing / Balsamicodressing / Caesardressing	

Gerne On the TOP?

Bestellen sie Ihren Salat mit einem Topping Ihrer Wahl!

gegrilltes Thunfischsteak <i>ca. 150 gr</i>	+ € 7,20
sautierte Rinderstreifen <i>ca. 120 gr</i>	+ € 6,90
gebratene Hendlstreifen <i>ca. 120 gr</i>	+ € 6,50
gebackene Hendlbruststreifen <i>ca. 120 gr</i>	+ € 6,90
marinierter Ziegenfrischkäse <i>ca. 120 gr</i>	+ € 5,90
gegrillte Calamari <i>3 Stück</i>	+ € 5,90
sautierte Garnelen <i>5 Stück</i>	+ € 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 Mediterran € 12,90
Tomatensugo / Kirschtomaten / Zucchini / Olive / Artischocken / Rucola / Parmesan

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

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

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, Burger & Sandwich

Gebackenes vom ausgelösten steirischen Qualitätshuhn	€ 15,90
Hausgemachter Erdäpfelsalat / Vogerlsalat / Kernöl / Zitrone / Preiselbeeren	
Seven Burger	€ 13,90
Hausgemachter Burgerbun / 100% Rindfleisch / Blattsalat / Cheddar / Speck / glasierte Zwiebeln / Champignons / Honig-Pfeffer Mayo / Milo Fries	
Club Sandwich	€ 16,90
Hühnerfilet / Cocktailsauce / Schinken / Cheddar / Speck / Ei / Blattsalat / Tomate / Milo Fries	
Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb	€ 19,90
Petersilienkartoffeln / Zitrone / Preiselbeeren	

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

Petersilienkartoffeln
Röstkartoffeln
Grillgemüse
Pommes Frites
Hausgemachter Erdäpfelsalat

**” Essen ist ein Bedürfnis
Genießen ist eine Kunst**

La Rochefoucauld

* 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

Schoko Soufflé Seven	€ 7,90
Vanilleeis / Haselnuss / Passionsfruchtsauce	
Milo Cake	€ 6,90
Dattelkuchen / weiße und dunkle Schokolade / Himbeersorbet	
Affogato al „ELLA“ caffè	€ 4,90
Vanilleeis / Espresso / Nougatbrownie	
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

„*Ein Leben ohne Käse ist
möglich, aber sinnlos!*“

La Rochefoucauld

* 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 1/16 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	0,1l.....	4,10
Soligo, Valdobbiadene		
Spumante Rosé Col de Mez	0,1l.....	4,10
Soligo, Valdobbiadene		

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 Williams2cl..... 4,90

DESTILLERIE PFAU

Marillen2cl..... 4,20

Bio Apfel2cl..... 4,40

DESTILLERIE ALOIS GÖLLES

Alte Zwetschke2cl..... 4,90

Herzkirsche2cl..... 5,20

DESTILLERIE JESCHE

Zirbe2cl..... 4,90

Maschanska2cl..... 5,10

GRAPPA

Nonino2cl..... 4,90

Bitter

Ramazzoti4cl..... 4,50

Averna4cl..... 4,50

Jägermeister4cl..... 4,00

Montenegro4cl..... 4,30

Pelinkovac4cl..... 4,60

Rum & Cognac

Plantation Barbados XO4cl..... 6,90

Diplomatico Reserve4cl..... 7,90

Remy Martin 1738 Royal4cl..... 7,90

Hennesy fine4cl..... 5,60

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

Mineralwasser

Römerquelle	0,33l	0,75l
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 Leitungswasser	3,10	3,20
Gespritzt mit Sodawasser	3,20	3,30
Apfelsaft naturtrüb	0,2l	3,10
	0,25l	0,5l
mit Leitungswasser	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
c o f f e e

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.

ALLE PREISE IN EURO INKL. GESETZLICHER MWST.



ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!