

# LUNCH

## STARTERS


---


### Beef Tatar vom Biorind LUNGAUGOLD


hausgemachte Foccacia – Sauergemüse – Salzbutter – Tomatenpaste – Trüffelmayo

A | C | M

<b>80 gramm</b>	<b>20,5</b>
<b>160 gramm</b>	<b>23,5</b>

 **Sommerlicher Blattsalat** **8,5**  
Kräuterseitlinge – Schalotten – Knoblauch – Mango Sriracha Dressing  
O


 **Gazpacho Classic** **8,0**  
frisches Gemüse – Olivenöl – Baguette  
A | L | O


 **Burrata** **17,5**  
Bruschettini – Rucola – Pfirsichchutney  
A | G | O

## MAIN

---

**Caesar Salad JILLY\_BEACH** **18,5**  
Maishühnchenbrust – Parmesan – Kapernäpfel – Römerherzen  
A | C | I | G | M

**Linguine aglio e olio**  
Getrocknete Tomaten - Rucola - Pinienkerne – Parmesan – Knoblauch – Chilli  
- auf Wunsch vegan A  **18,5**  
- mit Garnele A | R **22,5**

 **Trüffel Tagliatelle** **23,5**  
Schwarzer Trüffel – Weißwein-Trüffelsauce  
G | O

**Hot Dog JILLY\_BEACH** **14,5**  
Sauerkraut - Bratwurst - Röstzwiebel - Wasabimayo – Brioche-Bun  
A | C | O

**Offenes Steak Sandwich** **24,5**  
Baguette – Beiried – Zwiebelconfit – Tomate – Gurke – Speckcrumble – Jalapenómayo  
A | O

**Fisch des Tages** **28,5**  
Karottencreme – Junges Gemüse – Weißweinsauce  
A | G | I | D

**Kalbspillard** **26,5**  
Rucola – Limette – Kräuterrisotto – Parmesan – Jus  
G | O

## LUNCH

### SWEETS

---

<b>Cheesecake JILLY_BEACH</b>	<b>9,5</b>
Minzpesto – Himbeere A I C I G	
<b>Erdbeer Trifle</b>	<b>9,5</b>
Bisquit – Mascarpone – Erdbeerragout A I C I G	

### BEACH KIDS

---

<b>Pasta FERDI</b>	<b>12,5</b>
Spaghetti – hausemachte Bolognese A I G I L I O	
<b>Pasta CILLY</b>	<b>10,5</b>
Spaghetti – frische Tomatensauce A I O	
<b>Butterschnitzerl BEACH KIDS</b>	<b>12,5</b>
Püree – Ketchup G I O I A	

Allergene gemäß Codex-Empfehlung. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

A Gluten haltiges Getreide | B Krebstiere | C Eier von Geflügel | D Fisch - außer Fischgelatine | E Erdnüsse | F Sojabohnen | G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose) | H Schalenfrüchte | L Sellerie | M Senf | N Sesamsamen | O Schwefeldioxid und Sulfite | P Lupinen | R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische



## DINNER

### STARTERS

---

#### Beef Tatar vom Biorind LUNGAUGOLD

hausgemachte Foccacia – Sauergemüse – Salzbutter – Tomatenpaste – Trüffelmayo

A|C|M

80 gramm

20,5

160 gramm

23,5



#### Sommerlicher Blattsalat

8,5

Kräuterseitlinge – Schalotten – Knoblauch – Mango Sriracha Dressing

O

#### Saibling Ceviche

17,5

Limette – Chilli – Zwiebel – Stangensellerie – Gurke – Tomate – Baguette

A|D|L|I|O|I|R

#### Grüner Spargel

Weißer SpargelcremÉ – Braune Butter – Kräuterseitlinge

- mit Prosciutto

17,5

- vegetarisch (ohne Prosciutto)

15,0

G

#### Gazpacho Classic

8,0

frisches Gemüse – Olivenöl – Baguette

A|L|L|I|O

#### Rinder-Consommé

8,5

homemade Ravioli – geschmorte Rinderbrust – Gemüsestreifen – Schnittlauch

A|I|O|L|I|M

### BEACH KIDS

---

#### Pasta FERDI

12,5

Spaghetti – hausgemachte Bolognese

A|G|I|L|I|O

#### Pasta CILLY

10,5

Spaghetti – frische Tomatensauce

A|I|O

#### Butterschnitzerl BEACH KIDS

12,5

Püree – Ketchup

G|I|O|I|A

Allergene gemäß Codex-Empfehlung. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

A Gluten haltiges Getreide | B Krebstiere | C Eier von Geflügel | D Fisch - außer Fischgelatine |

E Erdnüsse | F Sojabohnen | G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose) |

H Schalenfrüchte | L Sellerie | M Senf | N Sesamsamen | O Schwefeldioxid und Sulfite | P Lupinen |

R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische



vegan



vegetarisch

## DINNER

### MAIN

---

#### Linguine aglio e olio

Getrocknete Tomaten - Rucola - Pinienkerne - Parmesan - Knoblauch - Chilli  
 - auf Wunsch vegan  A  
 - mit Garnele AIR

18,5  
22,5

#### Trüffel Tagliatelle

Schwarzer Trüffel - Weißwein-Trüffelsauce  
 GIO

23,5

#### Fisch des Tages

Karottencreme - Junges Gemüse - Weißweinsauce  
 AIGID

28,5

#### Beach Pulpo

Ananas-Karottensalat - Chilli - Tomate - Balsamico - Rosa Pfeffer - Erdnuss  
 RIOIE

26,5

#### Rinderfilet

Grüner Spargel - Kräutermousseline - Jus - Schmortomate  
 GIO

38,5

#### Kalbsbutterschnitzel JILLY\_BEACH

Kartoffel-Selleriepüree - Wilder Brokkoli - Röstzwiebel - Jus  
 GIOAIC

24,5


#### Kalbspailard

Rucola - Limette - Kräuterrisotto - Parmesan - Jus  
 GIO

26,5



#### Gemüsecurry

Junges Gemüse - Karottencreme - Basmatireis - gelbes Curry  
 NIOIEIG  
 - auf Wunsch vegan  A

22,5

### SWEETS

---

#### Erdbeer Trifle

Bisquit - Mascarpone - Erdbeerragout  
 AICIG

9,5

#### Bisquit meets Wörthersee

Bisquit - Vanillesahne - Rumrosinen - Zwetschgensorbet - Apfelcreme  
 AICIOIG

10,5