

SOUL FOOD & LIQUID LOVE



FRANCE 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

Summer Residence
BY MARIO HOFFERER

Galerie Kandlhofer

POP-UP



Featuring:

Richie Culver, Diego Gualandris, Marc Henry, Donna Huanca, Wolfgang Grinschgl, Karl Karner, Richard Klammer, Alina Kunitsyna, Diana Sofia Lozano, Constantin Luser, Estrid Lutz, Nana Mandl, Hermann Nitsch, Hannah Perry, Irena Posner, Marusa Sagadin, Robert Schaberl, Alicia Viebrock, Marianne Vlaschits, Faye Wei Wei, Clemens Wolf

8. Juli - 2. September 2023, täglich 16-20 Uhr

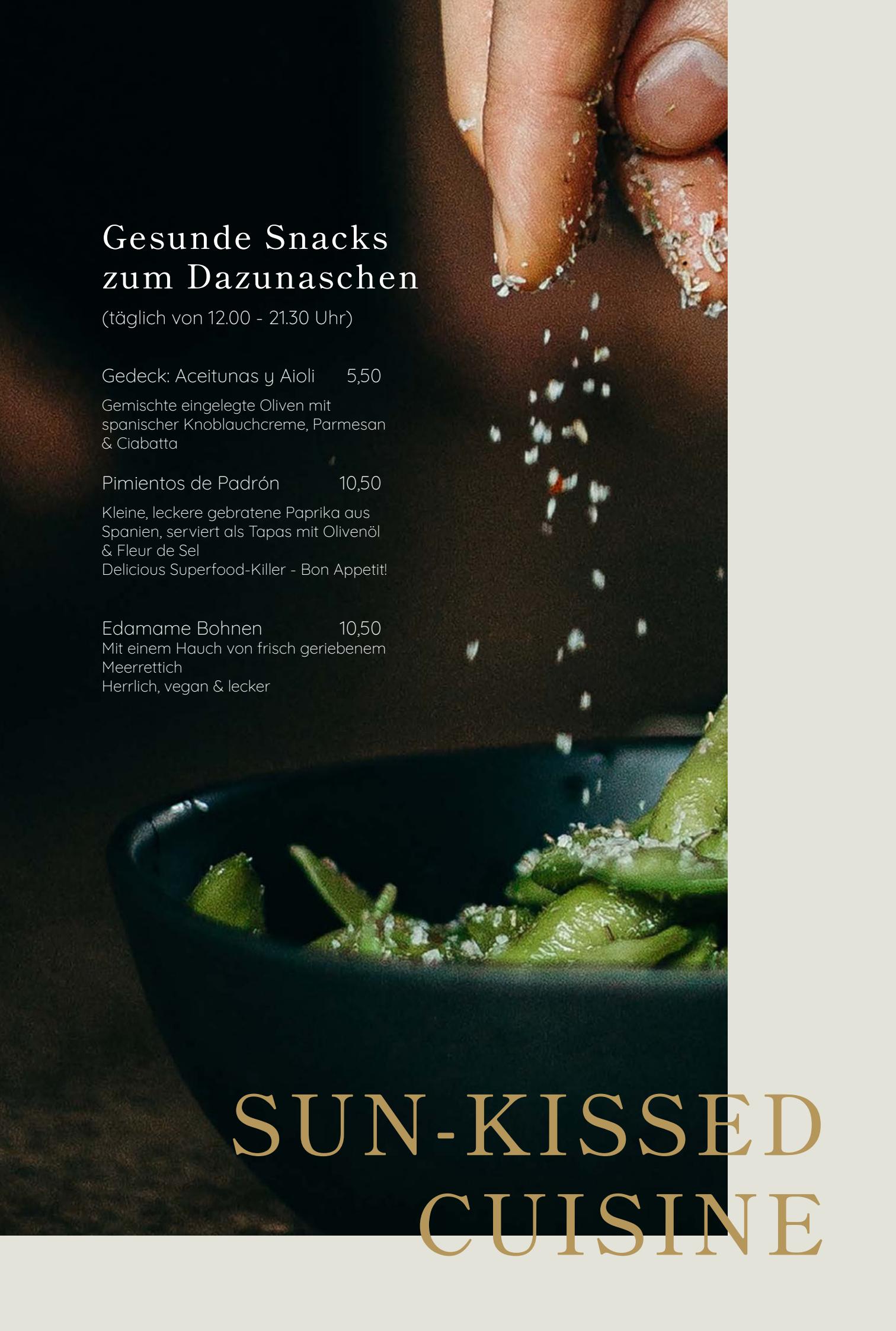
Seecorso 42, 9220 Velden am Wörthersee

info@kandlhofer.com

KATHREIN
PRIVATBANK



preview here



Gesunde Snacks zum Dazunaschen

(täglich von 12.00 - 21.30 Uhr)

Gedeck: Aceitunas y Aioli 5,50

Gemischte eingelegte Oliven mit
spanischer Knoblauchcreme, Parmesan
& Ciabatta

Pimientos de Padrón 10,50

Kleine, leckere gebratene Paprika aus
Spanien, serviert als Tapas mit Olivenöl
& Fleur de Sel
Delicious Superfood-Killer - Bon Appetit!

Edamame Bohnen 10,50

Mit einem Hauch von frisch geriebenem
Meerrettich
Herrlich, vegan & lecker

SUN-KISSED CUISINE

TAPAS

A culinary love story...

Jahrzehntelang kennen und lieben sie sich. Doch nur selten – und dann immer nur tageweise – war es ihnen vergönnt, sich zu sehen, um Menschen kulinarisch glücklich zu machen. Doch dieser Sommer sollte anders werden. Die Jungs von Good Karma Gastro aus Linz sind mit Mario Hofferer Brüder im Herzen. Er hat es geschafft, sie an den Wörthersee zu holen. Die kleinsten gemeinsamen Nenner der Weltenbummler sind: Marbella, Tapas und jede Menge Lebensfreude. Ganz nach dem Motto „Herzlichkeit statt Hochglanz“ servieren sie euch unkompliziert und ohne viel Chichi Tapas wie in Spanien. Kein Designergeschirr, keine Schäumchen und keine Microherbs. Einfach gute, frische Produkte, von höchster Qualität mit Liebe und von Herzen zubereitet, zum Teilen mit euren Liebsten. Que aproveche!



- Wir empfehlen 3 Tapas pro Person
- Alles kommt in die Mitte und jeder nimmt sich davon #sharingiscaring
- Nicht alles wird gleichzeitig serviert, sondern der Tisch füllt sich nach und nach
- Mit einem Glas Champagner in der Hand schmeckt alles gleich noch besser. Alle unsere Tapas werden mit Weißbrot serviert – don't forget to dip it!

Gambas Pil Pil Marbella Style 16,00

Argentinian red Shrimps in Knoblauch-Chili-Öl.

Dazu herrliches Ciabatta. Don't forget to dip your bread.

It's mandatory.

Boquerones en vinagre 15,00

In Knoblauch, Olivenöl und Weißweinessig marinierte Sardellen,

abgerundet mit Limetten und Zitronenzesten

Der Geheimtipp aus unserer zweiten Heimat Marbella

Branzino Ceviche 19,00

Mit Mango, eingelegten Zwiebeln, Avocado und Koriander. Süß,

sauer, spicy, fruchtig, aromatisch – alles mit einem Bissen – we love it!

Auf Wunsch auch ohne Koriander erhältlich.

Pan con Tomate 11,00

Gegrilltes Weißbrot mit einem Ragout aus vollreifen Tomaten,

etwas Chili, Olivenöl und Fleur de Sel

Calamares fritos 17,00

Der mediterrane Klassiker, den wir mit Limetten-Aioli und frischen,

fein geschnittenen spanischen spezial Jalapeños abrunden.

Pulpo a la gallega	17,00
Der zarteste Oktopus von hier bis Marbella - angerichtet auf gebratenen Kartoffeln und mit gesmoktem Paprika. Veredelt mit einem Schuss Olivenöl.	
Jamón Serrano	14,00
Luftgetrockneter spanischer Schinken, nicht allzu dünn aufgeschnitten und mit fein-nussigem Aroma.	
Chorizo	13,00
Spaniens berühmter Wurst-Klassiker: herhaft-pikante Paprikawurst mit „pimentón“ Paprikapulver, in kleine Scheiben geschnitten.	
Queso Manchego	10,00
Feinster spansischer Schafkäse aus Kastilien La Mancha direkt an den Wörthersee. Ain't no sunshine when cheese gone.	
Tatar de Atún	21,00
Thunfischtatar natural mit gerösteter Limette, feinstem Olivenöl und dem besten Fleur de Sel garniert. Wenige Produkte, nur die beste Qualität, kein Schnickschnack. Watch this dish fly!	

Kaviar Imperial No.1
Feinster Kaviar vom Stör aus dem Hause ARJA je nach Wunsch in 50, 100 oder 250 Gramm-Größen verfügbar.

50 g	150,00
100 g	230,00
250 g	625,00

REST OF THE WORLD...

Burrata al Tartufo 16,00
Feinste Burrata aus Apulien, schwarzer Sommertrüffel, frische Erdbeeren & Trüffelhonig verzaubern die Sinne.

Mykonos Salat 18,00
Mit gebratenen Argentinian red Shrimps, Avocados, gerösteten Pinienkernen und frischen Erdbeeren. From Mykonos with Love.

Rib Eye Tagliata (300 g) 43,00
Auf Rucola-Beet, Kirschtomaten und Chimichurri, medium gebraten und mundgerecht geschnitten. Alles unter 300 g ist Carpaccio.



CHAMPAGNER JAUSE

für 2 Personen 49,00

Trüffelsalami, Jamon Serrano, Chorizo, Manchego Käse,
Aceitunas y Aioli, knackiges, eingelegtes Essiggemüse,
Feigensenf und sonnengereifte frische Früchte vom Markt.

+ 1 Flasche Moët & Chandon Rosé Impérial 145€

+ 50 g Dose Imperial No.1 Kaviar vom Stör aus dem Hause ARJA 150€

SOUL FOOD



DESSERT

Fruit Platter 18,00

Früchtevariation je nach Saison

An apple a day keeps anyone away, if you throw it hard enough!

Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern 18,00

Serviert mit italienischem Vanilleeis, frischen Früchten vom Markt

... denn Schokolade ist Gottes Entschuldigung für Brokkoli

Italienisches Limetten-Sorbetto 16,00

Serviert mit Belvedere Pure Vodka im prickelnden Schaumbad
mit frischen Limetten & ORGANICS Bitter Lemon

Frozen Vanilla Espresso Martini 16,00

Feinster Cremesso Kaffee gepaart mit Lucano Cordial
Kaffeelikör und Ron Barceló Organic zur Erfrischung oder
als Muntermacher

Frozen Margarita Mexican Style 16,00

Serviert mit Volcan Mi Tierra Blanco, der mit frischem
Limettensaft und herrlichem Agavendicksaft verfeinert wird.
Tequila es mi amigo!

Ein Nachtisch-Gedicht:
Ich bin so satt ich mag kein
Bl... - Ohh Schokokuchen



Some day you will miss
today at Summer Residence
by Mario Hofferer, so

ENJOY TIME WITH US!

COCKTAIL MENÜ

der Weltmeister Crew

SECRET NEGRONI

Mario Hofferer's Secret Negroni „Capri Style“. Unser wahrscheinlich bester Drink der Karte und Mario Hofferer's persönliche Empfehlung! Ein süß-saures Feuerwerk, welches sich im fruchigen Geschmacksmosaik spiegelt. Ein absoluter Traum für den gepflegten Gaumen!

16,00

Espresso Martini 16,00

Belvedere Pure Vodka, Madagaskar Vanille, Haselnuss & Cookies & Cold Brew Coffee. Dieser langjährige Wegbegleiter von Mario Hofferer ist eine Mischung aus Poesie und Phantasie, welcher man in kurzer Zeit erlegen ist.

Was für ein Start in den Tag!

Clarified Sauvignon Blanc 16,00
Strawberry Milk Punch

Wir präsentieren mit diesem Drink einen ganz besonderen Twist, den definitiv einzigen glasklaren Erdbeer-Milch-Punch am Wörthersee mit Eminente Reserva 7y.

Basil Smash 16,00

Glendalough Wild Botanical Gin, karamellisierte Limetten, 100 % Rohrzucker, reichlich frisches Basilikum, The ORGANICS by Red Bull Tonic, flambierter Zimt. Der perfekte stille Begleiter für einen Tag am Beach, welcher den höchsten Ansprüchen der modernen Liquid-Kitchen-Kunst entspricht und sicmit reichlich frischem Basilikum in einem fruchtig, fein dosiertem Wechselspiel an Aromen präsentiert.

Pornstar Martini 16,00

Der Belvedere Pure Vodka planscht im Champagner Schaumbad gemeinsam mit der süßen Madagaskar Vanillenote gepaart mit erfrischenden Zitrusnoten und frischer Maracuja.

Tommy's Margarita 16,00

Volcan Mi Tierra Blanco, präsentiert sich anfangs leicht süß mit Anklängen von Agave, Honig und einem Hauch Vanille. Statt Orangenlikör kommt bei dem wohl bekanntesten Margarita-Twist Agavensirup in den Shaker, was ihn zu einer erfrischenden, leicht süßer Alternative für den Sommer macht. So findet er sich bereits auf allen Cocktail-Listen der besten Bars der Welt.

Volcan Mule

16,00

Eine auf Volcan Mi Tierra Blanco basierende Variante des klassischen Moscow Mule: vielleicht sogar besser als das Original! Es ist mutig und voller Geschmack, Volcan Mi Tierra Blanco präsentiert sich anfangs leicht süß mit Anklängen von Agave, Honig und einem Hauch Vanille. Das ORGANICS by Red Bull Ginger Beer verleiht den beliebten Ingwer Geschmack. Der belebende Kick kommt durch frisch gepressten Limettensaft.

Szenequicky

16,00

Ron Barceló Blanco mit grünem Melonenlikör, Mandeln, saftigen karamellisierten Limetten & Ananas. Der erfrischende Fruchtkontrast wird mit Limetten & reifen Ananas abgerundet und gipfelt letztendlich im ultimativen Hochgenuss.

ORGANICS Moscow Mule 16,00

Belvedere Vodka mit karamellisierten saftigen Limetten, Gurken, frischem Ingwer & Organics Ginger Beer - abgeschmeckt mit marokkanischer Minze und einem Hauch Staubzucker.

Whiskey Sour

16,00

Glenmorangie The Original, leichte torfige Rauchnoten, Falernum (= Mandel, Ingwer, Piment, Gewürznelken). Diese feine Mixtur wird mit raffinierten Marzipan-Noten, ein wenig Ingwer & Vanille abgerundet. Vereint mit karamellisierten Limetten & Orangen präsentiert sich der feine Schmelz kurzerhand als

TROPICAL GENTLEMENS DRINK

Champagner Himbeer Mojito 16,00

Französische Schaumweinsauce, karamellisierte Himbeeren, saftige Limetten, Himbeer infused Eminente Reserva 7y dazu reichlich Minze und das wird aufgegossen mit Moët & Chandon Impérial Brut.

CHAMPAGNE IS ALWAYS THE ANSWER!

UMAMI Sangria "Marbella Style" 16,00

Ron Barceló Organic bringt saftige rote Früchte, geröstete Trockenfrüchte und rosa Pfefferkörner und wird abgeschmeckt mit edlen gebrannten Trauben aus der Cognac, Bittermandeln, Madagaskar Bourbon Vanille, Beerenvariation & eingekochten Orangen

GOODBYE REALITY - HELLO MOËT & CHANDON SUMMER RESIDENCE BEACH DAY!

Hotel Nacional de Marbella 16,00

Mario Hofferer's Piña Colada mit Twist! Die originale Piña Colada wurde 1962 im "Havana Grand Hotel de Cuba" in Puerto Rico kreiert. 2010 fand diese Interpretation von Mario Hofferer in Marbella großen Anklang unter den Cocktail Connaisseurs.

Mai Tai Overproof 16,00

Vollmundiger Zuckerrohr Overproof tanzt mit aufgespritzten Orangen der Insel Curacao, gesüßten Mandeln & karibischen Nuancen. Verlängert wird diese Gaumenpoesie mit karamellisierter Ananas.

This Liquid Kitchen Creation will improve your dance moves!

JUNGFRÄULICHE MIXEREI AUS DER LIQUID KITCHEN

Für den gestandenen Kapitän
mit 0 Promille

Jungfräuliches Minzbeet 9,50
auf organischen Zitronen

Saftige karamellisierte Limetten mit marokkanischer Minze und Zuckerrohr, vollendet mit The ORGANICS by Red Bull Easy Lemon.

Juneberry Cobbler 9,50

Frische Ananas, Pink Grapefruit mit Basilikum und prickelndem Red Bull Summer Edition Juneberry

Watermelon Cobbler 9,50

Karibische Fruchtnuancen mit reduziertem Limettenjuice verfeinert mit Red Bull Watermelon

SOMMERLICHE HIGHBALLS

Longdrinks (4 cl incl. perfect serve)

Bellini	15,00
Belvedere Pure Vodka mit ORGANICS Bitter Lemon	15,50
Belvedere Pure Vodka mit ORGANICS Tonic Water	15,50
Skinny Beach	13,00
Chandon Garden Spritz	10,50
Limoncello Spritz	10,50
Limoncello, Sparkling, ORGANICS Bitter Lemon	
Belvedere Spritz	15,50
Belvedere Vodka, Lillet, ORGANICS Tonic Water	
Belsazar Wermuth mit ORGANICS Purple Berry	15,50
Glendalough Rosé Spritz Wild Rose Gin, Hibiskus-Sirup, Limettensaft, Sparkling, Soda	15,50
Skinnier Bitch	15,50
Padrecito Tequila, Limettensaft, Soda	

SPIRITS (4 cl)

Belvedere Pure Vodka	10,50
Belvedere Vodka Smogóry Forest	16,00
Belvedere Vodka Lake Bartężek	16,00
Glenmorangie The Original	13,50
Ardbeg Ten Years	14,00
Hennessy V.S.	13,00
Hennessy V.S.O.P	15,50
WhistlePig Rye Whisky 10y	16,00
WhistlePig Rye Whisky 12y	29,00
Averna	6,50
Glendalough Wild Botanical Gin	10,00
Glendalough Wild Rose Gin	10,00
Gin Mare Mediterranean Gin	12,00
Volcan de Mi Tierra Blanco	12,00
Volcan de Mi Tierra Reposado	14,00
Volcan de Mi Tierra Tequila X.A.	44,00

Padrecito Blanco	10,00
Padre Azul Blanco	12,00
Padre Azul Reposado	15,00
Padre Azul Añejo	20,00
Ron Barceló Blanco	10,00
Ron Barceló Organic	12,00
Ron Barceló Imperial (10y)	14,50
Ron Zacapa (23y / XO)	15,00/28,00
Diplomatico Reserva Exclusiva	14,00
Eminente Reserva 7y	11,00

Spirits by bottle

Glendalough Wild Botanical Gin 0,7l	150,00
Glendalough Wild Rose Gin 0,7l	150,00
Volcan de Mi Tierra Tequila XA. Luminous 0,7l	550,00

VODKA

Belvedere Pure Vodka 0,7l	165,00
Belvedere Pure Vodka 1,75l	355,00
Belvedere Pure Vodka 3l	655,00
Belvedere Vodka Smogóry Forest 0,7l	165,00
Belvedere Vodka Lake Bartężek 0,7l	165,00

SOFT DRINKS

Red Bull Energy Drink	5,50
Red Bull Energy Drink, Red Bull Sugarfree, Red Bull Red Edition, Red Bull Apricot Edition, Red Bull Summer Edition Juneberry	
The ORGANICS by Red Bull	5,50
Simply Cola, Black Orange, Easy Lemon, Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Purple Berry, Ginger Beer	
Cappy	5,50
Apfelsaft, Orangensaft, Marille, Erdbeere	
Fuzetea	4,50
Zitrone-Zitronengras, Pfirsich-Hibiskus	
Cremesso Espresso	4,00
Cremesso Doppelter Espresso	5,00
Cremesso Cappuccino	5,00
Römerquelle still/prickelnd	
0,33l / 0,7l	4,00 / 7,50

WINE

Rose

Belle Rose Excellence 1/8l „Summer Residence Edition“	8,50
Château d'Esclans Whispering Angel 2022 1/8l	10,50
Belle Rose Excellence 0,75l „Summer Residence Edition“	52,00
Belle Rose Excellence 1,5l / 3l „Summer Residence Edition“	110,00 / 320,00
Château d'Esclans Whispering Angel 2022 0,75l	65,00
Château d'Esclans Whispering Angel 2021 1,5l	150,00
Château d'Esclans Whispering Angel 2022 3l	370,00
Château d'Esclans Whispering Angel 2021 6l	920,00
Château d'Esclans Rock Angel 0,75l	75,00
Château d'Esclans Rock Angel 1,5l	180,00
Château d'Esclans 2021 0,75l	150,00
Château d'Esclans Garrus 2021 0,75l	480,00
Château Galoupet Cru Classé 2021 0,75l	150,00
Château St. Maur Côtes de Provence 3l	340,00

Weißwein

Cloudy Bay - Neuseeland Sauvignon Blanc 0,7l	58,00
Nikolaihof Wachau Riesling Federspiel 2022 0,75l	49,00
Nikolaihof Wachau Grüner Veltliner Hefeaabzug 2022 0,75l	38,00
FJ Gritsch Wachau Grüner Veltliner Ried Schlossgarten 2022 0,75l	49,00

Rotwein

Cloudy Bay - Neuseeland Pinot Noir 0,7l	69,00
Marchesi Antinori - Toscana Tignanello 2016 0,75l	165,00
Sassicaia 2017 0,75l	298,00
Gaja - Piemont Barbaresco D.O.P. 2016 0,75l	310,00



HUG IN
A GLASS

CHAMPAGNE

on ice

Moët & Chandon ICE Impérial Brut 0,1l	19,00
Moët & Chandon ICE Impérial Brut 0,75l	145,00
Moët & Chandon ICE Impérial Brut 1,5l	290,00
Moët & Chandon ICE Impérial Brut 3l	790,00
Moët & Chandon ICE Impérial Rosé 0,75l	165,00
Moët & Chandon ICE Impérial Rosé 1,5l	320,00

Moët & Chandon Impérial Brut 0,1l	18,00
Moët & Chandon Impérial Brut 0,2l	28,00
Moët & Chandon Impérial Brut 0,75l	119,00
Moët & Chandon Impérial Brut 1,5l / 3l	310,00 / 650,00

Moët & Chandon Rosé Impérial 0,1l	19,00
Moët & Chandon Rosé Impérial 0,75l	155,00
Moët & Chandon Rosé Impérial 1,5l	295,00
Moët & Chandon Rosé Impérial 3,0l	560,00

Moët & Chandon Grand Vintage 2015 0,75l	185,00
Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 0,75l	215,00

Moët & Chandon Brut Imperial 6l / 9l	1250,00 / 1750,00
Moët & Chandon Brut Imperial 15l	2800,00

Dom Pérignon Blanc Vintage 2013 0,75l	420,00
Dom Pérignon Blanc Vintage 2013 1,5l	950,00
Dom Pérignon Blanc Vintage 2002 Plénitude P2 0,75l	1090,00
Dom Pérignon Rosé Vintage 2008 0,75l	700,00
Dom Pérignon Rosé Vintage 2008 1,5l	1500,00

Armand de Brignac Ace of Spades Brut Gold 0,75l	650,00
Armand de Brignac Ace of Spades Brut Gold 1,5l	1350,00
Armand de Brignac Ace of Spades Brut Rosé 0,75l	910,00
Armand de Brignac Ace of Spades Blanc de Blancs Brut 0,75l	2500,00



A bikini can't solve everything, but it's a good start!

#Seekind

BETTEN PACKAGES

Marbella Platinum Package 490,00
Waterfront Sunbed

2x Champagner Limetten Sorbetto
als Welcome Drink
2x Cocktails nach Wahl
1x Moët & Chandon Ice Impérial Brut (0,75l)
1x Belvedere Pure Vodka (0,70l) inkl.
6x Red Bull Beigetränke nach Wahl
2x stilles Wasser (0,33l)
1x Champagner Brettljause für 2 Personen
2x Schokokuchen mit Vanille Eis

St. Barth Golden Package 250,00
Waterfront Sunbed

2x Champagner Limetten Sorbetto
als Welcome Drink
2x Cocktails nach Wahl
1x Moët & Chandon Brut Impérial (0,75l)
2x stilles Wasser (0,33l)
1x Champagner Brettljause für 2 Personen

ALL YOU NEED IS LOVE & SUN

Die Summer Residence by Mario Hofferer verspricht unvergessliche Momente,
ganz im Zeichen der sommerlichen Nonchalance: Direkt am Wasser,
mit Blick in die Bucht und dem garantiert längsten Sundowner am Wörthersee!

Thank you for having us!
www.summer-residence.at

ALLERGENE

Unsere Speisen und Getränke könnten
folgende Allergene enthalten:

GLUTENHALTIGES GETREIDE SOWIE
DARAUS HERGESTELLTE ERZEUGNISSE

KREBSTIERE UND KREBSTERZEUGNISSE

EIER UND EIERERZEUGNISSE

FISCH UND FISCHERZEUGNISSE

ERDNÜSSE UND ERDNUSSERZEUGNISSE

SOJA UND SOJAERZEUGNISSE

MILCH UND MILCHERZEUGNISSE

SCHALENFRÜCHTE SOWIE DARAUS
HERGESTELLTE ERZEUGNISSE

SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE

SENF UND SENFERZEUGNISSE

SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

SESAM

LUPINEN

WEICHTIERE

Sollten Ihre Allergene nicht auf unserer Liste stehen,
kontaktieren Sie bitte unser Personal.