

SUPPEN

Altwiener Suppentopf

Hausgemachte Rindssuppe mit Nudeln, Gemüse und Rindfleisch
6,80

Unsere berühmte... **Geschäumte Fischsuppe**
mit Safran, Gemüsestreifen
und gegrillten Stücken von Lachs und Garnele
7,60



SALATE UND VORSPEISEN

Gemischter Salatteller reich garniert
klein 4,90 *groß 9,50*



Geräuchertes lauwarmes Saiblings Filet

mit gebackener Ofenkartoffel, Gemüse- Sauerrahm und Meerrettich
16,50

Passend dazu... **Portion Knoblauchbrot 3,60**
Grünen Blattsalat 4,90

Steirischer Backhendl- Salat

Großer gemischter Salat mit Kernöldressing und einer gebackenen Hühnerbrust
im Kürbiskern- Mantel
14,50

Portion Zillertaler Krapfen

mit Kartoffel- Käse Füllung -- ab zwei Stück --
pro Stück 1,90



Beef Tartare vom heimischen Rind

Klassisch zubereitet mit Toast, Butter, Zwiebelringe und Gurke
als Vorspeise 13,80 *als Hauptgang 16,80*

FÜR ZWISCHENDURCH

Käse Reise durch Tirol -- auch als Dessert geeignet -- 
aus verschiedenen heimischen Käsesorten
9,80

Achentaler Speck-Teller
*Heimischer Bauernspeck reichlich garniert,
dazu Schwarzbrot und Butter*
9,80

Schinken- Käse Toast
der Klassiker mit frischen Gartensalaten garniert
7,50

FISCH UND VEGETARISCH

Fangfrische Gebirgs- Forelle „Müllerin“ 
*-- aus der Herzoglichen Fischzucht Kreuth --
in einer Zitronen- Knoblauch Butter gebraten,
dazu Petersilienkartoffel*
18,80

dazu empfehlen wir einen grünen Salat
4,90

Asia Nudeln 
Gebratene würzige Eiernudeln mit Pilzen und Gemüse
13,80

dazu gebratenes Hühnerfleisch
16,80

3 Stück hausgemachte Spinatknödel 
mit feinem Wein-Rahmkraut und abgeschmolzener brauner Butter
14,50

UNSERE KLASSIKER

Wiener Schnitzel -- in der Pfanne gebacken --
serviert mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren
vom Schwein 14,50

vom **heimischen Bio-Milchkalb** -- Original -- 19,80

Knuspriges Backhendl -- 20 min --
mit einer Beilage nach ihrer Wahl (Kartoffelsalat, Pommes frites, Salat, ...)
15,50

SeeEck- Burger
gefüllt mit zarter Hühnerbrust, Eisbergsalat, Cocktailsauce,
Tomaten und Speck,
Rustica- Potatoes und Sauerrahm- Dip
15,80

Gegrilltes Rinderfiletsteak „Madagaskar“
auf frischem Gemüse angerichtet
mit grüner Pfeffersauce und Rustica Potatoes
180g 28,80
220g 32,80

Unser Tipp...
Tiroler Speck- Knödel- Essen nach alter Tradition
3 Speckknödel mit Rindssuppe
Grüner Salat | Rahmkraut | Apfelmus
14,80



HAUSGEMACHTE MEHLSPEISEN

-- Das Warten lohnt sich --

Wachauer Marillenknödel

in Butterbrösel gerollt mit Vanilleeis und Marillen Röster

2 Stück 7,50

3 Stück 9,50

Hausgemachter Kaiserschmarrn -- ca. 20 min --

mit Rumrosinen und Apfelmus

9,50

Omas Grieskoch ein Klassiker...

mit Honig- Zimteis und Kirschen

7,50

Täglich hausgemachte Strudel und Kuchen

3,50 /mit Vanillesauce 4,90 / mit Rahm 4,20

...oder probieren Sie unser

„Bauernhof- Eis“

keine künstlichen Aromen

keine künstlichen Farbstoffe

keine chemischen Konservierungsmittel



Und für Alle, die gerne Obst in flüssiger Form zu sich nehmen möchten, haben wir eine schöne Auswahl an Bränden und Spirituosen in unserer Getränkekarte.

Lieber Gast

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei Ihrem Service-Mitarbeiter.

SEEECK- FONDUE- VARIATIONEN

Bitte einen Tag vorher reservieren, ab 2 Personen

Haus- Fondue

*Hühnerbouillon mit Rinder-, Schweine- und Hühnerfilet
Pommes frites, gemischtem Salat,
vier verschiedene Saucen und reichlich Garnituren
pro Person 25,50*



Asia- Fondue *Unser Tipp...*

*Gemischter Salat, würzig asiatisch gewürzte Hühnersuppe
mit Rinderfilet, Garnelen, Hühnerbrust, Fischfilets, Jasmin- Duftreis, Pilzen,
Krabbenchips
Sojasauce, Sweet Chili Dip und Pflaumensauce
pro Person 28,50*

dazu passend.. Portion Wok- Gemüse 3,50

Käse- Fondue

Das Schweizer Original!

*Dreierlei Schweizer Käse mit frisch gemahlenem Pfeffer, Weißwein und Knoblauch,
dazu ein gemischter Salat, Pellkartoffeln und Baguette
pro Person 19,90*

Portion Mixed Pickles 2,50

Nordtiroler Kareespeck 3,00

Portion Weintrauben 2,50

Portion Apfelstücke 2,50

*Nach alter Schweizer Tradition gibt derjenige, der sein Brotstück im Käse verliert, eine Runde
Kirschwasser aus! (zum Sonderpreis von 2,00.-)*

Kleines Schokoladenfondue *ab 2 Personen*

*Ein Tag ohne Schokolade ist möglich- aber SINNLOS!
Feinste Schokolade mit frischen Früchten der Saison
pro Person 7,80*