



À la carte

IDYLLE & GASTFREUNDSCHAFT

IDYLL & HOSPITALITY

Vorspeisen · Starters

Schinken-Käse-Toast Cocktail-Kren Dip Blattsalat <i>Ham & cheese toast cocktail – horseradish dip lettuce</i>	11,00
Carpaccio vom Tiroler Rind Kerbelvinaigrette Vogerlsalat Bergkäse <i>Tyrolean beef carpaccio chervil vinaigrette lamb's lettuce alpine cheese</i>	19,00
Hausgebeiztes Saiblingsfilet aus der Leutasch Paradeiser Marinade Belper Knolle Frisée Kren <i>Pickled char fillet from Leutasch tomato marinade belper bulb frisee salad horseradish</i>	17,00
Tiroler Parmaschinken Melone Honig-Espuma Minze Pinienkerne <i>Tyrolean parma ham melon honey foam mint pine nuts</i>	17,00

Burrata  16,00
Zitronen-Basilikum Pesto | geschmolzene Paradeiser | Rohnencreme | Rucola
Burrata | lemon – basil pesto | braised tomatoes | beetroot crème | rocket

Caesar-Salat 13,00
Caesar-Dressing | Gartenkresse | Kirschparadeiser | Bauernspeck
Caesar salad | caesar dressing | garden cress | cherry tomatoes | farmers bacon

TOPPINGS

Garnele 4 Stk. | *Prawns 4 pieces* 24,00

Filet vom Bio Huhn | *Organic chicken* 18,00

Suppen · *Soups*

Paradeisercremesuppe 

8,00

Crème Fraîche | Basilikum Bällchen

Tomato cream soup | crème fraîche | basil balls

Rinder-Consommé

9,50

Schnittlauch | Speckknödel | Frittaten

Beef consommé | chives | bacon dumplings | sliced Austrian pancakes

Sandwiches & Paninis · *Sandwiches & paninis*

Seespitz Club-Sandwich 21,00


Bio-Ei | Bauernspeck | gebratene Hühnerbrust | Paradeiser | Salatgurke

Kren-Mayonnaise | Vogerlsalat | Steak-Pommes

Seespitz club sandwich | organic egg | farmer's bacon | roasted chicken breast | tomatoes | cucumber | horseradish – mayonnaise | lamb's lettuce | fries

Ziegencreme | Antipasti  15,00

Goat cheese cream | antipasti


Paradeiser-Mozzarella | Pesto | Rucola  15,00

Tomato – mozzarella | pesto | rocket

Bio-Ei | Kren | Schnittlauch | Vogerlsalat | Rohne  12,00

Organic egg | horseradish | chives | lamb's lettuce | beetroot

Hauptspeisen · *Main courses*

Wiener Schnitzel vom Kalb  27,00

Petersilien Erdäpfel | Preiselbeeren | Zitrone | Beilagen Salat

Wiener schnitzel of veal | parsley potatoes | cranberries | lemon | mixed salad

Tiroler Gröstl  19,00

Rindfleisch | junge Erdäpfel | Kren | Bio-Ei | Schnittlauch

"Tiroler Gröstl" | beef | potatoes | horseradish | organic egg | chervil

Tiroler Zanderfilet 23,00






geschmolzene Paprika | Safran Graupen | Weißwein

Tyrolean pikeperch fillet | braised bell pepper | saffron pellets | white wine

Kaspressknödel  17,00

Vogerlsalat | Butter-Espuma

Cheese dumplings | lamb's lettuce | butter foam

Spinat – Ziegenkäsestrudel 	19,00
Paradeiser Salsa Spinat Salat	
<i>Spinach – goat cheese strudel tomato salsa spinach salad</i>	
Seespitz Spätzle  	17,00
Röstzwiebeln frische Kräuter Bergkäse	
<i>Seespitz cheese "Spätzle" roasted onions fresh herbs alpine cheese</i>	
Tiroler Kräuter Schlutzkrapfen  	17,00
Wiesenkräuter Sauerrahm	
<i>Tyrolean herb mezzelune wild herbs sour cream garden cress</i>	

Seespitz Burger · *Seespitz burgers*

Tiroler Alpen-Cheeseburger 25,00

Rindfleisch | Bergkäse | Trüffelcreme | Vogerlsalat

Portwein-Schalotten | Steak-Pommes

*Tyrolean alpine cheeseburger | regional beef | alpine cheese | truffle cream |
lamb's lettuce | port wine shallots | fries*

Tiroler Alpen-Hamburger 24,00

Rindfleisch | Trüffelcreme | Vogerlsalat | Portwein-Schalotten

Steak-Pommes

*Tyrolean alpine hamburger | regional beef | truffle cream | lamb's lettuce |
port wine shallots | fries*

Vegetarischer Burger  21,00

Gemüsepatty | Trüffelcreme | Vogerlsalat | geröstete Zwiebeln | Steak-Pommes

Vegetarian burger | veggie patty | truffle cream | lamb's lettuce | roasted onion | fries

Pasta Gerichte · *Pasta dishes*

Seespitz Pastaspezialitäten | *Seespitz pasta specialities*

Spaghetti | Rigatoni | Tagliatelle

Spaghetti | rigatoni | tagliatelle

WAHLWEISE MIT | *OPTIONALLY WITH*

Bolognese (Rind) | *Alla bolognese (beef)* 19,00



Riesen Garnelen 4 Stk. | Spinat | Knoblauch 27,00

Prawns 4 pieces | spinach | garlic

Aglie e olio | *Aglie e olio*  17,00

Paradeisersauce mit Basilikum | *Tomato sauce with basil*  17,00

Nachspeisen · *Desserts*

Hausgemachter Seespitz Kaiserschmarren 	19,00
Zwetschkenröster Vanilleeis Rosinengel	
<i>Homemade Seespitz Kaiserschmarren plum compote vanilla ice cream raisin gel</i>	
Hausgemachter Ofenfrischer Apfel- oder Topfenstrudel 	10,50
<i>Homemade oven-fresh apple or curd-cheese strudel</i>	
Schlagobers Whipped cream	1,50
Vanillesauce oder Vanilleeis Vanilla sauce or vanilla ice cream	2,00
Crème Brûlée	12,00
Himbeersorbet frische Beeren	
<i>Crème brulée raspberry sorbet fresh berries</i>	
Mango	12,00
Karamell Minze	
<i>Mango caramel mint</i>	
Hausgemachte Torte <i>Homemade pie</i>	7,50
Hausgemachter Blechkuchen <i>Homemade sheet cake</i>	6,00

Aperitif · Aperitifs

Bramble Prosecco, Brombeerlikör <i>Prosecco, Blackberry</i>	7,50	Lillet Rosè Lillet Rosé, Rosé Lemonade <i>Lillet Rosé, Rose Lemonade</i>	7,50
Hugo Prosecco, Soda, Holunder <i>Prosecco, soda, elderberry</i>	7,50	Manhattan Bourbon, Vermouth, Angostura Bitter <i>Bourbon, Vermouth, Angostura Bitter</i>	10,50
Aperol „Spritzer“ Prosecco, Soda, Aperol <i>Prosecco, soda, Aperol</i>	7,50	Negroni Gin, Campari, Ferdinands Red <i>Gin, Campari, Ferdinands Red</i>	10,50
Seespitz Royal Champagner, Crème de Cassis <i>Champagne, crème de cassis</i>	14,50	Apfel im Glas Prosecco, Holunder, Apfelsaft <i>Prosecco, elderberry, apple juice</i>	7,00
Lillet Wild Berry Lillet Rosé, Wild Berry <i>Lillet Rosé, Wild Berry</i>	7,50		

Offene Weine · *Wines by the glass*

ROTWEINE · *RED WINES*

Zweigelt 1/8 l 6,90
Weingut Umathum | Frauenkirchen | Burgenland

Blaufränkisch 1/8 l 6,10
Weingut Glatzer | Göttlesbrunn | Niederösterreich

Heideboden Cuvée (ZW/BF/SL) 1/8 l 6,90
Weingut Keringer | Mönchhof | Burgenland

Cabernet Sauvignon 1/8 l 6,10
Viña Los Vascos, Colchagua Valley, Chile

WEISSWEINE · *WHITE WINES*

Grüner Veltliner Smaragd 1/8 l 7,90
Domäne Wachau | Weissenkirchen | Niederösterreich

Chardonnay 1/8 l 6,10
Weingut Wendelin | Gols | Burgenland

Sauvignon Blanc 1/8 l 6,10
Weingut Unger | Halbtorn | Burgenland

Muschelkalk (MO/CH/NB) 1/8 l 7,90
Weingut Martin Pasler | Jois | Burgenland

ROSÉWEINE · *ROSÉ WINES*

SeeRosé (CS/SY) 1/8 l 7,90
Weingut Strehn | Deutschkreutz | Burgenland

11 Minutes Rosé (CO/LU/SY/CA) 1/8 l 6,90
Weinkeller Pasqua | Verona | Italien

Bieriges Vergnügen · *Beer delights*

	0,20 l	0,30 l	0,50 l
Bier vom Fass <i>Beer on tap</i>	3,50	4,50	5,60
Radler <i>Shandy</i>		4,50	5,60
Weizen <i>Wheat beer</i>		4,50	5,60
Trumer's Pils		Fl. 0,3 l	4,50
Trumer's Freispiel (alkoholfrei) <i>Trumer's „Freispiel“, non-alcoholic</i>		Fl. 0,33 l	4,50
Weizen alkoholfrei <i>Wheat beer, non-alcoholic</i>		Fl. 0,50 l	5,40

Alkoholfreie Getränke · *Soft drinks*

	0,33 l	0,75 l	Säfte	0,20 l	3,70
Römerquelle prickelnd/still	3,50	6,00	<i>Juices</i>		
<i>Römerquelle sparkling/still</i>			Orange, Multivitamin, Johannisbeere, Marille, Tomate, Erdbeere		
			<i>Orange, multivitamin, black currant, apricot, tomato, strawberry</i>		
Coca-Cola	0,33 l	4,00			
Coca-Cola Zero	0,33 l	4,00	Fruchtsäfte gespritzt (div. Sorten)	0,40 l	4,50
Sprite, Mezzo Mix, Fanta	0,33 l	4,00	<i>Fruit juices with soda (different types)</i>		
Eistee Pfirsich Zitrone	0,33 l	4,00	Skiwasser (Soda)	0,40 l	4,20
<i>Ice tea peach lemon</i>			<i>Soda with raspberry syrup</i>		
Almdudler	0,35 l	4,00	Holunder gespritzt (Soda)	0,40 l	4,20
			<i>Soda with elderberry syrup</i>		
			Apfelsaft	0,40 l	4,50
Schweppes Wild Berry	0,20 l	3,50	<i>Apple juice</i>		
Red Bull	0,25 l	4,20	Apfelsaft gespritzt	0,40 l	4,50
			<i>Apple juice mixed with soda</i>		

Alkoholfreie Getränke · *Soft drinks*

LE TRIBUTE

Tonic Water	0,20 l	4,50
Olive Lemonade	0,20 l	4,50
Ginger Beer	0,20 l	4,50
Ginger Ale	0,20 l	4,50

FENTIMANS

Premium Indian Tonic	0,20 l	3,80
Premium Connoisseurs Tonic	0,20 l	3,80
Pink Grapefruit Tonic	0,20 l	3,80
Rosé Lemonade	0,20 l	3,80
Ginger Beer	0,20 l	3,80
Ginger Ale	0,20 l	3,80

Heißgetränke · *Hot drinks*

Verlängerter <i>Americano</i>	3,50	Heiße Schokolade mit 2 cl Amaretto <i>Hot chocolate with amaretto</i>	7,50
Espresso	2,50	Heiße Milch <i>Hot milk</i>	2,50
Espresso macchiato	3,00	Heiße Zitrone <i>Hot water with fresh lemon</i>	3,50
Doppelter Espresso <i>Double espresso</i>	5,00	Heißer Ingwer <i>Hot water with ginger</i>	5,00
Cappuccino	4,50	Ronnefeldt-Tee (div. Sorten) <i>Ronnefeldt tea (different types)</i>	4,00
Latte macchiato	4,80	Tee mit Rum <i>Tea with rum</i>	5,50
<i>Unsere Kaffeespezialitäten werden auf Wunsch gerne koffein- und/oder lactosefrei serviert.</i>		Irish Coffee	10,50
<i>On request, our coffee specialties can be served decaffeinated and/or lactose-free.</i>		Caffè corretto	8,00
Heiße Schokolade <i>Hot chocolate</i>	4,80		
Heiße Schokolade mit 2 cl Rum <i>Hot chocolate with rum</i>	6,50		

Öffnungs- & Essenszeiten · *Opening & food service times*

Täglich geöffnet ab 11:00 Uhr

Open daily from 11:00 am

Warme Küche täglich von 12:00 bis 16:00 Uhr

Food served daily from noon to 4:00 pm



Zum Mittagessen empfehlen wir Ihnen eine Vorreservierung unter der Tel.: +43 5212 2217.

For lunch, we recommend booking your table in advance by calling +43 5212 2217.

ALLERGENINFORMATION

Bei Fragen bezüglich der Allergene steht Ihnen unser Personal gerne zur Verfügung.

ALLERGEN INFORMATION

Our staff will be happy to answer any questions regarding allergens.



= österreichische Klassiker
Austrian classics



= vegetarische Speisen
vegetarian dishes



Guten Appetit
Enjoy your meal

WWW.SEESPITZ.AT