



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
Leutascher Räucherforelle 🚫 Rohne Paradeiser Kaviar Frisée <i>Smoked trout from Leutasch beetroot tomato caviar frisée salad</i>	15,00
Tiroler Marende 🚫 Schnittlauch Bauernbrot Kren Essiggemüse Obatzter Zwiebel <i>Tyrolean snack plate chives farmers bread horseradish pickled vegetables Obatzter onions</i>	17,00



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

Burrata  16,00
Kürbis Pesto | geschmolzene Paradeiser | eingelegter Kürbis | Rucola
Burrata cheese | pumpkin pesto | cooked tomatoes | pickled pumpkin | rocket

Suppen · *Soups*

Rinder-Consommé 9,50

Schnittlauch | Speckknödel | Frittaten

Beef consommé | chives | bacon dumplings | sliced Austrian pancakes

Kürbis – Orangencremesuppe  8,00

Kernöl | geröstete Kürbiskerne

Pumpkin orange cream soup | pumpkin seed oil | roasted pumpkin seeds

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

Panini | Trüffelcreme | Mortadella | Spinat 15,00

Panini | truffle cream | mortadella | spinach

Panini Paradeiser-Mozzarella | Pesto | Rucola  15,00

Panini tomato – mozzarella | pesto | rocket


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



Panini organic egg | horseradish | chives | lamb's lettuce | beetroot



Hauptspeisen · *Main courses*

Wiener Schnitzel vom Kalb 	27,00
Petersilien Erdäpfel Preiselbeeren Zitrone Beilagen Salat <i>Wiener schnitzel of veal parsley potatoes cranberries lemon mixed salad</i>	
Tiroler Beiried rosa gebraten 	32,00
Erdäpfelgratin Speckbohnen Jus <i>Tyrolean roast beef potato gratin beans with bacon jus</i>	
Leutascher Saiblingsfilet 	23,00
Spinat – Tonkabohnen Risotto Zitronenöl <i>Char filet from Leutasch spinach – tonka bean risotto lemon oil</i>	
Käsekrainer 	15,00
Estragon Senf Sauerkraut <i>Cheese kransky sausages estragon mustard pickled cabbage</i>	



Kaspressknödel  17,00
Vogelssalat | Butter-Espuma
Cheese dumplings | lamb's lettuce | butter foam

Seespitz Spätzle   17,00
Röstzwiebeln | frische Kräuter | Bergkäse
Seespitz cheese "Spätzle" | roasted onions | fresh herbs | alpine cheese

Tiroler Kräuter Schlutzkrapfen   17,00
Wiesenkräuter | Sauerrahm | Garten Kresse
Stuffed tyrolean herb ravioli | wild herbs | sour cream | garden cress

Seespitz Burger · *Seespitz burgers*

Tiroler Alpen-Cheeseburger 🍔 25,00

Regionales 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

Regionales 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

Puttanesca | *Puttanesca*

19,00

Aglione | *Aglione* 

17,00

Paradeiserosauce mit Basilikum | *Tomato sauce with basil* 

17,00

Nachspeisen · *Desserts*

Hausgemachter Seespitz Kaiserschmarren 🍷 Zwetschkenröster Vanilleeis Rosinengel <i>Homemade Seespitz Kaiserschmarren plum compote vanilla ice cream raisin gel</i>	19,00
Hausgemachter Ofenfrischer Apfel- oder Topfenstrudel 🍷 <i>Homemade oven-fresh apple or curd-cheese strudel</i>	8,50
Schlagobers <i>Whipped cream</i>	1,50
Vanillesauce oder Vanilleeis <i>Vanilla sauce or vanilla ice cream</i>	2,00
Hausgemachte Palatschinken Nuss Vanilleeis <i>Home made pancakes nuts vanilla ice cream</i>	12,00
Schokoladen Parfait Eierlikör Mandarine <i>Chocolate parfait egg nog tangerine</i>	12,00
Hausgemachte Torte <i>Homemade pie</i>	7,50
Hausgemachter Blechkuchen <i>Homemade sheet cake</i>	6,00

Aperitif · *Aperitives*

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

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

Don Camillo 1/8 l 6,90
Terre die Chieti IGT (SG/CS)
Fantini Farnese | Ortona | Abruzzen | Italien

Les Légendes R Bordeaux Rouge 1/8 l 6,60
Domaines Barons de Rothschild (Lafite) |
Médoc | Bordeaux | Frankreich

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

ROSÉWEINE · *ROSÉ WINES*

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

WEISSWEINE · *WHITE WINES*

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

Riesling 1/8 l 6,10
Weingut Gruber Rössitz | Weinviertel | 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

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
Trumer Pils vom Fass <i>Trumer „Pils“ on tap</i>	3,50	4,50	5,60
Trumer Radler <i>Trumer Shandy</i>		4,50	5,60
Benediktiner Weizen vom Fass <i>Benediktiners wheat beer on tap</i>		4,50	5,60
Wildbräu Helles		Fl. 0,33 l	4,70
Trumer Freispiel (<i>alkoholfrei</i>) <i>Trumer „Freispiel“, non-alcoholic</i>		Fl. 0,33 l	4,50
Benediktiner Weizen (<i>alkoholfrei</i>) <i>Benediktiners wheat beer, non-alcoholic</i>		Fl. 0,50 l	4,90

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, Erdbeere		
Coca-Cola	0,33 l	4,00	<i>Orange, multivitamin, black currant, apricot, strawberry</i>		
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	0,33 l	4,00	Skiwasser (Soda)	0,40 l	4,20
Pfirsich Zitrone Granatapfel			<i>Soda with raspberry syrup</i>		
<i>Ice tea peach lemon pomegranate</i>			Holunder gespritzt (Soda)	0,40 l	4,20
Almdudler	0,35 l	4,00	<i>Soda with elderberry syrup</i>		
Schweppes Wild Berry	0,20 l	3,50	Apfelsaft	0,40 l	4,50
Red Bull	0,25 l	4,50	<i>Apple juice</i>		
			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>			
<i>On request, our coffee specialties can be served decaffeinated and/or lactose-free.</i>			
Heiße Schokolade <i>Hot chocolate</i>	4,80	Irish Coffee	10,50
Heiße Schokolade mit 2 cl Rum <i>Hot chocolate with rum</i>	6,50	Caffè corretto	8,00

Winterspezialitäten · *Winterspecials*

Glühwein <i>Mulled wine</i>	7,00
Glühgin mit warmen Apfelsaft <i>Mulled gin with warm apple juice</i>	9,00
Jagertee <i>Hunter's tea</i>	6,00
Punsch mit Rum <i>Punch with rum</i>	7,00
Alkoholfreier Punsch <i>Non-alcoholic punch</i>	4,50

ALLE PREISE IN EURO INKL. MWST. | ALL PRICES ARE IN EUROS AND INCLUDE VAT.

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

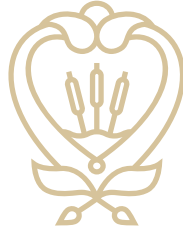
Bei Fragen bezüglich der Allergene steht Ihnen unser Personal gerne zur Verfügung.

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