



À la Carte

IDYLLE & GASTFREUNDSCHAFT

IDYLL & HOSPITALITY

Knackige Salate & Schmankerl · *Starters*

Verschiedene Power Bowls (G, L) 10,00
Power bowls variety

Tiroler Marende 🚫 (A, C, G, M) 13,00
Bauernbrot | Radieschen | Kren | Bauernbutter | hausgemachter Obatzter | Essiggurkerl
*Tyrolean "Jausen" platter | farmer bread | radish | horseradish | butter
homemade traditional cream cheese spread | gherkins*

Caesar Salat (C, G, M, L, O) 12,00
Caesar Dressing | Gartenkresse | Kirschparadeiser | Bauernspeck
Caesar salad | caesar dressing | garden cress | cherry tomatoes | farmer bacon

TOPPINGS




Hähnchenbrust | *Chicken breast* 16,00

Gebrautes Leutascher Saiblingsfilet | *Pan-fried Leutasch char filet* 🚫 16,00

Vier Riesengarnelen | *Four tiger prawns* 21,00

Rinderfiletstreifen 80 g | *Beef fillet stripes 80 g* 22,00


Panini Variationen · *Panini variations*




Mortadella Bio Ei Kürbiskern-Topfenchreme <i>Mortadella organic egg pumpkin seed-curd cheese cream</i>	(A, G)	10,00
Paradeiser Mozzarella Rucola Pinienkerne  <i>Tomatoes mozzarella rocket pine nuts</i>	(A, G, H)	9,00
Räucherlachs Kren Vogerlsalat <i>Smoked salmon horseradish lamb's lettuce</i>	(A, D, G)	13,00
Antipasti Oliven Kräuterchreme  <i>Antipasti olives herb cream</i>	(A, G)	10,00
Avocado getrocknete Paradeiser Koriander-Sauerrahm  <i>Avocado sun-dried tomatoes coriander-sour cream</i>	(A, G)	10,00



Suppen · *Soups*

Rinderconsommé Frittaten Trüffelroyal Leberknödel Schnittlauch <i>Beef consommé sliced pancake truffle royal liver dumpling chives</i>	(A, C, G, L)	6,00
Karotten – Zitronengrascreme Suppe Gepickelter Kürbis Shrimps Laibchen <i>Carrot - lemongrass cream soup pickled pumpkin shrimp cake</i>	(C, L, M, O)	8,00

Hauptspeisen · *Main courses*

Seespitz Surf`n Turf	(D, L, M, O)	32,00
Knackiger Blattsalat Avocado Rinderfiletsteak 100 g confierter Hummer		
<i>Seespitz Surf`n Turf lettuce avocado beef fillet steak 100 g slow cooked lobster</i>		
Seespitz Club Sandwich	(A, C, G, L, M)	19,00
Bio Ei Bauernspeck gebratene Hühnerbrust Paradeiser Salatgurke Kren Mayonnaise		
Vogersalat Steak Pommes		
<i>Seespitz Club Sandwich organic egg farmer bacon grilled chicken breast tomatoes cucumber horseradish mayonnaise lamb's lettuce steak fries</i>		
Wiener Schnitzel vom Kalb 	(A, C, G)	25,00
Petersilienerdäpfel Preiselbeeren Blattsalat		
<i>"Wiener schnitzel"(breadcrumbed and pan-fried veal escallop) parsley potatoes lingon berries leaf lettuce</i>		



<p>Fiakergulasch vom heimischen Almochsen </p> <p>Hausgemachte Serviettenknödel Essiggurkerl Spiegelei Frankfurter</p> <p><i>Local alpine ox goulash homemade bread dumpling slices gherkins fried egg</i></p> <p><i>Frankfurter sausage</i></p>	(A, C, G, L)	17,00
<p>Kalbsrahmbeuschl </p> <p>Hausgemachte Brezen – Serviettenknödel Blattsalat</p> <p><i>Local veal offal homemade pretzel-bread dumpling slices leaf lettuce</i></p>	(A, C, G, L)	18,00
<p>Seespitz Riesengarnelen</p> <p>Gebraten 12 Stk. Knoblauchbaguette gemischter Salat</p> <p><i>Seespitz Tiger prawns grilled 12 pieces garlic bread mixed salad</i></p>	(A, C, D, G)	28,00
<p>Gebratenes Leutascher Forellenfilet </p> <p>Selleriepüree confierte Paradeiser</p> <p><i>Pan-fried local (Leutasch) trout filet celery puree slow cooked tomatoes</i></p>	(L, M)	26,00

Käsespätzle   (A, C, G) 17,00
Bergkäse | Röstzwiebel | Frühlingslauch | Blattsalat
Tyrolean cheese spaetzle | mountain cheese | fried onions | spring leek | leaf lettuce

Tiroler Kräuter Schlutzkrapfen   (A, C, D, G L) 17,00
Braune Butter | Wildkräuter
Homemade herb ravioli | melted butter | wild herbs

KREIEREN SIE SICH IHRE PASTA WAHLWEISE

Pasta Spezialitäten Seespitz (A, C) 17,00
Tagiolini | Tagliatelle | Spaghetti | Rigatoni
Tagiolini | Tagliatelle | Spaghetti | Rigatoni

Alla Carbonara | *Alla Carbonara* (G)
Aglio e Olio | *Aglio e olio* 
Bolognese (Rind) | *Alla bolognese (beef)* (G, L, M)
Spinat-Waldpilzrahm | *Spinach and wild mushroom cream*  (G, L, M)
All`Arrabiata | *All`arrabiata* (L, M)

Burger · *Burger*

Vegetarischer Hirse Burger  (A, C, G, M) 17,00

Hirse | Zucchini | Rohnen | Lauch | Karotten | Vogerlsalat | geröstete Zwiebel | Steak Pommes

*Vegetarian millet burger | millet | courgette | beetroot | leek | carrot | lamb's lettuce
roasted onions | steak fries*

Tiroler Alpen Cheeseburger (A, C, G, M) 22,00

Regionales Rindfleisch | Bergkäse | Trüffelcreme | Vogerlsalat | Portwein Schalotten

Steak Pommes




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

Tiroler Alpen Hamburger (A, C, G, M) 21,00

Regionales Rindfleisch | Trüffelcreme | Vogerlsalat | Portwein Schalotten | Steak Pommes

*Tyrolean hamburger | local beef | truffle cream | lamb's lettuce | port wine shallots
steak fries*

Nachspeisen · *Desserts*

Hausgemachter Kaiserschmarrn 	(A, C, G)	16,00
Zwetschkenröster Vanilleeis Rosinengel		
<i>Homemade Kaiserschmarrn plum ragout vanilla ice cream raisin gel</i>		
Ofenfrischer Apfel- oder Topfenstrudel 	(A, C, G)	8,50
<i>Oven fresh apple or curd cheese strudel</i>		
Schlagobers <i>Whipped cream</i>		1,00
Vanillesauce oder Vanilleeis <i>Vanilla sauce or vanilla ice cream</i>		1,50
Valrhona Karamellmousse	(C, G)	10,00
Pop Corn Heidelbeeren Pistazien		
<i>Valrhona chocolate-caramel mousse popcorn blueberries pistacchio</i>		
Buttermilch Nockerl 	(C, G)	9,00
Kirschragout Staubzucker		
<i>Buttermilk dumplings cherry ragout icing sugar</i>		
Kuchen oder Torte des Tages <i>Cake of the day</i>		4,90

Aperitif · *Aperitif*

Bramble Brombeer, Prosecco <i>Blackberry, Prosecco</i>	6,90	Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren <i>Lillet Blanc, Wild Berry, wild berries</i>	7,20
Hugo Prosecco, Soda, Holunder, Minzblätter <i>Prosecco, soda, elderberry, mint leaves</i>	6,90	Negroni Gin, Campari, Martini Rosso <i>Gin, Campari, Red Martini</i>	8,50
Aperol „Spritzer“ Prosecco, Soda, Aperol, Orangenscheibe <i>Prosecco, soda, Aperol, orange slice</i>	6,90	Apfel im Glas <i>Apple in a glass</i> Prosecco, Holunder, Apfelsaft <i>Prosecco, elderberry, apple juice</i>	6,90
Seespitz Royal Champagner, Crème de Cassis <i>Champagne, crème de cassis</i>	6,90		

Offene Weine · *Wines by the glass*

WEISSWEINE

Grüner Veltliner Smaragd 1/8 l 5,40
Domäne Wachau | Wachau | Niederösterreich
Domäne Wachau | Wachau | Lower Austria

Riesling Klassik 1/8 l 5,60
Weingut Franz Leth | Fels am Wagram | Niederösterreich
Franz Leth Winery | Fels am Wagram | Lower Austria

Chardonnay 1/8 l 5,40
Weingut Wendelin | Gols | Burgenland
Wendelin Winery | Gols | Burgenland

ROTWEINE

Zweigelt Zeitlos 1/8 l 5,90
Weingut Bayer | Neckermarkt | Mittelburgenland
Bayer Winery | Neckermarkt | Central Burgenland

Blaufränkisch Zeitlos 1/8 l 5,90
Weingut Bayer | Neckermarkt | Mittelburgenland
Bayer Winery | Neckermarkt | Central Burgenland

Heideboden Cuvée 1/8 l 5,90
(ZW/BF/SL)
Weingut Keringer Mönchhof | Neusiedlersee | Burgenland
Winery Keringer Mönchhof | Lake Neusiedl | Burgenland

ROSÉ WEINE

Furth Rosé 1/8 l 7,00
vom Cabernet Sauvignon
Weingut Malat | Furth, Kremstal | Niederösterreich
Malat Winery | Furth, Kremstal | Lower Austria

Whispering Angel 1/8 l 8,50
Château d'Esclans | Côtes de Provence | Frankreich
Château d'Esclans | Côtes de Provence | France

Bieriges Vergnügen · *Beer delights*

	0,20 l	0,30 l	0,50 l
Gösser	2,90	3,90	5,20
Gösser Radler <i>Gösser shandy</i>		3,90	5,20
Edelweiss Weizen <i>Glass of wheat beer (Edelweiss)</i>		3,90	5,20
Heineken		Fl. 0,33 l	4,20
Gösser alkoholfrei <i>Gösser non-alcoholic</i>		Fl. 0,33 l	4,20
Edelweiss Weizen alkoholfrei <i>Non-alcoholic wheat beer (Edelweiss)</i>		Fl. 0,50 l	5,20

Alkoholfreie Getränke · *Soft drinks*

	0,33 l	0,75 l	Schweppes Wild Berry	0,20 l	3,50
Römerquelle prickelnd/still	3,50	6,00	Red Bull	0,25 l	4,20
<i>Römerquelle sparkling/still</i>					
Coca-Cola	0,33 l	3,50	Säfte	0,20 l	3,30
Coca-Cola Zero	0,33 l	3,50	<i>Juices</i>		
Sprite, Mezzo Mix, Fanta	0,33 l	3,50	Orange, Multivitamin, Johannisbeere, Ananas, Marille, Pfirsich, Tomate		
Eistee Pfirsich Zitrone	0,33 l	3,50	<i>Orange, multivitamin, black currant, pineapple apricot, peach, tomato</i>		
<i>Ice tea peach lemon</i>			Fruchtsäfte gespritzt (div. Sorten)	0,40 l	4,20
Almdudler	0,35 l	3,50	<i>Fruit juices with soda (different types)</i>		
				0,30 l	0,40 l
FEVER TREE			Skiwasser	2,90	3,90
Tonic Water	0,20 l	3,50	<i>Soda with raspberry syrup</i>		
Bitter Lemon	0,20 l	3,50	Apfelsaft	3,20	4,20
Ginger Ale	0,20 l	3,50	<i>Apple juice</i>		
Ginger Beer	0,20 l	3,50	Apfelsaft gespritzt	3,20	4,20
			<i>Apple juice mixed with soda</i>		

Heißgetränke · *Hot drinks*

Verlängerter <i>Americano</i>	3,30	Heiße Schokolade mit 2 cl Amaretto <i>Hot chocolate with amaretto</i>	5,80
Espresso	2,50	Heiße Milch <i>Hot milk</i>	2,50
Espresso Macchiato	2,90	Heiße Zitrone <i>Hot water with fresh lemon</i>	2,90
Doppelter Espresso <i>Double espresso</i>	4,80	Heißer Ingwer <i>Hot water with ginger</i>	4,20
Cappuccino	4,20		
Latte Macchiato	4,50	Ronnefeldt-Tee (<i>diverse Sorten</i>) <i>Ronnefeldt tea (different types)</i>	3,80
<i>Unsere Kaffeespezialitäten werden auf Wunsch gerne koffeinfrei serviert.</i>			
<i>Our coffee specialities can be served decaffeinated on request.</i>		Tee mit Rum <i>Tea with rum</i>	4,80
Heiße Schokolade <i>Hot chocolate</i>	4,20	Irish Coffee	9,20
Heiße Schokolade mit 2 cl Rum <i>Hot chocolate with rum</i>	5,80	Caffè Corretto	7,20

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

Täglich geöffnet ab 10:00 Uhr

Open daily from 10:00 am

Warme Küche täglich von 12:00 bis 17:00 Uhr

Food served daily from 12:00 am to 5:00 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 GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG

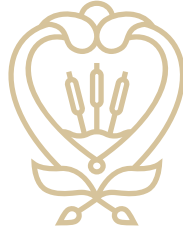
A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja,
G = Milch oder Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite,
P = Lupinen, R = Weichtiere

ALLERGEN INFORMATION ACCORDING TO THE CODEX

A = cereals containing gluten, B = crustaceans, C = eggs, D = fish, E = peanuts, F = soybeans,
G = milk or lactose, H = nuts, L = celery, M = mustard, N = sesame seeds, O = sulphite, P = lupin,
R = molluscs

 = österreichische Klassiker
Austrian classics

 = vegetarische Speisen
vegetarian dishes



Guten Appetit
Enjoy your meal

WWW.SEESPITZ.AT