



À la Carte

IDYLLE & GASTFREUNDSCHAFT

IDYLL & HOSPITALITY

Schmankerl & knackige Salate · *Starters*

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*

Winterlicher Salat (E, F, L, M, O, P) 18,00
Kartoffel-Speck-Dressing | Vogerlsalat | geräucherte Entenbrust | Kürbis
Seasonal salad | potato - bacon dressing | lamb's lettuce | smoked duck breast | pumpkin

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
Gebratenes 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)	11,00
Paradeiser Mozzarella Rucola Pinienkerne  <i>Tomatoes mozzarella rocket pine nuts</i>	(A, G, H)	10,00
Räucherlachs Kren Vogerlsalat <i>Smoked salmon horseradish lamb's lettuce</i>	(A, D, G)	14,00
Avocado getrocknete Paradeiser Koriander-Sauerrahm  <i>Avocado sun-dried tomatoes coriander-sour cream</i>	(A, G)	11,00

Suppen · *Soups*

Rinderconsommé Frittaten Grießnockerl Leberknödel Schnittlauch <i>Beef consommé sliced pancake semolina dumplings 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
Erdäpfel – Trüffelcreme Suppe Schwarzbrot Chip <i>Potato - truffle cream soup brown bread chip</i>	(A, G, M, P, O)	6,00
Tagessuppe <i>Soup of the day</i>		5,50

Hauptspeisen · *Main courses*

Filet vom Tiroler Rind (180 g) (L, M, O, P) 39,00

Speckbohnen | Steakhouse Fries | Kalbsjus

Filet of Tyrolean beef (180 g) | bacon beans | french fries | veal jus

Seespitz Club Sandwich (A, C, G, L, M) 19,00

Bio Ei | Bauernspeck | gebratene Hühnerbrust | Paradeiser | Salatgurke | Kren Mayonnaise
Vogersalat | Steak Pommes



*Seespitz Club Sandwich | organic egg | farmer bacon | grilled chicken breast | tomatoes
cucumber | horseradish mayonnaise | lamb's lettuce | steak fries*

Wiener Schnitzel vom Kalb 🚫 (A, C, G) 25,00


Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren | Blattsalat

*"Wiener schnitzel" (breadcrumbed and pan-fried veal escallop) | parsley potatoes
lingon berries | leaf lettuce*



Fiakergulasch vom heimischen Almochsen 	(A, C, G, L)	17,00
Hausgemachte Serviettenknödel Essiggurkerl Spiegelei Frankfurter		
<i>Local alpine ox goulash homemade bread dumpling slices gherkins fried egg</i>		
<i>Frankfurter sausage</i>		
Zwiebelrostbraten	(A, C, G, L, M, O, P)	26,00
Spätzle Röstzwiebeln Blattsalat		
<i>Roastbeef with roasted onions homemade spaetzle lettuce</i>		
Seespitz Riesengarnelen	(A, C, D, G)	22,00
Gebraten 8 Stk. Knoblauchbaguette gemischter Salat		
<i>Seespitz Tiger prawns grilled 8 pieces garlic bread mixed salad</i>		
Gebratenes Leutascher Forellenfilet 	(L, M)	23,00
Selleriepüree confierte Paradeiser		
<i>Pan-fried local (Leutasch) trout filet celery puree slow cooked tomatoes</i>		





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)
Tagiolini | Tagliatelle | Spaghetti | Rigatoni
Tagiolini | Tagliatelle | Spaghetti | Rigatoni

Alla Carbonara | *Alla Carbonara* (G) 17,00
Aglio e Olio | *Aglio e olio*  15,00
Bolognese (Rind) | *Alla bolognese (beef)* (G, L, M) 17,00
Spinat-Waldpilzrahm | *Spinach and wild mushroom cream*  (G, L, M) 17,00
All`Arrabiata | *All`arrabiata* (L, M) 15,00

Burger · *Burger*

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

Hirse | Zucchini | Rohnen | Lauch | Karotten | Vogersalat | 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 | Vogersalat | 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 | Vogersalat | 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>		
Lauwarmes Schokoküchlein	(A, L, G)	9,00
Kirschragout Staubzucker <i>Warm chocolate cake 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

Roter Veltliner 1/8 l 5,60
Weingut Ecker - Eckhof | Kirchberg am Wagram
Niederösterreich
Ecker - Eckhof Winery | Kirchberg 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 <i>Römerquelle sparkling/still</i>	3,50	6,00	Red Bull	0,25 l	4,20
Coca-Cola	0,33 l	3,50	Säfte <i>Juices</i>	0,20 l	3,30
Coca-Cola Zero	0,33 l	3,50	Orange, Multivitamin, Johannisbeere, Ananas, Marille, Pfirsich, Tomate		
Sprite, Mezzo Mix, Fanta	0,33 l	3,50	<i>Orange, multivitamin, black currant, pineapple apricot, peach, tomato</i>		
Eistee Pfirsich Zitrone <i>Ice tea peach lemon</i>	0,33 l	3,50	Fruchtsäfte gespritzt (<i>div. Sorten</i>) <i>Fruit juices with soda (different types)</i>	0,40 l	4,20
Almdudler	0,35 l	3,50			
FEVER TREE				0,30 l	0,40 l
Tonic Water	0,20 l	3,50	Skiwasser	2,90	3,90
Bitter Lemon	0,20 l	3,50	<i>Soda with raspberry syrup</i>		
Ginger Ale	0,20 l	3,50	Apfelsaft	3,20	4,20
Ginger Beer	0,20 l	3,50	<i>Apple juice</i>		
			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	Ronnefeldt-Tee (<i>diverse Sorten</i>) <i>Ronnefeldt tea (different types)</i>	3,80
Latte Macchiato	4,50	Tee mit Rum <i>Tea with rum</i>	4,80
<i>Unsere Kaffeespezialitäten werden auf Wunsch gerne koffeinfrei serviert.</i>			
<i>Our coffee specialities can be served decaffeinated on request.</i>			
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 15:30 Uhr

Food served daily from 12:00 am to 3:30 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

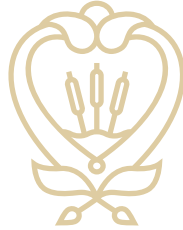
A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja,
G = Milch oder Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite,
P = Lupinen, R = Weichtiere

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