



# 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
<b>FEVER TREE</b>			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

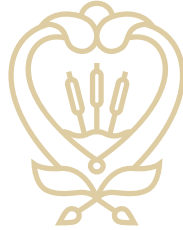
A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja,  
G = Milch oder Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite,  
P = Lupinen, R = Weichtiere

## 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**