



SEEBLICK

GASTHAUS

VORSPEISEN

<p><i>Bio Mangalitza-Beinschinken vom Thum</i> schwarze Nüsse Senfkaviar Preiselbeer-Mayonnaise A,G,O</p>	<p>€ 16,00</p>	<p><i>SEEviche vom Saibling</i> Essig-Melonen Avocado Rettich L,O</p>	<p>€ 14,00</p>
<p><i>Tartar von der Räucherforelle</i> Apfel-Chutney Butternuss Kürbis Kürbiskernöl G,L,O</p>	<p>€ 14,00</p>	<p><i>Haussulz vom Freilandschwein</i> Käferbohnen Kürbiskernöl rote Zwiebeln G,L,O</p>	<p>€ 10,00</p>
<p><i>Gratinierter Ziegenkäse</i> Melanzani-Paprikakompott Chimichurri G,L,O</p>	<p>€ 13,00</p>	<p><i>Gemischter Salat</i> Hausdressing knackiges Gemüse L,M,O</p>	<p>€ 5,00</p>

SUPPE

<p><i>Kräftige Rindsuppe</i> Frittaten oder Grießnockerl Wurzelgemüse Schnittlauch A,C,G,L,O</p>	<p>€ 4,50</p>
--	---------------

HAUPTGÄNGE

<p><i>Roastbeef Steak (450g) vom ALMO</i> Süßkartoffel-Gratin mit Ziegenkäse Essig-Schalotten G,L,O</p>	<p>€ 36,00</p>	<p><i>Gekochter Tafelspitz vom ALMO</i> Semmelkren Ramspinat Schnittlauchsauce A,C,G,L,O</p>	<p>€ 23,00</p>
<p><i>Rosa gebratener Rehrücken</i> Quinoa Rotkraut Kohlsprossen C,L,O</p>	<p>€ 28,00</p>	<p><i>Wiener Schnitzel vom Kalb</i> Erdäpfel-Vogersalat Preiselbeeren A,C,G,L,O</p>	<p>€ 21,00</p>
<p><i>Rosa gebratene Bio-Entenbrust</i> Orientalischer Couscous Karotten gratinierte Tomate A,G,L,O</p>	<p>€ 24,00</p>	<p><i>Steirischer Backhendl Salat</i> Gebackene Hühnerbrust Joghurt-Dressing Kürbiskernöl Kresse A,C,G,M,L,O</p>	<p>€ 14,00</p>
<p><i>Geschmorte Backen vom Ausseer Rind</i> Erdäpfelpüree Brokkoli Röstzwiebel G,L,O</p>	<p>€ 19,00</p>	<p><i>Szegediner Krautfleisch</i> Salzerdäpfel Sauerrahm G,L,O</p>	<p>€ 12,00</p>

FISCH UND VEGETARISCH

<i>Gebratenes Seeforellefilet</i> Rahmgemüse knusprige Polenta A,G,L,O	€ 21,00	<i>Basilikum-Risotto</i> Mozzarella Essig-Zwiebelstreifen G,L,O	€ 16,00
<i>Gebratenes Karpfenfilet</i> im Safran-Gemüseintopf Sauce Rouille knuspriges Ciabatta G,L	€ 18,00	<i>Hausgemachte Linguine</i> Tomaten-Lauchsugo Staudensellerie-Pesto A,C,G,L,O	€ 14,00

DESSERTS

<i>Tropische Salzburger Nockerl für 2 Personen</i> Zitronensorbet A,C,G,O 20 Minuten Wartezeit	€ 24,00	<i>Apfel „Tarte Tatin“</i> Karamell-Sauce Vanilleeis A,C,G	€ 9,00
<i>Mousse & Schaum von der „Zotter“ Schokolade</i> Himbeer-Hibiskus-Sud A,C,G,O	€ 14,00	<i>Honigparfait</i> Kirsch-Kompott rosa Pfefferbaiser Honig A,C,G	€ 9,00
<i>Ennstaler Käseauswahl</i> 5 Sorten zu 150g Brot & Butte	€ 9,00		

Für Extras wie Kürbiskernöl, Preiselbeeren, Ketchup und Mayonnaise erlauben wir uns Ihnen € 0,50 in Rechnung zu stellen.



Hannah Savel
Restaurantleiterin



Stefan Haas
Küchenchef