

Vegetarisch 

SPEISEKARTE

DAVOR

Beef Tatar „Seewirt Style“


mit Kürbis-Chutney, Curry-Mayonnaise und geröstetem Sauerteigbrot

100 g	16.50
150 g	20.50

Variation vom Räuchersaibling aus Saalfelden

Mousse / Salat / Filet mit würzigen Beeren und Dill-Senf-Creme 12.90

Gebackener Blumenkohl

mit Kartoffelstampf, Kürbiskern-Pesto und Kernöl-Vinaigrette  10.90

SALATE

Chefsalat

Marinierter Blattsalat fein garniert, dazu gratinierte Rinderfiletscheiben und 2 Stück Garnelen 18.50

Backhendlsalat

Marinierter Blattsalat fein garniert, dazu knusprig gebackene Hühnerbrust und gebratener Speck 14.90

Gemischter Salat

klein	 4.50
groß	 6.30

1 Portion Knoblauchbrot  2.80

SUPPEN

Klare Rindsuppe mit Einlage nach Wahl
Leberknödel | Frittaten | Kaspressknödel 4.60

Wildkraftbrühe
mit Wurzelgemüse und altem Sherry 5.80

Kürbis-Cremesüppchen mit Kernen und Öl  4.90

HAUPTSPEISEN

Filet vom Tauernrind
180 g 30.50 / 250 g 34.50

Surf & Turf! Ihre Auswahl:

Garnelen per Stück 2.50 Gambas per Stück 5.00

2 Beilagen und 1 Dip nach Wahl:

Pommes Frites, Serviettenknödel, Spätzle, Kartoffelpaunzen, Speckbohnen, Kastanien, Rotkraut, glasierter Kürbis, Schwammerlsauce, Knoblauchdip, BBQ-Sauce, Pfeffersauce

KLASSIKER

Cordon Bleu vom Schwein oder Huhn
mit Pommes Frites und Wildpreiselbeeren 14.90

Wiener Schnitzel

Huhn od. Schwein 12.50 / Kalb 19.50
mit Petersilienkartoffeln und Wildpreiselbeeren

Rosa gebratene Wildentenbrust

mit Kartoffelpaunzen und Rotwein-Orangen-Sauce 23.90

Gebratenes Hirschrückensteak

mit Serviettenknödel und glasierten Kastanien 28.90

Rehschnitzel „Nach Art des Hauses“

mit Kartoffelknödel und Kürbis 24.90

„Pinzgauer Kasnocken“

mit grünem Blattsalat  11.90

Hirschgulasch

mit Serviettenknödel und Eierschwammerl 18.90


Wildvariation „Seewirt“

für zwei Personen 56.00

**Zu allen Wildgerichten servieren wir
Rotkraut und Preiselbeeren!**

DAZWISCHEN

Hausgemachte Gnocchi

mit Kürbiscreme, Süß-Sauer-Kürbis und Kernöl  10.50

Glasiertes Kalbsbries

mit Topinambur in Strukturen 12.50

FISCH

Gebratener Zander

auf Specklinsen, Wurzelgemüse und kleinen Kartoffeln 21.90

Gebratene Lachsforelle

mit Kürbis-Risotto, glasiertem Kürbis und Ras el Hanout-Schaum 22.90

DANACH

2 Stück „Moosbeernocken“

fein garniert, dazu Vanille-Eiscreme 8.60

Ofenfrischer Kaiserschmarren

mit hausgemachtem Apfelmus 9.90

„Panna Cotta“

Birnen-Ragout, Birnen-Gel und Birnen-Sorbet 8.20

Gebackener Brie

mit Baguette und Paprikamarmelade 8.50