



# SEEBLICK

GASTHAUS

## VORSPEISEN

<i>Geräuchertes Ausseerland Forellenfilet</i> Honig-Senfsauce   Topfencreme mit Kren   Salatherzen   Knäckebrot A,G,M,L,O	€ 13,00	<i>Ziegen-Frischkäse Bällchen</i> Couscous   rote Zwiebelmarmelade   Zupfsalate A,G,L,H,O	€ 10,00
<i>SEEBLICK Sulz</i> vom <i>Salzkammergut Schwein</i> Käferbohnen   Bio-Ei   Vogersalat L,O	€ 10,00	<i>Gemischte Blattsalate</i> Hausdressing   knackiges Gemüse L,O	€ 5,00

## SUPPE

<i>Kräftige Rindsuppe</i> Grießnockerl   Frittaten   Fleischstrudel   Wurzelgemüse   Schnittlauch A,C,G,L,O	€ 4,50	<i>Petersilienschaumsuppe</i> Brotwürfel   Selchfleisch A,G,L,O	€ 6,00
--	--------	---	--------

## HAUPTGÄNGE

<i>Gekochter Tafelspitz vom</i> <i>Salzkammergut Rind</i> Erdäpfelschmarrn   Rahmspinat   Apfelkren   Schnittlauchsauce G,L,O	€ 21,00	<i>Rib Eye Steak</i> vom <i>Dry Aged ALMO Rind</i> Süßkartoffel Pommes   Fisolen   karamellierte Zwiebeln G,L,O	€ 28,00
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb</i> Aus dem Butterschmalz   Erdäpfel-Vogersalat   Preiselbeeren A,C,G,L,O	€ 19,00	<i>Rosa Schweinemedailles</i> <i>im Speckmantel</i> Erdäpfel-Rösti   Brokkoli   Champignonsauce G,L,O	€ 19,00
<i>Szegediner Krautfleisch</i> Salzerdäpfel   grüner Salat G,L,O	€ 12,00	<i>Ragout vom Ennstal Lamm</i> Gegrillter Chicorée   Karfiol   Cremepolenta A,G,L,O	€ 18,00
<i>Backendl-Salat</i> Käferbohnen   knusprige Erdäpfelspalten   Joghurtsauce A,C,G,L,O	€ 12,00	<i>Gedünstete Roulade</i> vom <i>Ausseer Rind</i> mit <i>Burgunder-Rahmsauce</i> Butterspätzle   Schmorgemüse M,G,L,O	€ 17,00

## FISCH UND VEGETARISCH

<i>Ausserland Saibling im Ganzen aus dem Rohr Mangold   Folienerdäpfel   Kapern-Zitronenpesto G,L,O</i>	€ 24,00	<i>Risotto vom Einkornreis Mandeln   Zitrone   Asmonte A,G,L,O</i>	€ 14,00
<i>SEEBLICK Fischeintopf Paprikasud   Kernöl-Mayonnaise   Ciabatta A,B,G,L,O</i>	€ 16,00	<i>Bandnudeln Tomatenpesto   Rucola   Basilikum A,C,G,L,O</i>	€ 12,00

## DESSERTS

<i>Salzburger Nockerl für 2 Personen Hollerbeerenröster A,C,G 20 Minuten Wartezeit</i>	€ 22,00	<i>SEEBLICK Cheesecake Kirsche   Minze A,C,G,O</i>	€ 8,00
<i>Tarte &amp; Schaum von der „Zotter“ Schokolade Mango   Minze A,C,G,O</i>	€ 10,00	<i>Käseteller Dörrobst Brot   Honig   Butter G</i>	
			Klein € 9,00
			Groß € 14,00
<i>Kokos-Biskuit-Törtchen Eierlikörspiegel   Beeren A,C,G,O</i>	€ 8,00		

*Lieber Gast!*

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*

*Einen Großteil unserer Fisch-, Fleisch- und Milchprodukte beziehen wir direkt aus der Region!*



Hannah Savel  
Restaurantleiterin



Stefan Haas  
Küchenchef