

---

# MITTAGSMENÜ | LUNCH MENU

Seehotel Schlierseer Hof

3 - Gang

33,00 € pro Person

---

## KASPRESSKNÖDELSUPPE

mit hausgemachter Boullion und Schnittlauch

*oder*

## KLEINER SALAT

mit Kräuter-Senf-Vinaigrette und gerösteten Kernen



## JUNGBULLEN RIBS

mit BBQ-Sauce, karamellierte Zwiebeln und Knoblauchbaguette

*oder*

## GEBRATENES DORADENFILET

mit Grüner Veltliner Sauce, gebratenen Fenchelecken und frischen Kräutern

*oder*

## PASTA POMODORO

mit frischem Basilikum und Parmesan



## HEISSE LIEBE

Vanilleeis mit heißen Beeren

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch!*

Alle Preise sind inkl. der derzeit gültigen Mehrwertsteuer und Service, ohne Trinkgeld.

Bei Zimmerbuchung werden automatisch 7% Trinkgeld hinzugefügt

All prices include service and the currently valid V.A.T., without tip

Payment via Roomaccount +7% Tip

---

# SPEISEKARTE | MENU

Seehotel Schlierseer Hof

---

## KALTE VORSPEISEN | COLD STARTERS

<b>BROTZEITBRETTL</b> <sup>1)3)7)10)</sup> mit Obazda, Bergkäse, Rohschinken, Salami, Landjäger, Butter und Brot <i>BROTZEIT BOARD</i> <sup>1)3)7)10)</sup> <i>with Obazda, mountain cheese, raw ham, salami, Landjäger, butter and bread</i>	21,90 €
<b>RINDERTATAR</b> <sup>1)3)8)10)</sup> mit Tatarsauce, Kartoffelchips und Kapern, dazu Baguette <i>BEEF TATAR</i> <sup>1)3)8)10)</sup> <i>with tatar sauce, potatoe chips, caper and baguette</i>	16,50 €
<b>GEMISCHTER BEILAGENSALAT</b> <sup>7)8)10)</sup> mit Kräuter-Senf-Vinaigrette und gerösteten Kernen <i>MIXED SIDE SALAD</i> <sup>7)8)10)</sup> <i>with herb and mustard vinaigrette and roasted nuts</i>	7,50 €

## HEISSE SUPPEN | HOT SOUPS

<b>KAROTTEN-INGWER-SUPPE</b> <sup>1)7)8)</sup> mit Sonnenblumenkernen und Chiliöl <i>CARROT-GINGER SOUP</i> <sup>1)7)8)</sup> <i>with sunflower seeds and chilli oil</i>	9,90 €
<b>FLEISCHSTRUDELSUPPE</b> <sup>1)9)10)</sup> mit Brot <i>MEAT PIE SOUP</i> <sup>1)9)10)</sup> <i>with bread</i>	9,90 €

Alle Preise sind inkl. der derzeit gültigen Mehrwertsteuer und Service, ohne Trinkgeld.  
Bei Zimmerbuchung werden automatisch 7% Trinkgeld hinzugefügt  
All prices include service and the currently valid V.A.T., without tip  
Payment via Roomaccount +7% Tip

## FLEISCHSPEISEN | MEAT DISHES

<p><b>GEBRATENE ENTENBRUST</b> <sup>1)8)10)</sup> mit Orangen-Bratensauce, hausgemachter Rotkohl, gebutterte Brotkrusten und Schupfnudeln <i>ROASTED DUCKFILET</i> <sup>1)8)10)</sup> <i>with orange-gravy, homemade red cabbage, buttered bread crusts and potato noodles</i></p>	23,90 €
<p><b>BERGSTEIGER SCHNITZEL</b> <sup>1)3)7)</sup> überbacken mit Käse, Schinken und Röstzwiebeln, dazu Pommes Frites <i>MOUNTAINEER SCHNITZEL</i> <sup>1)3)7)</sup> <i>gratinated with cheese, ham and topped with fried onions, with French fries</i></p>	23,90 €
<p><b>HIRSCHGULASCH</b> <sup>1)7)8)9)10)</sup> mit Spätzlen, Pilzen, Preiselbeeren und Birne <i>DEER GOULASH</i> <sup>1)7)8)9)10)</sup> <i>with Bavarian noodles, mushrooms, cranberries and pear</i></p>	21,90 €
<p><b>SCHNITZEL „WIENER ART“</b> <sup>1)3)</sup> vom Schwein mit Pommes Frites und Preiselbeeren <i>SCHNITZEL "VIENNA STYLE"</i> <sup>1)3)</sup> <i>of pork with french fries and cranberries</i></p>	20,50 €
<p><b>JUNGBULLEN RIBS</b> <sup>1)</sup> mit BBQ-Sauce, karamellisierten Zwiebeln und Knoblauchbaguette <i>TENDERLOIN RIBS</i> <sup>1)</sup> <i>with BBQ sauce, caramelized onions and garlic baguette</i></p>	16,50 €

Alle Preise sind inkl. der derzeit gültigen Mehrwertsteuer und Service, ohne Trinkgeld.  
Bei Zimmerbuchung werden automatisch 7% Trinkgeld hinzugefügt  
All prices include service and the currently valid V.A.T., without tip  
Payment via Roomaccount +7% Tip

## FISCHSPEISEN | FISH DISHES

<p><b>GEBRATENES SAIBLINGSFILET VON DER FISCHEREI SCHLIERSEE</b> <sup>1)4)6)10)11)</sup> mit Drillingskartoffeln, Mandelbutter und Beilagensalat <i>FRIED CHAR FILET FROM THE SCHLIERSEE FISHERY <sup>1)4)6)10)11)</sup> with parsley potatoes, almond butter and side salad</i></p>	29,90 €
<p><b>KING PRAWN TAGLIARINI</b> <sup>1)2)7)10)</sup> Mit 5 Stk. Riesengarnelen, bunten Tagliarini, Limetten-Ingwer-Sauce, Kaiserschoten und Kirschtomaten <i>KING PRAWN TAGLIARINI <sup>1)2)7)10)</sup> With 5 pcs. King prawns, colourful tagliarini, lime-ginger sauce, snow peas and cherry tomatoes</i></p>	27,50 €
<p><b>GEBRATENES DORADENFILET</b> <sup>4)</sup> mit Grüner Veltliner Sauce, gebratenen Fenchelecken und frischen Kräutern <i>SEA BREAM FILET <sup>4)</sup> with white wine sauce, pan fried fennel and herbs</i></p>	18,50 €

## VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

<p><b>KASSPATZN</b> <sup>1)3)7)8)10)</sup> mit Röstzwiebeln und Beilagensalat <i>BAVARIAN CHEESE NOODLES <sup>1)3)7)8)10)</sup> with roasted onions and side salad</i></p>	18,50 €
<p><b>KASPRESSKNÖDEL</b> <sup>1)3)7)8)10)</sup> mit Beilagensalat und Kräuterschmand <i>TRADITIONAL CHEESE DUMPLINGS <sup>1)3)7)8)10)</sup> with side salad and herb sour cream</i></p>	18,50 €

Alle Preise sind inkl. der derzeit gültigen Mehrwertsteuer und Service, ohne Trinkgeld.  
Bei Zimmerbuchung werden automatisch 7% Trinkgeld hinzugefügt  
All prices include service and the currently valid V.A.T., without tip  
Payment via Roomaccount +7% Tip

## DESSERT | DESSERTS

<b>KAISERSCHMARRN</b> <sup>1)3)7)8)</sup> mit Apfelmus <i>KAISERSCHMARRN</i> <sup>1)3)7)8)</sup> <i>with apple sauce</i>	12,90 €
<b>NOUGATKNÖDEL</b> <sup>1)3)7)8)</sup> mit Beersauce und Vanilleeis <i>NOUGAT DUMPLINGS</i> <sup>1)3)7)8)</sup> <i>with berry sauce and vanilla ice cream</i>	10,90 €
<b>HEISSE LIEBE</b> <sup>3)7)8)</sup> Vanilleeis mit heißen Himbeeren <i>HOT LOVE</i> <sup>3)7)8)</sup> <i>Vanilla ice cream with hot raspberries</i>	7,90 €
<b>APFELRADL</b> <sup>1)3)7)8)</sup> mit Zimt und Vanilleeis <i>BAKED APPLE RINGS</i> <sup>1)3)7)8)</sup> <i>with cinnamon and vanilla ice cream</i>	7,90 €

Alle Preise sind inkl. der derzeit gültigen Mehrwertsteuer und Service, ohne Trinkgeld.  
Bei Zimmerbuchung werden automatisch 7% Trinkgeld hinzugefügt  
All prices include service and the currently valid V.A.T., without tip  
Payment via Roomaccount +7% Tip

---

# GETRÄNKEKARTE | BEVERAGE

---

Seehotel Schlierseer Hof

---

## APERITIF | APERITIF

	0,3 l	0,1 l
<b>Aperol Spritz</b> Prosecco, Wasser, Aperol, Orange <i>Aperol Spritz Prosecco, water, Aperol, orange</i>	9,50 €	
<b>Sarti Spritz</b> Prosecco, Wasser, Sarti, Orange, Limette <i>Sarti Spritz Prosecco, water, Sarti, orange, lime</i>	9,50 €	
<b>Hugo</b> Prosecco, Wasser, Minze, Limette, Holunder <i>Hugo Prosecco, water, mint, lime, elderberry</i>	9,50 €	
<b>Prosecco</b>		7,50 €
<b>Prosecco Cassis</b>		8,50 €

## BIER VOM FASS | BEER FROM THE KEG

	0,5 l	1,0 l
<b>Löwenbräu Hell</b>	5,50 €	10,50 €
<b>Radler</b> süß oder sauer <i>Beer with lemonade or with sparkling water</i>	5,50 €	10,50 €
<b>Franziskaner Weißbier / Weizenbier</b> <i>Franziskaner wheat beer</i>	5,50 €	10,50 €
<b>Ruß oder Cola Weißbier / Weizenbier</b> <i>Cola wheat beer</i>	5,50 €	10,50 €

## FLASCHENBIER | BOTTLE BEER

	0,5 l
<b>Löwenbräu dunkel</b> <i>Löwenbräu dark</i>	5,50 €
<b>Löwenbräu alkoholfrei</b> <i>Löwenbräu non-alcoholic</i>	5,50 €
<b>Franziskaner Weißbier / Weizenbier</b> leicht oder dunkel <i>Franziskaner wheat beer / Weizenbier light or dark</i>	5,50 €
<b>Franziskaner Weißbier / Weizenbier</b> alkoholfrei <i>Franziskaner wheat beer / non-alcoholic wheat beer</i>	5,50 €
	0,33 l
<b>Beck's Pils</b>	5,50 €

Alle Preise sind inkl. der derzeit gültigen Mehrwertsteuer und Service, ohne Trinkgeld.

Bei Zimmerbuchung werden automatisch 7% Trinkgeld hinzugefügt

All prices include service and the currently valid V.A.T., without tip

Payment via Roomaccount +7% Tip

## WEINE | WINE

	0,2 l	0,5 l	0,75 l
<b>Hauswein Weiß   Rot   Rosé</b> <i>House Wine White   Red   Rosé</i>	8,50 €		
<b>Weinschorle Weiß   Rot   Rosé</b> <i>Wine Spritzer White   Red   Rosé</i>	5,50 €	9,90 €	
<b>Badischer Secco</b> Weingut Graf von Kageneck, Baden, trocken <i>Winery Graf von Kageneck, Baden, dry</i>			38,00 €
<b>Riesling</b> Weingut der Stadt Mainz, Classic QbA, Rheinhessen, trocken <i>Winery of the City of Mainz, Classic QbA, Rheinhessen, dry</i>			38,00 €
<b>Spätburgunder Rosé</b> Edition Hunn vom Löss, Weingut Kilian Hunn, Baden, trocken <i>Winery of the City of Mainz, Classic QbA, Rheinhessen, dry</i>			39,00 €
<b>Fischer Querbeet Cuvée</b> <i>Weingut Christian Fischer, Thermenregion, Österreich, trocken</i> <i>Winery Christian Fischer, thermal region, Austria, dry</i>			39,00 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | NON-ALCOHOLIC DRINKS

	0,5 l
<b>Coca Cola, Coca Cola Zero, Schwip Schwap, Almdudler (Herb Lemonade)</b>	5,50 €
<b>Fanta, Sprite</b>	5,50 €
<b>Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure</b> <i>Soda with or without gas</i>	4,90 €
<b>Saft pur</b> Orange   Apfel   Rhabarber   Kirsch   Johannisbeere   Maracuja   Mango <i>Pure juice</i> <i>Orange   Apple   Rhubarb   Cherry   Currant   Passion fruit   Mango</i>	6,90 €
<b>Saftschorle</b> <i>Juice mixed with soda</i>	5,50 €
<b>Kindergetränke (0,3l)</b> <i>Children's drinks (0,3l)</i>	4,90 €

Alle Preise sind inkl. der derzeit gültigen Mehrwertsteuer und Service, ohne Trinkgeld.  
Bei Zimmerbuchung werden automatisch 7% Trinkgeld hinzugefügt  
All prices include service and the currently valid V.A.T., without tip  
Payment via Roomaccount +7% Tip

## SPIRITUOSEN | SPIRITUOSES

<b>Rum   Gin   Wodka Mix</b> 0,4 l	11,90 €
<b>Ramazotti   Jägermeister   Fernet Branca</b> 2 cl	6,50 €
<b>Obstler   Gebirgsenzian   Marille   Williams</b> 2 cl	6,50 €
<b>Lantenhammer Edelbrand</b> 2 cl (bitte fragen Sie unseren Service   please ask our service)	8,90 €

## HEISSGETRÄNKE | HOT DRINKS

<b>Haferl Kaffee</b> <i>Americano</i>	4,90 €
<b>Espresso</b>	4,50 €
<b>Doppelter Espresso</b> <i>Double espresso</i>	5,50 €
<b>Cappuccino</b>	5,50 €
<b>Latte Macchiato</b>	5,50 €
<b>Milchkaffee</b> <i>Coffee with milk</i>	5,50 €
<b>Glas Tee aus dem Hause Althaus</b> Schwarz   Grün   Früchte   Kamille   Pfefferminz   Ginger Breeze <i>Glass of tea from Althaus</i> Black   Green   Fruit   Camomile   Peppermint   Ginger Breeze	5,50 €
<b>Haferl Schokolade</b> <i>Hot Chocolate</i>	6,50 €

Alle Preise sind inkl. der derzeit gültigen Mehrwertsteuer und Service, ohne Trinkgeld.  
Bei Zimmerbuchung werden automatisch 7% Trinkgeld hinzugefügt  
All prices include service and the currently valid V.A.T., without tip  
Payment via Roomaccount +7% Tip



# ALLERGENE

- 1) Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
  - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose;
  - b) Maltodextrine auf Weizenbasis;
  - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
  - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol;
- 2) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 3) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 4) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
  - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
  - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
- 5) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 6) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
  - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett;
  - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
  - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
  - d) aus Pflanzenölestern gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
- 7) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
  - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
  - b) Lactit;
- 8) Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- 9) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 10) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 11) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 12) Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
- 13) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 14) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

*Spuren nicht ausschließbar aufgrund von Produktion 1) – 11)*

# ALLERGENS

- 1) *Cereals containing gluten, namely wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or hybrid strains thereof, and products thereof, excluding*
  - a) *wheat-based glucose syrups, including dextrose;*
  - b) *wheat-based maltodextrins;*
  - c) *barley-based glucose syrups;*
  - d) *cereals for the production of alcoholic, distillates, including ethyl alcohol;*
- 2) *Crustaceans and products thereof;*
- 3) *Eggs and products thereof;*
- 4) *fish and products thereof, except for*
  - a) *fish gelatine used as a carrier for vitamin or carotenoid preparations;*
  - b) *fish gelatine or isinglass used as a clarifying agent in beer and wine;*
- 5) *Groundnuts and products derived therefrom;*
- 6) *soya beans and products thereof, except for*
  - a) *fully refined soya bean oil and fat;*
  - b) *natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;*
  - c) *phytosterols and phytosterol esters derived from vegetable oils from soybean sources;*
  - d) *phytostanol esters derived from vegetable oil sterols from soybean sources;*
- 7) *milk and products derived therefrom (including lactose), except for*
  - a) *whey for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin*
  - b) *lactitol;*
- 8) *nuts, namely almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashew nuts (Anacardium occidentale), pecans (Carya illinoensis(Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachios (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia) and products derived therefrom, other than nuts for the manufacture of alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;*
- 9) *Celery and products thereof;*
- 10) *Mustard and products thereof;*
- 11) *sesame seeds and products thereof;*
- 12) *sulphur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/litre as total sulphur dioxide present, to be calculated for products ready for consumption or returned to their original state in accordance with the manufacturer's instructions;*
- 13) *Lupins and products derived therefrom;*
- 14) *molluscs and products derived therefrom.*

*Traces not excludable due to production 1) - 11)*