

Speisekarte

Suppen

Schaumsuppe vom gelben Paprika

Gegrillte Jakobsmuschel

6,90

Leberknödel oder Frittaten Suppe

Junglauch & feines Wurzelgemüse

4,80/4,50

Salzkammergut Fischsuppe

Filet von Reinanke & Lachsforelle

8,70

Cappuccino vom Hummer

Kaviar & sein Fleisch

9,00

Vorspeisen

Duett von Beef & Mango Avocado Tartar

auf Pfefferbrot gesalzener Butter & Shishokresse

14,00

Roh mariniertes Thuna Carpaccio

Wasabi/Ingwer/Chilli/Koriander/Limette/Wurzelbaguette

16,00

Saures Rindfleisch vom Tafelspitz

Rote Zwiebel/ bunte Paprika/ Ei/ Cornichons

13,00

Dessert

Frische Belgische Waffeln

auf marinierten Erdbeeren & Schokolade Eis

9,50

Apfel/ Topfen Strudel

Frische Beeren & Vanille Eis

5,60

Hauptspeisen

Gegrilltes Lendenstück vom Simmental Rind

Frisches Marktgemüse & getrüffeltes Kartoffelpüree
26,80

Filet von der Attersee Reinanke

Heurigen Kartoffel & Salat
21,90

Ausgelöstes Backhenderl

eingelegt in Buttermilch- Basilikum auf Kartoffel Vogerlsalat
14,90

Wiener Kalbsrahmbeuscherl

Serviettenknödel Gemüse Julienne
16,80

Rosa gegrillte Flugentenbrust

Junglauch rote Zwiebel Mangold Gnocci & Orangensauce
23,00

Bio Tafelspitz vom Alpen Rind

Semmelkren & Erdäpfelschmarrn
18,50

Fischcurry „Attersee Style“

Basmatireis & red Dhofar
15,50

Schnitzel Wiener Art

vom Ferkelrücken im Butterschmalz gebacken
Pommes/Petersilienkartoffel/Preiselbeeren
16,50

Geschmorte Rindsbackerl

Pastinakencreme/ Rotweinschalotten/Gourmetgemüse
22,00

Frische Linguine a la creme

Steinpilz & Kräutersaitlinge Parmesan
17,50

Bunte Salat-Bowle

2 Riesengarnelen & gegrillte Mango
17,90

Gourmet Beilagensalat

Gezupfter Feldsalat Gurken Strauchtomaten
4,70



SEEHOF

essen · trinken · feiern
direkt am Attersee



SEEHOF

essen · trinken · feiern
direkt am Attersee