

SUPPEN

Achentaler Suppentopf

mit Rindfleisch, Nudeln und frischem Gemüse

6,20

Unsere berühmte... Geschäumte Fischsuppe

mit Safran, Gemüwestreifen

und gegrillten Stücken von Lachs und Garnele

7,40

Würzige Kokosmilchsuppe Tom Ka Gai

mit Hühnerfleisch, Pilzen und Galgant

6,80

SALATE UND VORSPEISEN

Gemischter Salatteller reich garniert

klein 4,90

groß 8,50

Knackiges Kopfsalat- Herz

mit gegrillten Chili Garnelen, frischer Avocado
und Balsamicodressing

18,50

Dazu eine... Portion Knoblauchbrot

3,60

Portion Zillertaler Krapfen

mit Kartoffel- Käse Füllung (ab zwei Stück)

pro Stück 1,80

Beef Tartare vom Alm- Ochs

Klassisch zubereitet mit Toast und Butter

als Vorspeise 13,80 als Hauptgang 15,80

FÜR ZWISCHENDURCH

Käse Reise durch Tirol auch als Dessert geeignet
verschiedene heimische Käsesorten reich garniert
9,80

Achentaler Brotzeit-Teller
Tiroler Bauernspeck und Käse reichlich garniert,
dazu Schwarzbrot und Butter
9,80

Schinken- Käse Toast
mit gemischter Salatgarnitur reich garniert
7,20

FÜR DIE JÜNGSTEN UNTER UNS...

Kinder- Wiener Schnitzel mit Pommes
7,50

Butterspätzle mit Sauce
4,80

Fischstäbchen mit Petersilienkartoffel
6,80

Portion **Pommes frites**
3,20

Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.
„Winston Churchill“

FISCH UND VEGETARISCH

Fangfrische **Gebirgs- Forelle „Müllerin“**
aus der Herzoglichen Fischzucht Kreuth
in einer Zitronen- Knoblauch Butter gebraten,
dazu Petersilienkartoffel
17,80

dazu empfehlen wir einen **grünen Salat**
4,90

Fangfrisches Lachssteak
in Gewürzbutter gebraten
auf winterlichem frischem Gemüse und Mandelreis
22,80

3 Stück Spinatknödel
mit feinem Rahmkraut und brauner Butter
13,80

Vegi- Burger
gefüllt mit gebratenem Gemüselaiabchen,
Cocktailsauce, Eisbergsalat und Tomaten,
dazu Rustica- Potatoes und Sauerrahm- Dip
14,80

Wok Gemüse- Süß- Sauer
mit würzigen Eiernudeln und Pilzen
13,80

wir empfehlen unseren
Haustee
(Kräutertee mit hausgemachtem Zimt- Ingwersirup)
3,40

UNSERE KLASSIKER

Wiener Schnitzel

in der Pfanne gebacken, serviert mit Petersilienkartoffel
und Preiselbeeren

vom Schwein 13,80

vom heimischen **Bio-Milchkalb (Original)** 19,50

Spare Ribs 25 min

Gegrillte Schweinsripperl
mit Krautsalat und Knoblauchbrot

13,80

Knuspriges Backhendl 20 min

mit einer Beilage nach ihrer Wahl (Pommes frites, Reis, Salat,...)

14,50

Achentaler Weidelamm- Haxe

in Rotwein- Rosmarinsauce geschmort
auf einem Kartoffel- Gemüse-Gröstl

17,80

Asia- Nudeln

Würzige Eiernudeln mit Hühnerfleisch, Gemüse und Pilzen

15,80

SeeEck- Burger

gefüllt mit zarter Hühnerbrust, Eisbergsalat, Cocktailsauce,
Tomaten und Speck,

Rustica- Potatoes und Sauerrahm

14,80

Gegrilltes Rinderfiletsteak

mit Kräuterbutter, Rustica Potatoes mit Sauerrahm
auf frischem Grillgemüse angerichtet

180g 24,80

220g 29,80

HAUSGEMACHTE MEHLSPEISEN

Das Warten lohnt sich...

Winterliche Dörr- Zwetschken Knödel (2 Stk.)
in Butterbrösel mit Vanilleeis und Glühweinpflaumen
7,50

Hausgemachter Kaiserschmarrn
mit Rumrosinen und Apfelmus
ca. 20 min
9,50

Kleines Schokoladenfondue ab 2 Personen
Ein Tag ohne Schokolade ist möglich- aber SINNLOS!
Feinste Schokolade mit frischen Früchten der Saison
pro Person 7,50

Täglich hausgemachte **Strudel** und **Kuchen**
3,20 /mit Vanillesauce 4,90 / mit Rahm 3,70

...oder probieren Sie unser
„Bauernhof- Eis“
keine künstlichen Aromen
keine künstlichen Farbstoffe
keine chemischen Konservierungsmittel



Lieber Gast
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei Ihrem Service- Mitarbeiter.

SEEECK- FONDUE- VARIATIONEN

Bitte einen Tag vorher reservieren, ab 2 Personen

Haus- Fondue

Hühnerbouillon mit Rinder-, Schweine- und Hühnerfilet
Pommes frites, gemischtem Salat,
vier verschiedene Saucen und reichlich Garnituren
pro Person 23,50



Asia- Fondue **Unser Tipp...**

Würzig asiatisch gewürzte Hühnersuppe
mit Rinderfilet, Garnelen, Hühnerbrust, Fischfilets, Jasmin- Duftreis,
Pilzen, Gemüse, Krabbenchips
Sojasauce, Sweet Chili Dip und Pflaumensauce
pro Person 26,50

Käse- Fondue

Das Schweizer Original!

Dreierlei Schweizer Käse mit frisch gemahlenem Pfeffer, Weißwein und
Knoblauch, dazu ein gemischter Salat, Pellkartoffeln und Baguette
pro Person 19,90

Portion Mixed Pickles 2,50

Nordtiroler Kareespeck 3,00

Portion Weintrauben 2,50

Portion Apfelstücke 2,50

Nach alter Schweizer Tradition gibt derjenige, der sein Brotstück im Käse verliert,
eine Runde Kirschwasser aus! (zum Sonderpreis von 2,00.-)

Kleines Schokoladenfondue ab 2 Personen

Ein Tag ohne Schokolade ist möglich- aber SINNLLOS!

Feinste Schokolade mit frischen Früchten der Saison
pro Person 7,50