

SUPPEN

Achentaler Suppentopf
mit Rindfleisch, Nudeln und frischem Gemüse
6,20

Unsere berühmte...Geschäumte Fischsuppe
mit Safran, Gemüsestreifen
und gegrillten Stücken von Lachs und Garnele
7,40

SALATE UND VORSPEISEN

Gemischter Salatteller reich garniert
klein 4,90 groß 8,50

Winter Blattsalate mit Balsamicodressing
dazu

eine gebratene Hühnerbrust mit Sweet Chili Sauce	14,50
mit geräuchertem lauwarmen Saiblings Filet und Sahnekren	15,50
einem gegrillten Rinderfilet 180g und Kräuterbutter	20,80

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

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

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

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

UNSERE KLASSIKER

Wiener Schnitzel

in der Pfanne gebacken, serviert mit Petersilienkartoffel
und Preiselbeeren

vom Schwein 13,80

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

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

SeeEck- Burger

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

Rustica- Potatoes und Sauerrahm

14,80

Gegrilltes Rinderfiletsteak „Madagaskar“

auf frischem Saisongemüse angerichtet
mit Pfeffersauce und hausgemachten Butterspätzle

180g 25,80

220g 29,80

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

HAUSGEMACHTE MEHLSPEISEN

Das Warten lohnt sich...

Topfen- Nougat 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 24,50



Asia- Fondue *Unser Tipp...*

Gemischter Salat, würzig asiatisch gewürzte Hühnersuppe
mit Rinderfilet, Garnelen, Hühnerbrust, Fischfilets, Jasmin- Duftreis,
Pilzen, Krabbenchips
Sojasauce, Sweet Chili Dip und Pflaumensauce
pro Person 27,50

dazu passend.. Portion Wok- Gemüse 3,50

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 SINNLOS!

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