

## SUPPEN

---

**Hausgemachte Rindsuppe mit Griesnockerl  
oder Dinkelfrittaten  
und Gemüsestreifen**  
4,90

**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

**Frühlings- Blattsalate mit Balsamicodressing**  
dazu

eine gebratene <b>Hühnerbrust</b> mit Sweet Chili Sauce	14,50
mit geräuchertem lauwarmen <b>Saiblings Filet</b> und Sahnekren	15,50
einem gegrillten <b>Rinderfilet</b> 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 Speck-Teller**  
Heimischer Bauernspeck 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

**Vegetarisches Gemüse- Curry**  
Gartengemüse in grüner Curry- Kokosmilchsauce  
mit Jasmin- Duftreis  
14,80  
mit 3 Stück **Riesengarnelen**  
18,80

## 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, 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...

---

<b>Kinder- Wiener Schnitzel</b> mit Pommes	7,50
<b>Butterspätzle</b> mit Sauce	4,80
<b>Fischstäbchen</b> mit Petersilienkartoffel	6,80
Portion <b>Pommes frites</b>	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 25,50



## **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 28,50

dazu passend.. Portion Wok- Gemüse 3,50