



Feinschmecker-Menü

Bunter Blattsalat mit gebratenen Pfifferlingen

*Medaillons vom Kalbsfilet an einer Morchelrahmsauce
Marktgemüse & hausgemachten Spätzle*

*Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit marinierten Kirschen & Vanilleeis*

€ 42,80

Weinempfehlung:

Südtiroler Lagrein „ANDRÄ“, Weinkellerei Oberrauthner KG

0,75 l Fl.

33,80



Suppen

Kraftbrühe mit Markklößchen & Flädle € 5,40

Vorspeisen

Gemischter bunter Salat mit unserem Hausdressing € 7,20

Rucolasalat mit Walnüssen, Birne & Grana Padano² € 7,80

Handgeklopftes Carpaccio vom Rind
mit Trüffel-Parmesan²-Marinade € 13,80

Bunter Blattsalat mit gebratenen Pfifferlingen € 14,80



Vegetarische Gerichte & Risotto

Vialone Nano Risotto

*Risotto mit Pfifferlingen, gehobeltem Grana Padano²
& frischem Schnittlauch*

€ 16,80

Handgerollte Pasta mit Schmorgemüse gefüllt

sautierte Rispentomaten & geräucherter Mozzarella

€ 17,80

Pfifferlings-Ravioli

*mit Weissweinschaum, gebratene Pfifferlinge
& gezupftem Ziegenfrischkäse*

€ 19,80

Frischteig-Tagliatelle

mit frischen Pfifferlingen in Rahm

€ 16,80

Cobb Salat

*Bunter Blattsalat mit Schinken^{2 3}, Käse, Ei, gebratene Champignons,
Speck^{2,3,7,15},gegrillte Putenbruststreifen & Gartentomaten*

€ 17,80



Fisch

Gebratenes Lachsfilet

*mit Parmesansauce², Marktgemüse
& Frischteig-Tagliatelle*

€ 23,80

Filet vom Zander auf der Haut kross gebraten

auf lauwarm marinierten Pfifferlingen & Schnittlauchkartoffeln

€ 25,80

Lachssalat

*Bunter gemischter Salat mit frisch gegrilltem Lachsfilet,
& Balsamicodressing*

€ 17,90

Seehof

Zartes Schweinerückensteak <i>mit Pfifferlingen in Rahm, Spätzle oder Kroketten</i>	€	22,80
Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef (kalt) <i>mit kleinem Feinschmeckersalat, Sauce Remoulade & Bratkartoffeln</i>	€	26,80
Rehschnitzel in Haselnusspanade <i>Rehjus, Marktgemüse & Spätzle oder Kroketten</i>	€	22,80
Barbarie Entenbrust, Wokgemüse <i>Frisches Marktgemüse aus dem Wok, in Sesamöl angebraten, mit Soja-Reisweinsauce, dazu asiatischer Duftreis</i>	€	25,80
Lammhüfte rosa gebraten mit Senf-Kräuterkruste <i>Lammjus, Marktgemüse & Spätzle oder Kroketten</i>	€	26,80
Kalbsfiletmedaillon mit Morchelrahmsauce & geschmorter Kalbsbraten <i>Marktgemüse & Spätzle oder Kroketten</i>	€	28,80
Kalbsfleischküchle vom Grill <i>an einer Rahmsauce, mit Marktgemüse & Pommes Frites oder Kroketten</i>	€	17,80
Kalbsrahmschnitzel aus der Hüfte <i>mit frischen Pfifferlingen in Rahm & Spätzle oder Kroketten</i>	€	24,80
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites	€	13,80
Echtes Wiener Schnitzel aus der Kalbshüfte <i>mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites & kleinem Blattsalat</i>	€	21,80



Steaks vom Grill

Zartes Rumpsteak vom Angusrind	200g	€	24,80
	250g	€	27,80

Wählen Sie zu ihrem Steak **eine Beilage und eine Sauce:**

- Krokette
 - Pommes Frites
 - Spätzle
 - Marktgemüse
 - bunter Blattsalat mit Hausdressing
- Kräuterbutter
BBQ Sauce^{1,2,3,11}
Pfefferrahmsauce³

Gegen Aufpreis können Sie gerne eine weitere Beilage bestellen.

Hausgemachte Burger

Hamburger

200g gegrilltes Rinderhack mit Gurke, Zwiebel und Tomate in einem Sesambrötchen², dazu Pommes Frites und BBQ Sauce^{1,2,3,11} € 14,80

Cheeseburger

200g gegrilltes Rinderhack mit Gurke, Zwiebel und Tomate in einem Sesambrötchen², mit würzigem Cheddarkäse^{1,2} überbacken, dazu Pommes Frites und BBQ Sauce^{1,2,3,11} € 15,80



Hausgemachte Pizza

Margherita Tomatensauce, Oregano, Mozzarella & Olivenöl Extra Vergine	€	7,20
Prosciutto mit gekochtem Hinterschinken ^{2,3,7}	€	8,80
Romana mit Salami ^{2,4}	€	8,80
Napoletana mit Sardellen, Oliven & Kapern	€	9,80
Tonno mit Thunfisch & Zwiebeln	€	9,80
Quattro Stagioni mit frischen Champignons, Salami ^{2,4} , gekochtem Schinken ^{2,3,7} & frischer Paprika	€	9,80
Funghi mit frischen Champignons	€	8,50
Quattro Formaggi mit vier verschiedenen Käsesorten	€	9,80
Hirtenart mit frischen Tomaten, Speck ^{2,3,7,15} , Schafskäse, Champignons, Knoblauch, Zwiebeln & frischen Paprika	€	11,20
Seehof mit Kirschtomaten, luftgetr. Landschinken ² , Rucola, Parmesanflocken ² & Olivenöl Extra Vergine	€	11,80



Vesperkarte

1 Paar Bauernbratwürste^{3,15} mit Zwiebelsauce

dazu Brot € 9,80

dazu Bratkartoffeln € 12,40

Handgeschnittener Wurstsalat^{2,3} mit oder ohne Käse

dazu Brot € 9,80

dazu Bratkartoffeln € 11,80

**Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse²
& würziger Zwiebelschmelze**

€ 10,80

Frischer hausgemachter Flammenkuchen

mit Speck^{2,3,7,15}, Sauerrahm & Zwiebeln

zusätzl. mit frisch gebratenen Pfifferlingen

€ 8,90

€ 14,80

Maultaschen mit würziger Zwiebelschmelze

& buntem Blattsalat

€ 12,80

Pizzabrot

€ 3,80



Etwas Süßes zum Schluss..

<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen</i> <i>mit marinierten Kirschen & Vanilleeis</i>	€	10,80
<i>Frische Erdbeeren</i> mit Vanilleeis & Sahne	€	8,00
<i>Zitronensorbet</i> mit einem Schuss Aperol Sprizz	€	5,80
<i>Crème Brûlée</i> <i>Karamellisierte Vanillecreme</i>	€	5,40
<i>Vanilleeis mit Kürbiskernkrokant & Kürbiskernöl</i>	€	5,80
<i>Espresso Baileys</i> <i>Halbgefrorenes mit Espresso & Baileys Irish Cream</i>	€	4,80
<i>Heisse Himbeeren</i> <i>mit Vanilleeis & Sahne</i>	€	8,00

Frischer Kuchen nach Tagesangebot



Herzlich Willkommen...

Liebe Gäste,

*sollten Sie an einer Lebensmittelunverträglichkeit
oder an einer Allergie leiden,
sagen sie bitte unseren Servicemitarbeitern Bescheid.
Wir haben eine Speisekarte, die mit Allergenen ausgezeichnet ist.
Die Küche wird Ihnen etwas Passendes zubereiten.*

(Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.)

Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff(en)
- 2 mit Konservierungsstoff(en)
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker(n)
- 7 mit Phosphat
- 11 Süßungsmittel
- 12 enthält eine Phenylalaminquelle
- 15 Nitritpökelsalz

Allergene:

- (1) Glutenhaltiges Getreide
- (2) Krebstiere
- (3) Eier
- (4) Fisch
- (5) Erdnüsse
- (6) Sojabohnen
- (7) Milch (einschl. Laktose)
- (8) Schalenfrüchte
- (9) Sellerie
- (10) Senf
- (11) Sesamsamen
- (12) Schwefeldioxid und Sulfite
- (13) Lupinen
- (14) Weichtiere