

# Wissen woher's kommt

Die Kunst der einfachen Sachen macht aus einer kleinen Jaus'n einen großen Genuss. Die regionale Herkunft und die Berücksichtigung der Saisonen stehen dabei gleichermaßen im Mittelpunkt, wie die artgerechte Haltung und die Erfüllung höchster qualitativer Ansprüche. So beziehen wir den Großteil der Zutaten aus unseren eigenen Landwirtschaften im Salzkammergut:

## FLEISCH

Die Hochlandrinder werden von Thomas Fuchs in Altaussee liebevoll betreut. Das Wild stammt aus der eigenen Jagd, sowie von der Wiesengelter Weide.

## KÄSE UND EIER

Der Ziegenkäse findet seinen Weg aus dem Hofladen von Andrea Leitner aus Kainisch zu uns in die Seewiese. Die Bio-Eier stammen von Alexander Dornbusch aus Aigen im Ennstal, der Bergkäse und Wurzelspeck, kommen von der Gosauer Feinkostmanufaktur.

## FISCH

Im Zeichen von Tradition und Nachhaltigkeit wird in der Fischerei Ausseerland gearbeitet. Hauptdarsteller hier sind ausschließlich heimische Fischarten - vom Saibling über die Forelle bis zur Reinanke.

## HOCHPROZENTIGES

(alias „das Schnapslerl“) in diversen Sorten liefert Franz Grieshofer direkt aus der Region Altaussee. Der Zirbenschnapss findet den Weg aus der Brennerei der Knödl-Alm zu uns in die Seewiese. Auf Ihr Wohl!

## MOST

erhalten wir vom Familienbetrieb Mairinger aus Wartberg ob der Aist. Die Familie setzt auf traditionelle Werte bei modernster Produktions- und Kellertechnik.

## DIE KRÄUTER,

mit denen wir alles abschmecken, ziehen wir in unserem eigenen Kräutergarten selbst und verwenden sie für die Produktion unserer Sirupe.

## IN DIESEM SINNE: "AN GUATN!"

Ihre Gastgeberin Angela Putz  
und das Team der Seewiese Altaussee



# Speisen



## SUPPEN

### „Fischsuppe Seewies'n“

mit Ausseer Saibling, dazu Knoblauchbaguette  
€ 14,90

### Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten € 6,50, Kaspressknödel oder Leberknödel € 7,50

### Bärlauchschaumsuppe € 6,50

wahlweise mit knusprigen Blutwursttascherln € 7,90

## SALATE

### Bunter Blattsalat

mit eingelegtem Gemüse und Apfel-Balsam-Dressing  
klein € 6,50  
groß € 9,90

mit wahlweise:

### Ziegenkäsebällchen von Andrea Leitner

in Kürbiskernen gewälzt € 17,30  
oder mit gebratenem Ausseer Forellenfilet € 20,00

### Rindfleischsuzl

*Regionale  
Spezialität!*

mit Käferbohnen, Radieschen, rote Zwiebel,  
Paprika, Kernöl und Schwarzbrot  
€13,90



= vegetarisch



= vegan



## JAUSENZEIT

### **Beef Tatar**

mit geschäumter brauner Butter, Eigelbcreme  
und getoastetem Schwarzbrot

€ 19,50

### **Steirischer Käferbohnen-Hummus**



mit Kernöl, hausgemachtem Knäckebrot und  
regionalen Schwarzbrot

€ 10,90

### **Speckbrot**



Regionaler Speck mit Senfsauce,  
Kren und eingelegten Radieschen

€ 16,50

### **Regionales Schwarzbrot**

€ 1,80

### **Knoblauchbaguette**



€ 3,50



= vegetarisch



= vegan

## HAUPTGERICHTE



**Ausseer Saibling,  
im Ganzen gebraten**  
mit Blattspinat und Petersilerdäpfel,  
Thymian-Tomatenbutter  
€ 29,50

sehr  
zart

**Gedünsteter Zwiebelrostbraten**  
mit Kartoffel-Specklaibchen und  
geschmorte Karotten  
€ 22,50

**Kohlrabi-Krapfen**   
mit sautierten Pilzen, Liebstöcklsaft<sup>1</sup> und lila Erdäpfelwürfel  
€ 15,90

## DESSERTS


**Seewies'n Kaiserschmarrn**   
mit Kompott nach Saison  
(circa 20 Min. Wartezeit)  
€ 14,50

**Buchtel mit Vanillesauce**  
€ 9,50

**Giovanni-Eis**  
1 Kugel € 2,70

**Tageskuchen**  
Unsere Tageskuchen finden Sie in der  
aktuellen Tageskarte. Gerne informiert Sie auch  
unser geschultes Servicepersonal.



 = vegetarisch

 = vegan



# Getränke

## ALKOHOLFREI

### **Thalheim Heilwasser**

prickelnd oder still  
0,3l € 3,90 | 0,7l € 8,10

### **Thalheim Limonade**

Ahorn-Zitrone, Himbeere, Kräuter,  
Uhudler, Waldbeere, Weiße Traube  
0,3l € 4,40

### **Energy Drinks**

Red Bull Energy Drink, Sugarfree  
Red Bull Red Edition - Pfirsich  
Red Bull Bull Edition - Herbe Orange  
0,25l € 4,60

### **THE ORGANICS by Red Bull**

Simply Cola, Black Orange, Easy Lemon,  
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon,  
Purple Berry, Ginger Beer  
0,25l € 4,60

### **Säfte von Franz Josef Rauch**

Apfel naturtrüb oder Johannisbeere  
0,25l pur € 4,00

gespritzt mit Wasser/Soda  
0,3l € 4,20 | 0,5l € 4,40





## HAUSGEMACHT

### **Hausgemachter Eistee**

apple, raspberry, blackberry

0,5l €4,60 | 1l €8,90

### **Froschkraherl**

ORGANICS Ginger Ale, Soda, Cucumber sirup

0,5l € 4.60

### **Gurken-Spritzer**

Weißwein, Soda, Gurkensirup

0,25l € 4.90





## BIER

**Thalheim Märzen vom Fass**  
0,2l € 3,60 | 0,3l € 4,60 | 0,5l € 5,00

**Thalheim Radler vom Fass**  
0,3l € 4,60 | 0,5l € 5,00

**Thalheim Soda Radler vom Fass**  
0,3l € 4,40 | 0,5l € 4,90

**Thalheim Pils**  
Flasche, 033l € 4,60

**Maisel Weisse**  
0,3l € 4,70 | 0,5l € 5,20

**Maisel Alkoholfrei**  
0,5l € 5,20

**Gösser Alkoholfrei**  
0,5l € 5,20

## AFRO COFFEE, TEE & KAKAO

**Cappuccino € 4,40**  
**Doppelter Espresso € 4,60**  
**Espresso € 3,30**  
**Espresso macchiato € 3,60**  
**Großer Brauner € 4,90**  
**Häferlkafee € 4,80**  
**Kleiner Brauner € 3,40**  
**Café Latte € 4,80**  
**Ristretto € 3,30**  
**Verlängerter € 4,00**

**Heiße Schokolade mit Schlag € 4,60**

**Tee € 4,20**

Über unsere Teesorten informiert Sie gerne  
unser Servicepersonal



# PRICKELNDES



## **Hugo**

0,25l € 6,90

## **Aperol Spritzer**

0,25l € 6,90

## **Aperol Spritz Prosecco**

0,25l € 7,90

## **Spritzer weiß oder rot**

0,25l € 4,20

## **Sommerspritzer**

0,25l € 4,00

## **Obstmost von Mairinger**

0,25l € 4,40 | 0,5l € 6,00

gespritzt mit Wasser/Soda

0,25l € 3,90 | 0,5l € 5,50

## **Il Follo Prosecco**

Valdobbiade-Prosecco Supetiore

0,1l € 6,50 | 0,75l € 34,00

## **Frizzante Rosé**

Weingut Potzinger

Gabersdorf, Südsteiermark

0,1l € 4,90 | 0,75l € 31,00





# WEINE

## **Welschriesling**

Niederösterreich  
0,125l € 3,90



## **2023 Weißburgunder**

Weingut Stefan Potzinger  
Ratsch, Südsteiermark  
0,125l € 6,50 | 0,75l € 34,00

## **2023 Sauvignon Blanc**

Weingut Gerngross  
Sausal, Südsteiermark  
0,125l € 6,90 | 0,75l € 36,00

## **2023 Riesling Stoakammerl**

Weingärtnerei Englbrecht  
Etzdorf am Kamp, Kamptal  
0,125l € 6,20 | 0,75l € 32,00

## **2022 Gelber Muskateller**

Weingut Stefan Lang  
Gobelsburg, Kamptal  
0,125l € 6,50 | 0,75l € 34,00

## **2021 Grüner Veltliner**

Weingut Huber  
Reichersdorf, Traisental  
0,125l € 5,70 | 0,75l € 29,00

## **Zweigelt**

Niederösterreich  
0,125l € 3,90



Über unser weiteres Weinsortiment informiert Sie  
gerne unser Servicepersonal.



## SPIRITUOSEN

### Hausbrand aus Altaussee, Franz Grieshofer

Obstler  
2cl €4,70

Birne, Marille  
2cl € 4,90

Himbeer  
2cl € 5,50

### Spezialitätenbrennerei Knödl-Alm

Bio-Zirbe Ansatz  
2cl € 4,90

Bio-Zirbe klar  
2cl € 5,50

### Diverse Spirituosen

Baileys  
2cl € 4,20

Ramazotti  
4cl € 5,50

Jack Daniels  
2cl € 2,90 / 4cl €5,80

Gin, Bombay Sapphire  
4cl € 8,60

Gin, Hendrick's  
2cl € 6,70 | 4cl € 13,50

Wodka, Absolut  
4cl € 5,80

Wodka, Grey Goose  
4cl € 9,40



# Entdecken Sie weitere "beflügelnde Orte"



Was haben das Landhaus zu Appesbach am Wolfgangsee und das Schloss Gabelhofen in Fohnsdorf gemein? Was verbindet das Café Wasserturm in Zeltweg mit der Seewiese in Altaussee? Wo überschneidet sich die Philosophie des Hofwirts in Seckau mit der des Winterstellguts in Annaberg?

Sie alle, und weitere ganz besondere gastronomische Betriebe in Salzburg, im Saalkammergut und im Murtal, präsentieren sich gemeinsam unter einem Dach:  
TAUROA.

Auf den ersten Blick völlig unterschiedlich, haben sie doch Gemeinsamkeiten wie ihre Einzigartigkeit, ihren unverwechselbaren Charakter und ein Ziel: dem Anspruch unseres Qualitätssiegels als „beflügelnde Orte“ gerecht zu werden.

