

HERZLICH WILLKOMMEN

bei uns im Seehotel Grundsee, einem „beflügelnden Ort“ von TAUROA.

Schön, dass Sie bei uns sind, hier am Grundsee im Herzen des Salzkammerguts, wo Sie nicht nur den Weitblick über den See, sondern Geschmackserlebnisse basierend auf bestehenden Werten und zeitgemäßer Tradition genießen.

In unserer Küche legen wir höchsten Wert auf die besten Lebensmittel. Es ist unser Ziel, den natürlichen Geschmack dieser Zutaten, die vorrangig aus der direkten Umgebung oder aus eigenen Landwirtschaften stammen, mit kreativen Besonderheiten und internationalen Akzenten zu verbinden.

Wir stehen für eine herzliche, herzhaft-kreative Kultur, die Gutes mit Kreativität und Zeitgeist vereint und servieren Traditionelles aus Fleisch und Fisch, das die kulinarische Seele der Region widerspiegelt, wie auch vegetarische und vegane Kreationen. Jedes Gericht besticht durch den Eigengeschmack ausgezeichneter Qualität und durch die außergewöhnliche Komposition.

Hier im Seehotel Grundsee können Sie innehalten und die guten Dinge im Leben genießen: im Restaurant oder auf unserer großzügigen Terrasse direkt am malerischen See mit Weitblick in die einzigartige Kulisse der Region.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit und
guten Appetit!

Ihr



und das Team des Seehotel Grundsee

VORSPEISEN & SALAT

AUSSEER SAIBLINGSFILLET Avocado Rote Rübe Sauerrahm	€ 19
TATAR VOM AUTHALER RIND Eigelbcreme Butters toast gesalzene Butter	€ 20
CAESAR SALAT MIT BLACK TIGER GARNELEN Parmesan Croûtons Kirschtomaten	€ 26 ohne Garnelen € 14
SÜLZCHEN VOM RIND Käferbohnen Radischen Spitzpaprika Kernöl	€ 14
BUNTER BLATTSALAT Balsamico-Dressing	€ 6
KNUSPRIGE SCHAFSKÄSE-BÄLLCHEN Tomatenmarmelade Rahmgurke Basilikum	€ 18

SUPPEN

RINDERKRAFTSUPPE Frittaten oder Kaspressknödel	€ 8
SCHAUMSUPPE VON DER TOPINAMBUR Blutwursttascherl schwarzer Trüffel	€ 10

Zu unseren Gerichten reichen wir Butter, Aufstrich und knuspriges Knäckebrot
pro Person € 4

VEGAN | VEGETARISCH

KOHLRABIKRAPFEN	€ 19
Lila Gnocchi Tomaten-Kräuterseitlingsragout	
HAUSGEMACHTE KRÄUTER-RICOTTA RAVIOLI	€ 23
Parmesan Rucola Kerbelschaum	

FISCH

AUSSEER SAIBLING IM GANZEN GEBRATEN	€ 33
Petersilienkartoffel Tomatenbutter kleiner Blattsalat	

HERZHAFT

MEDAILLONS VOM AUTHALER HIRSCHRÜCKEN	€ 34
Orangen-Rotkraut Speck-Wacholdersauce Schupfnudeln	
FILET VOM AUTHALER RIND	€ 39
Butter-Gemüse Rosmarinkartoffel Schalotten-Pfefferglace	
STEIRISCHES BACKHENDL	€ 24
Kartoffel-Vogerlsalat Kernöl Preiselbeeren	
GESCHMORTE RINDSROULADE IN SENFSAUCE	€ 26
Kartoffelpüree Gemüse	

SÜSSES | KÄSE

“BLUMENTOPF” Schwarzbeeren Mascarpone “schwarze Erde”	€ 9
FLAUMIGE TOPFENKNÖDEL Zimt Butterbrösel Zwetschgenröster Vanilleeis	€ 11
CRÈME BRÛLÉE Beeren Passionsfruchteis	€ 9
LAUWARMER SCHOKOKUCHEN Hollunder-Quitten Ragout Vanilleeis	€ 9
VARIATION VOM KÄSE AUS DER REGION Zweierlei Chutney's	€ 15

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem geschulten Service-Team.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.