

HERZLICH WILLKOMMEN

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

Schön, dass Sie bei uns sind, hier am Grundlsee 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 Grundlsee 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

Herrmann Wieser
und das Team des Seehotel Grundlsee

VORSPEISEN & SALAT

AUSSEER SAIBLINGSFILET Avocado Rote Rübe Sauerrahm	€ 19
TATAR VOM AUTHALER RIND Eigellbcreme 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

VEGAN | VEGETARISCH

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

FISCH

AUSSEER SAIBLING IM GANZEN GEBRATEN Petersilienkartoffel Tomatenbutter kleiner Blattsalat	€ 33
--	------

HERZHAFT

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

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.