

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 wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit und
guten Appetit!

Ihr

Hermann Wieser

und das Team des Seehotel Grundlsee

WISSEN WOHER'S KOMMT

Dies ist für uns in allen Bereichen wesentlich.

Unabdingbar bei den kostbaren Lebensmitteln, die unsere Küche mit höchster Sorgfalt und Respekt verarbeitet. 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.



Fische aus der Fischerei Ausseerland



Wild aus dem Forst Authal



Seetaler Weidelamm



Wiesengelter Angusrind



Wiesengelter Freilandschwein



Authaler Almweiderind

VORSPEISEN & SALAT

GEMÜSEFRÜHLINGSROLLE

Apfelchutney · Lauch-Rucolasalat | € 15

TATAR VOM AUTHALER RIND

Crème vom hausgemachten Senf · Butter-Brioche · eingelegte Steinpilze | € 22

CAESAR SALAD "SEEHOTEL"

Croûtons · Parmesan · halbtrocknete Tomaten | € 14
mit Speck | € 18

BUNTER BLATTSALAT

Balsamico-Dressing | € 8
mit Putenstreifen | € 19

SUPPEN

RINDERKRAFTSUPPE

mit Frittaten | € 7,5
mit Leberknödel | € 8

AUSSEER FISCHSUPPE

Croûtons · Pesto | € 13

HAUPTSPEISEN

STEIRISCHES BACKHENDL

Kartoffel-Vogersalat · Preiselbeeren | € 25

WIENER SAFTGULASCH

Butterspätzle | € 22

ROSA BEIRIEDSCHNITTE (190 G)

Frühlingsgemüse · Pommes frites · Kräuterbutter | € 35

KOHLRABIKRAPFEN

Pesto · Ratatouille | € 20

SÜSSES

FLAUMIGE TOPFENKNÖDEL

Butterbrösel · Marillenragout · Vanilleeis | € 13

CREME BRULÉE VON DER CALLEBAUT SCHOKOLADE

Hollunderbeeren · Birnencoulis · Ube-Eis | € 12

ALTWIENER APFELSTRUDEL | € 5,5

mit Schlagobers | € 7

mit Vanilleeis | € 8,5

STREUSELKUCHEN | € 5,5

mit Schlagobers | € 7

NEW YORK CHEESECAKE

Kokoseis · Himbeeren | € 11

MOHNNKUCHEN

Preiselbeersauce · Schlagobers | € 8,5