

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

AUSSEER SAIBLINGSFILET

Avocado · Rote Rübe · Sauerrahm | € 22

TATAR VOM AUTHALER RIND

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

CAESAR SALAD "SEEHOTEL"

Croûtons · Parmesan · halbgetrocknete Tomaten | € 14

mit Speck | € 18

mit Garnelen | € 24

SULZ VOM FREILANDSCHWEIN

Käferbohnen · Radieschen · Spitzpaprika · Kernöl | € 16

KNUSPRIGER, LAUWARMER SCHAFKÄSE

Tzaziki · Tomatenmarmelade | € 21

BUNTER BLATTSALAT

Balsamico-Dressing | € 8

SUPPEN

RINDERKRAFTSUPPE

mit Frittaten | € 7,5

mit Leberknödel | € 8

KOHLRABISCHAUMSUPPE

Blutwurst-Wan-Tan | € 9

AUSSEER FISCHSUPPE

Croûtons · Pesto | € 13

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.

HAUPTSPEISEN

VEGAN | VEGETARISCH

BI-BIM-BAB

Koreanisches Reisgericht · Gemüse · Pilze · Spiegelei · Chija Rettich | € 25
mit Angus-Beiriedstreifen | € 33

KÜRBIS-BERGKAS KRAPFEN

Confierter Lauch · frittierte Artischocke | € 23

HAUSGEMACHTE RICOTTA-RAVIOLI

Mini-Mozzarella · Basilikum · halbtrocknete Cherrytomaten · Rucola | € 25

FISCH

IM GANZEN GEBRATENER AUSSEER SAIBLING

Heurige Kartoffeln · Tomaten-Kräuterbutter · Blattsalat | € 36

HERZHAFT

DUETT VOM HEIMISCHEN LAMM

Ratatouille · Schupfnudeln · grüne Bohnen · Thymiansaft'l | € 38

ROSA SCHNITTE VON DER ANGUSRINDBEIRIED

Schalotten-Pfefferglace · Ofen-Brokkoli · gratiniertes Kartoffelpüree | € 36

STEIRISCHES BACKHENDL

Kartoffel-Vogerlsalat · Preiselbeeren | € 25

GEKOCHTES RINDFLEISCH VOM EBERNDORFER RIND

Röstkartoffel · Rahmkarotten · Apfelkren | € 30

GESCHMORTE HIRSCHKEULE

Speck-Wacholder Sauce · Kräuter-Nuss-Pauz'n · Rahmwirsing | € 31

GESCHMORTES KALBSBACKERL

Pastinakenpüree · Gemüse · Rosmarinsaft'l | € 34

SÜSSES | KÄSE

“BLUMENTOPF”

Schwarzbeeren · Mascarpone · “schwarze Erde” | € 8

FLAUMIGE TOPFENKNÖDEL

Butterbrösel · Marillenragout · Vanilleeis | € 13

CREME BRULÉE VON DER CALLEBAUT SCHOKOLADE

Hollunderbeeren · Birnencoulis · Ube-Eis | € 12

NEW YORK CHEESECAKE

Kokoseis · Himbeeren | € 11

“GRATINIERTES” LIMETTENPARFAIT

Zwetschkengelee · Kumquats · Streusel | € 12

VARIATION VOM KÄSE AUS DER REGION

Zweierlei Chutney's | € 16