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
Creme 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

CREME BRÛLÉE VON DER GÄNSELEBER
Butter-Brioche · Zwergorangen | € 19

BUNTER BLATTSALAT
Balsamico-Dressing I € 8

SUPPEN

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

SCHAUMSUPPE VON DER KERBELKNOLLE
Osso Collo vom Wildschwein I € 9,5

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

HAUSGEMACHTE RICOTTA-RAVIOLI
Mini-Mozzarella · Basilikum · halbgetrocknete Cherrytomaten · Rucola | € 25

FISCH

IM GANZEN GEBRATENER AUSSEER SAIBLING
Heurige Kartoffeln · Tomaten-Kräuterbutter · Blattsalat I € 36

HERZHAFT

DUETT VOM AUTHAL HIRSCH
gebratener Polenta · Kohlsprossen · Steinpilzsauce | € 36

GEBRATENE PERLHUHNBRUST
Beluga Linsen-Gemüseragout · Blaukrautbuchtel · Thymiansaft'l | € 27

ROSA SCHNITTE VON DER ANGUSRINDBEIRIED
Schalotten-Pfefferglace · Rosmarinkartoffeln · Gemüse I € 36

STEIRISCHES BACKHENDL
Kartoffel-Vogerlsalat · Preiselbeeren | € 25

GESCHMORTE KALBSBACKERL
Pastinakenpüree · Gemüse · Rosmarinsaft'l | € 34

SÜSSES | KÄSE

"BLUMENTOPF"
Schwarzbeeren · Mascarpone · "schwarze Erde" | € 8

FLAUMIGE TOPFENKNÖDEL
Butterbrösel · Zwetschkenröster · Vanilleeis | € 13

MARONI-BAILEYSMOUSSE
Baumkuchen · Hollunder-Birnenragout | € 11

NEW YORK CHEESECAKE
Kokoseis · Himbeeren | € 11

SEMIFREDO VON WEISSER SCHOKOLADE UND EIERLIKÖR
Heidelbeeren | € 12

VARIATION VOM KÄSE AUS DER REGION
Zweierlei Chutney's | € 16