

Aus dem Suppentopf

Frittatensuppe

Leberknödelsuppe (2 Stück)

Pinzgauer Kaspressknödelsuppe (2 Stück)

Knoblauchcremesuppe

Salat isst jeder gern

Beilagensalat

Fitnesssalat

Bunter Salatteller mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Bauernsalat

Bunter Salatteller mit Bratkartoffeln, Speck und Spiegelei

Zandersalat

Bunter Salatteller mit gegrillten Zanderfilet

Garnelensalat

Bunter Salatteller mit in Knoblauch gebratenen Garnelen

Knoblauchbrot oder Hausbrot

Aus der Schnitzelecke

Wiener Schnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes frites

Bauernschnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Bratkartoffeln

Wiener Schnitzel mit gegr. Speck und Spiegelei

Cordon Bleu (vom Schwein) mit Pommes frites

(gefüllt mit Schinken und Käse)

Pinzgauer Schnitzel (vom Schwein) mit Bratkartoffeln

gefüllt mit Speck, Kräuter und Pinzgauer Käse

Im Pfandl serviert

Pinzgauer Kasnock`n mit Röstzwiebel

Pinzgauer Bauerngröstl

Bratkartoffeln mit Speck und Spiegelei

Hauspfandl

gegrilltes Schweinefilet mit Pfifferlingrahmsauce und Butterspätzle

Jaganock`n

Butterspätzle, Speck, Pfifferlinge, Käse, Rahm und Kräuter

Ofenkartoffel

- *mit Sauerrahmsauce und Salatbouquet*
- *mit Hühnerbruststreifen, Sauerrahmsauce und Salatbouquet*
- *mit in Knoblauch gebratenen Garnelen*
Sauerrahmsauce und Salatbouquet

Fischgerichte

Forellenfilet „ Müllerin „

mit brauner Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und Gemüse

Zanderfilet „ Natur „

mit brauner Nussbutter, mediterranen Kartoffeln und Gemüse

Lachs trifft Garnele

Rahmbandnudeln mit Lachs und in Knoblauch gebratenen Garnelen

Hausspezialitäten

Sous-vide gegartes Rumpsteak „ Seestube“

mit Wedges , Gemüse und Pfefferrahmsauce

Filetspieß „ Hollersbach“

zerlei Filet am Spieß mit Pfifferlingrahmsauce und Pommes frites

Grillteller nach Art des Hauses

zerlei vom Grill mit Gemüse , Pommes frites und Pfefferrahmsauce

Seestubetoast

Sous-vide gegartes Rumpsteak auf Toastbrot mit Cocktailsauce , Wedges und Salatbouquet

Bauernleber mit Bratkartoffeln

gegrillte Schweineleber mit Speck, Zwiebel und Majoran

Alt Wiener Kalbsbeuschel

mit Knödel

Schweinefilet auf Gorgonzolanudeln

Grillplatte für 2 Personen

verschiedene Grilladen, Pommes frites, Gemüse und Pfefferrahmsauce

Auf Vorbestellung

(ab 3 Personen)

Gegrillte Schweinehaxe mit Sauerkraut und Knödel

Spare Ribs mit Wedges und Knoblauchbrot

Etwas süßes

Kaiserschmarr`n mit Heidelbeeren oder Preiselbeeren

Kleiner Kaiserschmarr`n mit Heidelbeeren oder Preiselbeeren

Großmutter`s „Heidelbeeromelett“ mit Vanilleeis

Eispalatschinken

verschiedene Torten und Eis aus der Eiskarte

Alkoholfreie Getränke

0,25 l Cola, Fanta, Spezi, Sprite

0,5 l Cola, Fanta, Spezi, Sprite

0,33 Fl Cola Light

0,33 FL Almdudler

0,33 Fl Eistee

0,33 Fl Mineralwasser prickelnd

0,25 l Soda Zitrone

0,5 l Soda Zitrone

0,25 l Softwasser (Holunder oder Himbeere)

0,5 l Softwasser (Holunder oder Himbeere)

0,5 l Softwasser (Holunder oder Himbeere) mit Soda

0,25 l Rauchsäfte (Mango, Apfel, Johannisbeer, Orange, Multi) pur

0,25 l Säfte mit Leitungswasser

0,5 l Säfte mit Leitungswasser

0,25 l Säfte mit Soda

0,5 l Säfte mit Soda

0,5 l Grang'nwasser (Leitungswasser mit Preiselbeeren)

0,3 l Grang'nwasser (Leitungswasser mit Preiselbeeren)

Biere

Bier vom Fass:

0,3 l Wieninger Bier

0,5 l Wieninger Bier

0,3 l Wieninger Radler

0,5 l Wieninger Radler

0,3 l Wieninger Weizen

0,5 l Wieninger Weizen

Aus der Flasche:

0,5 l Wieninger alkoholfreies Weizen

0,5 l Wieninger alkoholfreies Bier

Warme Getränke

Verlängerter

Haferl Kaffee

Espresso

doppelter Espresso

Cappuccino (mit Milchschaum oder Schlagobers)

Latte Macchiato

Kakao mit Schlagobers

Kakao ohne Schlagobers

Kakao mit Rum und Schlagobers

Tee (Kräuter, Früchte, Kamille, Pfefferminz, Schwarz, Grün)

Tee mit Rum oder Schnaps

Glühwein

Jagatee

*Herzlich Willkommen
bei uns in der Seestube!
Wir freuen uns Euch begrüßen
und verwöhnen zu dürfen!
Familie Andreas und Michaela,
Jonas und Tobias Kreil*

*Liebe Gäste!
Wir bereiten auch gerne für Euch
GLUTEN und LAKTOSEFREIE
Speisen zu.
Bitte um Absprache mit der Küche!
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die
Allergien und Unverträglichkeiten
hervorrufen können,
erhalten sie von unseren geschulten Personal!
Kreuzkombinationen können nicht ausgeschlossen
werden!*