

## Das Beste aus Seehüter's Suppenküche

<b>Rinderbouillon</b> mit Frittaten <i>Clear soup with sliced pancakes</i>	€uro	6,10
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit Kernöl <i>Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil</i>	€uro	6,90
<b>Rinderbouillon</b> mit Öztaler Leberknödel <i>Clear soup with Tyrolean liver dumpling</i>	€uro	7,50
<b>Rinderbouillon</b> mit Kaspressknödel <i>Clear soup with Tyrolean cheese dumpling</i>	€uro	7,50

## Frische Salate

<b>Bunt gemischter Salatteller</b> mit Hausdressing <i>Mixed salad with house dressing</i>	€uro	6,10
<b>Herbstliche Blattsalate</b> mit Essig und Öl <i>Seasonal green salads with vinegar and oil</i>	€uro	5,50
<b>Kaspressknödel</b> serviert auf einem Salatbouquet <i>Tyrolean cheese dumpling served on mixed salads</i>	€uro	14,90
<b>Hausgemachtes Knoblauchbrot</b> <i>Homemade garlic bread</i>	€uro	4,90



## Für den kleinen Hunger oder als Vorspeise

**Carpaccio vom Reh** €uro 18,20

mit Balsamico, Kastanie, Nußöl, Parmesan und Preiselbeervinaigrette

*Carpaccio of deer with Balsamico, chestnut, nut oil, Parmesan and lingon berry vinaigrette*

**Beef Tartar** €uro 21,90

mit Weißbrotecken, Feldsalat, Kapern, Balsamico und Butter

*Beef Tartar with white bread, lamb's lettuce, balsamic and butter*

**1/2 Dutzend Weinbergschnecken** €uro 14,00

in Knoblauchbutter, mit Parmesankruste und Weißbrot

*1/2 dozen escargots with parmesan crust and white bread*

## Seehüter's vegetarische Spezialitäten

**Schlutzkrapfen** €uro 16,00

mit Spinat- Käsefüllung, Bauernbutter und Parmesan

*Tyrolean-style Pasta stuffed with spinach and cheese, served with butter and Parmesan*

**Kürbisrisotto mit Steinpilz, Trüffel und Parmesan** €uro 16,50

*Pumpkin-Risotto with Porcino, truffle and Parmesan*

**Kürbis-Spätzle mit Bergkäse und Röstzwiebel** €uro 16,50

*Pumpkin-Spätzle with mountain cheese and fried onions*

**Papardelle in Steinpilzsauce, Trüffel und Parmesan** €uro 17,00

*Papardelle with Porcino-Sauce, truffle and Parmesan*

## Spezialitäten aus dem Wasser

**Ötztaler Quellfisch Forelle aus der Butterpfanne** €uro 23,50

dazu Petersilienkartoffeln

*Pan-fried Ötztal Trout with butter, parsley potatoes*

**Ötztaler Quellfisch Saiblingsfilet** €uro 26,50

auf Pestonudeln

*Filet of Ötztal Char with pesto noodles*



## Die Klassiker beim Seehüter

**Entrecote Tirol (mit Speck und Zwiebel)** €uro 31,90

mit Pfeffersauce, Hausrösti und Grillgemüse

*Entrecote Tirol (with bacon and onion)*

*with pepper cream sauce, homemade Rösti and grilled vegetables*

**Rumpsteak vom Rind** €uro 30,90

mit Knoblauchbutter, Steaksauce und Steakpommes

*Rumpsteak with garlic butter, steak sauce and steak fries*

**Seehüter Pfandl** €uro 20,90

Schweinemedallions mit Rahmsauce und Eierspätzle

mit Bergkäse überbacken

*Medallions of pork with cream sauce and Spätzle, gratinated with cheese*

**Jägerpfandl vom Wildragout** €uro 27,50

mit Rotkraut und Semmelknödel

*Hunter's Pfandl with game ragout, red cabbage and bread dumpling*

**Wiener Schnitzel vom Schwein** €uro 17,50

mit Petersilienkartoffeln und hausgemachten Preiselbeeren

*Escalope of pork Vienna style with parsley potatoes and homemade lingon berries*

**Gegen Aufpreis und nach Verfügbarkeit auch vom Kalb möglich** €uro 27,50

*On additional charge and availability also possible from calf*

**Wildschweinmedaillon** €uro 28,50

in Wild-Pfeffersauce, mit Bohnen und Mandelbällchen

*Medaillon of wild boar with pepper sauce, beans and almond balls*

**Piburger Pfefferpfandl vom Rind** €uro 27,50

mit Steakpommes und Paprikagemüse

*Grilled pepper beef with steak fries and paprika vegetables*

**Turnedos von Hirsch und Rind** €uro 35,50

mit Rosmarinrösti und Herbstgemüse

*Turnedos of deer and beef with rosemary-Rösti and autumn vegetables*



## WIDI'S Leibspeisen

**WIDI Teller** €uro 11,50

**Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup**

*Small escalope of pork with fries and ketchup*

**Piburger Seewurm** €uro 9,90

**Fisch-Nuggets mit Kartoffeln**

*Fish nuggets with potatoes*

**Tom + Jerry** €uro 9,90

**Chicken Fingers mit Pommes Frites**

*Chicken fingers with fries*

## Süße Verführungen

**Ofenwarmer Apfelstudel** €uro 4,80

*Homemade apple strudel*

**mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne**

*with vanilla ice cream and whipped cream*

**Hausgemachte Sachertorte** €uro 5,20

**Klassisch serviert mit Sahne**

*Austrian chocolate cake with apricot jam and chocolate glaze and whipped cream*

**Riesengerknödel mit Vanillesauce** €uro 8,50

*Yeast dumpling with vanilla sauce*

**Mohnnudeln mit Walnusseis** €uro 12,20

*Poppy seed noodles with walnut ice cream*

**Schokoladensoufflé** €uro 12,20

**mit Vanilleeis und Sahne**

*Chocolate soufflé with vanilla ice cream and whipped cream*

**Original Tiroler Kaiserschmarren mit Apfelmus** €uro 12,90

