

Das Beste aus Seehüter's Suppenküche

Rinderbouillon wahlweise mit Frittaten oder Backerbsen <i>Clear soup with noodles, sliced pancakes or "Backerbsen"</i>	€uro	6,10
Tiroler Käserahmsuppe mit Brotroutons <i>Tyrolean cheese cream soup with bread croutons</i>	€uro	6,90
Knoblauchcremesuppe mit Brotwürfel <i>Homemade garlic crème soup with bread cubes</i>	€uro	6,90
Rinderbouillon mit Kaspressknödel <i>Ox bouillon with Tyrolean cheese dumpling</i>	€uro	7,50

FrISChe Salate

Gemischter Salatteller mit Hausdressing <i>Mixed salad with house dressing</i>	€uro	6,10
Blattsalate der Saison mit Essig und Öl <i>Seasonal green salads with vinegar and oil</i>	€uro	5,50
Gezupfte Blattsalate mit Rindersteakstreifen und Dip <i>Green salads with beefsteak slices and Dip-Sauce</i>	€uro	21,00
Kaspressknödel serviert auf einem Salatbouquet <i>Tyrolean cheese dumpling served on mixed salads</i>	€uro	14,90
Hausgemachtes Knoblauchbrot <i>Homemade garlic bread</i>	€uro	4,90



Für den kleinen Hunger oder als Vorspeise

Carpaccio vom Rind €uro 17,90

mit Champignons, Parmesan und Preiselbeervinaigrette

Carpaccio of beef with champignons, 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

Gurgler Goas Kas €uro 15,10

Goas Kas aus Obergurgl mit Tomaten und Basilikum

serviert auf einem Salatbouquet

Tyrolean goat cheese with tomatoes and basil served on salad

Seehüter's vegetarische Spezialitäten

Schlutzkrapfen €uro 14,30

mit Spinat- Käsefüllung, Bauernbutter und Parmesan

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

Pilzrisotto €uro 14,30

mit Parmesan, Rucola und Ofengemüse

Risotto of mushrooms with Parmesan, Rucola and oven vegetables

Spezialitäten aus dem Wasser

Öztaler Quellfisch Forelle aus der Butterpfanne €uro 23,50

dazu Petersilienkartoffeln

Pan-fried Öztal Trout with butter, parsley potatoes

Öztaler Quellfisch Saiblingsfilet €uro 26,50

auf Pestonudeln

Filet of Öztal Char with pesto noodles



Die Klassiker beim Seehüter

Entrecote Tirol (mit Speck und Zwiebel) €uro 30,90

mit Pfeffersauce, Hausrösti und Grillgemüse

Entrecote Tirol (with bacon and onion)

with pepper cream sauce, homemade Rösti and grilled vegetables

Rumpsteak vom Rind €uro 29,90

mit Knoblauchbutter, Steaksauce und Steakpommes

Rumpsteak with garlic butter, steak sauce and steak fries

Seehüter Pfandl €uro 19,90

Schweinemedallions mit Rahmsauce und Eierspätzle

mit Bergkäse überbacken

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

Zwiebelrostbraten €uro 26,90

mit Röstkartoffeln, Speckbohnen und Röstzwiebeln

Viennese-Style Roast Beef with Crispy Onions, Roast Potatoes and bacon green beans

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

Filet vom Wildschwein €uro 28,50

im Preiselbeerjus, mit Kroketten und Burgunder Rotkraut

Filet of wild boar with lingon berry jus, croquettes and red cabbage Burgundy

Piburger Pfefferpandl vom Rind €uro 26,50

mit Steakpommes und Paprikagemüse

Grilled pepper beef with steak fries and paprika vegetables

Cordon Bleu vom Schwein €uro 20,90

mit Petersilienkartoffeln und hausgemachten Preiselbeeren

Cordon Bleu of pork with parsley potatoes and homemade lingon berries



WIDI'S Leibspeisen

WIDI Teller €uro 11,50

Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup

Small escalope of pork with fries and ketchup

Mickey Mouse €uro 9,90

Spaghetti Bolognaise

Piburger Seewurm €uro 9,90

Fischstäbchen mit Kartoffeln

Fish fingers with potatoes

Tom + Jerry €uro 9,90

Chicken Fingers mit Pommes Frites

Chicken fingers with fries

Süße Verführungen

Original Tiroler Kaiserschmarren mit Apfelmus €uro 12,90

Schokoladensoufflé €uro 12,20

mit Vanilleeis und Sahne

Chocolate soufflé with vanilla ice cream and whipped cream

Ofenwarmer Apfelstudel €uro 4,80

Homemade apple strudel

wahlweise auch mit einer Kugel Vanilleeis oder Sahne erhältlich €uro 6,20

optionally with vanilla ice cream or whipped cream

Hausgemachte Sachertorte €uro 5,20

Klassisch serviert mit Sahne

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

Unsere Eiskreationen finden Sie auf unserer Eiskarte

