

Das Beste aus Seehüter's Suppenküche

Rinderbouillon mit Frittaten	€uro	6,30
<i>Clear soup with sliced pancakes "</i>		
Steinpilzcremesuppe mit Zimtcroutons	€uro	7,10
<i>Cream soup of porcini mushrooms with cinnamon croutons</i>		
Kürbiscrcmesuppe mit Kernöl	€uro	7,10
<i>Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil</i>		
Rollgerstlsuppe mit Gesälchtem	€uro	7,10
<i>Tyrolean rolled barley soup with smoked meat</i>		

FrISChe Salate

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

Für den kleinen Hunger oder als Vorspeise

½ Dutzend Weinbergschnecken	€uro	16,50
in Knoblauchbutter, mit Parmesankruste und Weißbrot		
<i>½ dozen escargots with parmesan crust and white bread</i>		
Carpaccio vom Hirsch	€uro	19,00
mit Kräuter-Preiselbeer-Vinaigrette, Parmesan und Toast-Ecken		
<i>Carpaccio of deer with herb-red berry-vinaigrette, Parmesan and toast</i>		
Burrata	€uro	15,10
auf Salatbouquet mit Kernöl und Schwarzbrotwürfel		
<i>Burrata on mixed salad with pumpkin seed oil and bread cubes</i>		

Sämtliche Preise verstehen sich inkl. aller Steuern und Abgaben

Bezüglich Allergene und Inhaltsstoffe kontaktieren Sie gerne unser Mitarbeiter

Seehüter's vegetarische Spezialitäten

Kürbis-Schlutzkrapfen €uro 15,50

mit Grillgemüse, Pilzen, brauner Butter und Parmesan

Tyrolean-style Pasta stuffed with pumpkin, served with grilled vegetables butter and Parmesan

Kürbis-Risotto €uro 15,50

fein garniert mit Pilzen, Grillgemüse und Parmesan

Risotto of pumpkin with mushrooms, grilled vegetables and Parmesan

Steinpilz-Spätzle €uro 17,00

mit Bergkäse und Röstzwiebel

Spätzle with porcini mushrooms, mountain cheese and fried onions

Spezialitäten aus dem Wasser

Piburger See-Saibling aus der Butterpfanne €uro 27,50

dazu Petersilienkartoffeln

Whole char fish from Lake Piburg with parsley potatoes

Filet von der Dorade €uro 26,50

auf Kürbis-Risotto, mit gegrillten Gemüse

Filet of sea bram with pumpkin risotto and grilled vegetables

Unsere Fischgerichte werden mit einer hauseigenen Knoblauchmarinade gewürzt.

WIDI'S Leibspeisen

WIDI Teller €uro 12,50

Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup

Small escalope of pork with fries and ketchup

Mickey Mouse €uro 9,90

Nudeln mit Tomatensauce

Tom + Jerry €uro 11,50

Chicken Fingers mit Pommes Frites

Chicken fingers with fries

Sämtliche Preise verstehen sich inkl. aller Steuern und Abgaben
Bezüglich Allergene und Inhaltsstoffe kontaktieren Sie gerne unser Mitarbeiter

Die Klassiker beim Seehüter

Wiener Schnitzel vom Schwein €uro 17,50

mit Petersilienkartoffeln und hausgemachten Preiselbeeren

Escalope of pork Vienna style with parsley potatoes and homemade red berries

Rehgeschnetzeltes mit Steinpilzen €uro 26,90

serviert mit Eierspätzle und Bohnengemüse

Sliced venison with porcini mushrooms, served with Spätzle and beans

Steak vom Hirsch an Wild-Pfeffer-Sauce €uro 30,50

mit gebackenen Zwiebelringen, Rosmarin-Rösti und Herbstgemüse

Steak of deer with a sauce of wild pepper, fried onion rings, rosemary roasted potatoes and vegetable

Zwiebelrostbraten €uro 27,90

mit Röstkartoffeln und Röstzwiebeln

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

Braten vom heimischen Hirsch an Rotweinsauce €uro 28,50

mit Serviettenknödel und Rotkraut

Roast of Tyrolean deer on red wine sauce, bread dumplings and red cabbage

Wilderer Pfand (Ragout vom Wild) €uro 28,50

mit Knödel und Apfelrotkraut

Ragout of game with dumpling and apple flavoured red cabbage

Rumpsteak Tirol €uro 30,90

mit gebackenen Zwiebelringen, Knoblauchbutter, Steaksauce und Steakpommes

Rumpsteak with fried onion rings, garlic butter, steak sauce and steak fries

Da Umbestellungen oder extra Wünsche in der Küche zusätzlichen Aufwand bedeuten,
erlauben wir uns, Diese mit € 1,50 zu berechnen.

Sämtliche Preise verstehen sich inkl. aller Steuern und Abgaben
Bezüglich Allergene und Inhaltsstoffe kontaktieren Sie gerne unser Mitarbeiter

Flugentenbruststreifen an Preiselbeer-Jus dazu Rosmarinkartoffeln und Bohnenbündel <i>Slices of duck breast on red berry Jus, with rosemary potatoes and green beans</i>	€uro	26,90
---	------	-------

Seehüter's wildes Duett (Hirschrücken und Wildschweinrücken) mit Burgunder Sauce, Zapfenkroketten und Herbstgemüse <i>Duo of deer and wild pork with Burgundy sauce, croquettes and vegetables</i>	€uro	31,50
---	------	-------

Lammkotelette im Knoblauch-Jus mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse <i>Kotelette of sheep in a garlic jus, with rosemary potatoes and vegetables</i>	€uro	34,00
---	------	-------

Süße Verführungen

Original Tiroler Kaiserschmarren mit Apfelmus	€uro	13,90
--	------	-------

Schokoladensoufflé mit Vanilleeis und Sahne <i>Chocolate soufflé with vanilla ice cream and whipped cream</i>	€uro	12,20
--	------	-------

Ofenwarmer Apfelstudel <i>Homemade apple strudel</i>	€uro	4,80
--	------	------

wahlweise auch mit einer Kugel Vanilleeis oder Sahne erhältlich <i>optionally with vanilla ice cream or whipped cream</i>	€uro	7,20
---	------	------

Hausgemachte Sachertorte Klassisch serviert mit Sahne <i>Austrian chocolate cake with apricot jam and chocolate glaze and whipped cream</i>	€uro	5,50
--	------	------

Der Kulinarik sind beim Seehüter „keine“ Grenzen gesetzt.

Gemeinsam mit unserem Küchenchef Michael
erfüllen wir euch auf Vorbestellung auch Spezialwünsche.

Egal ob Miesmuscheln, Schweinsbraten oder etwas exotischer wie Krokodil.
Wir prüfen für euch die Verfügbarkeit und vereinbaren gemeinsam mit euch
einen kulinarischen Höhepunkt beim Seehüter.

Sämtliche Preise verstehen sich inkl. aller Steuern und Abgaben
Bezüglich Allergene und Inhaltsstoffe kontaktieren Sie gerne unser Mitarbeiter