

Das Beste aus Seehüter's Suppenküche

Rinderbouillon mit Frittaten	€uro	6,30
<i>Clear soup with sliced pancakes “</i>		
Tiroler Käserahmsuppe mit Brotroutons	€uro	7,10
<i>Tyrolean cheese cream soup with bread croutons</i>		
Knoblauchcremesuppe mit Brotwürfel	€uro	7,10
<i>Homemade garlic crème soup with bread cubes</i>		
Rinderbouillon mit Kaspressknödel	€uro	7,70
<i>Ox bouillon with Tyrolean cheese dumpling</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>		
Gurgler Goas Kas	€uro	15,10
Goas Kas aus Obergurgl mit Tomaten und Basilikum		
serviert auf einem Salatbouquet		
<i>Tyrolean goat cheese with tomatoes and basil served on salad</i>		
Gezupfte Blattsalate	€uro	25,00
mit Rindersteakstreifen und Dip		
<i>Green salads with sliced beef steak and Dip-Sauce</i>		

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

Für den kleinen Hunger oder als Vorspeise

½ Dutzend Weinbergschnecken	€uro	14,50
in Knoblauchbutter, mit Parmesankruste und Weißbrot		
<i>½ dozen escargots with parmesan crust and white bread</i>		
Beef Tartar	€uro	22,50
mit Weißbrotecken, Feldsalat, Kapern, Balsamico und Butter		
<i>Beef Tartar with white bread, lamb's lettuce, balsamic and butter</i>		
Burrata	€uro	15,10
auf bunten Salatherzen mit Balsamico-Vinaigrette und Toastecke		
<i>on mixed salad with balsamico-Vinaigrette and toast</i>		

Seehüter's vegetarische Spezialitäten

Schlutzkrapfen	€uro	15,50
mit Spinat- Käsefüllung, Bauernbutter und Parmesan		
<i>Tyrolean-style Pasta stuffed with spinach and cheese, served with butter and Parmesan</i>		
Pilzrisotto	€uro	15,50
mit Parmesan, Rucola und Ofengemüse		
<i>Risotto of mushrooms with Parmesan, Rucola and oven vegetables</i>		

Spezialitäten aus dem Wasser

Öztaler Quellfisch Forelle aus der Butterpfanne	€uro	24,50
dazu Petersilienkartoffeln		
<i>Pan-fried Ötztal Trout with butter, parsley potatoes and mixed vegetables</i>		
Öztaler Quellfisch Saiblingsfilet	€uro	27,50
auf Petersilienkartoffeln		
<i>Filet of Ötztal Char with pesto noodles and marinated cress salad</i>		
Filet von der Dorade	€uro	26,50
auf Weißweinrisotto, mit gegrillten Gemüse		
<i>Filet of sea bream with white wine risotto and grilled vegetables</i>		

Unsere Fischgerichte werden mit einer hauseigenen Knoblauchmarinade gewürzt.

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

Die Klassiker beim Seehüter

Entrecote Tirol (mit Speck und Zwiebel) mit Pfeffersauce, Hausrösti und Grillgemüse <i>Entrecote Tirol (with bacon and onion)</i> <i>with pepper cream sauce, homemade Rösti and grilled vegetables</i>	€uro	31,90
Rumpsteak vom Rind mit Knoblauchbutter, Steaksauce und Steakpommes <i>Rumpsteak with garlic butter, steak sauce and steak fries</i>	€uro	30,90
Seehüter Pfandl vom Wildragout mit Rotkraut und Semmelknödel <i>Seehüter's Pfandl with game ragout, red cabbage and bread dumpling</i>	€uro	28,50
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und Röstzwiebeln <i>Viennese-Style Roast Beef with Crispy Onions, Roast Potatoes and bacon green beans</i>	€uro	27,90
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln und hausgemachten Preiselbeeren <i>Escalope of pork Vienna style with parsley potatoes and homemade lingon berries</i>	€uro	17,50
Piburger Pfefferpandl vom Rind mit Steakpommes und Paprikagemüse <i>Grilled pepper beef with steak fries and paprika vegetables</i>	€uro	27,90
Cordon Bleu vom Schwein mit Petersilienkartoffeln und hausgemachten Preiselbeeren <i>Cordon Bleu of pork with parsley potatoes and homemade lingon berries</i>	€uro	21,50
Piburger Fernweh Curry Schweinemedallions mit Früchte-Curry-Sauce und gedünstetem Reis <i>Medallions of pork with fruit-curry-sauce and rice</i>	€uro	24,90

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

WIDI'S Leibspeisen

WIDI Teller	€uro	12,50
Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup		
<i>Small escalope of pork with fries and ketchup</i>		
Mickey Mouse	€uro	9,90
Nudeln Bolognaise		
Piburger Seewurm	€uro	9,90
Fischstäbchen mit Kartoffeln		
<i>Fish fingers with potatoes</i>		
Tom + Jerry	€uro	9,90
Chicken Fingers mit Pommes Frites		
<i>Chicken fingers with fries</i>		

Süße Verführungen

Original Tiroler Kaiserschmarren mit Apfelmus	€uro	13,90
Schokoladensoufflé	€uro	12,20
mit Vanilleeis und Sahne		
<i>Chocolate soufflé with vanilla ice cream and whipped cream</i>		
Ofenwarmer Apfelstudel	€uro	4,80
<i>Homemade apple strudel</i>		
wahlweise auch mit einer Kugel Vanilleeis oder Sahne erhältlich	€uro	7,20
<i>optionally with vanilla ice cream or whipped cream</i>		
Hausgemachte Sachertorte	€uro	5,50
Klassisch serviert mit Sahne		
<i>Austrian chocolate cake with apricot jam and chocolate glaze and whipped cream</i>		

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