

## Das Beste aus Seehüter's Suppenküche

<b>Rinderbouillon</b> wahlweise mit Nudeln, Frittaten oder Backerbsen <i>Clear soup with noodles, sliced pancakes or "Backerbsen"</i>	€uro	6,10
<b>Tiroler Käserahmsuppe</b> mit Brotcroutons <i>Tyrolean cheese cream soup with bread croutons</i>	€uro	6,90
<b>Tomatencremesuppe</b> mit Basilikumöl <i>Homemade tomato crème soup with basil oil</i>	€uro	6,90
<b>Ochsenbouillon</b> mit Einlage des Tages <i>Ox bouillon with insert of the day</i>	€uro	5,90

## Frische Salate

<b>Gemischter Salatteller</b> mit Hausdressing <i>Mixed salad with house dressing</i>	€uro	6,10
<b>Blattsalate der Saison</b> mit Essig und Öl <i>Seasonal green salads with vinegar and oil</i>	€uro	5,50
<b>Gezupfte Blattsalat</b> mit Rinderfiletstreifen und Dip <i>Green salads with sliced filet of beef and Dip-Sauce</i>	€uro	16,90
<b>Hausgemachtes Knoblauchbrot</b> <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*

## 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 Bolognese

**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*



## Die Klassiker beim Seehüter

**Entrecote Tirol (mit Speck und Zwiebel)** €uro 26,90

mit Pfeffersauce, Hausrösti und Grillgemüse

*Entrecote Tirol (with bacon and onion)*

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

**Seehüter Pfandl** €uro 19,90

Schweinemedallions mit Rahmsauce, Eierspätzle und buntem Gemüse  
mit Bergkäse überbacken

*Medallions of pork with cream sauce, Spätzle and vegetables, 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 Krokettten und Burgunder Rotkraut

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

**Piburger Pfefferpandl vom Rind** €uro 26,50

mit Steakpommies 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*

## Spezialitäten aus dem Wasser

**Öztaler Quellfisch Forelle aus der Butterpfanne** €uro 22,50  
dazu Petersilienkartoffeln und mediterranes Gemüse  
*Pan-fried Öztal Trout with butter, parsley potatoes and mixed vegetables*

**Öztaler Quellfisch Saiblingsfilet** €uro 24,50  
auf Pestonudeln und mariniertem Kressesalat  
*Filet of Öztal Char with pesto noodles and marinated cress salad*

Unsere Fischgerichte werden mit einer hauseigenen Knoblauchmarinade gewürzt.

## 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*



## 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*

**Baileys-Parfait** €uro 11,50

serviert auf einem Fruchtspiegel

*Baileys-Parfait served on various fruit sauces*

**Creme Brullée** €uro 11,50

fein garniert

**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*

**Moosbeernocken** €uro 8,20

mit Zimtzucker und Cassis-Sorbet

*Blueberry pancake dumplings with cinnamon sugar and Cassis-Sorbet*

Unsere Eiskreationen finden Sie auf unserer Eiskarte

