

Das Beste aus Seehüter's Suppenküche

Rinderbouillon mit Frittaten	€uro	6,30
<i>Clear soup with sliced pancakes</i>		
Tiroler Käserahmsuppe mit Brotcroutons	€uro	7,10
<i>Tyrolean cheese cream soup with bread croutons</i>		
Rinderbouillon mit Ötztaler Speckknödel	€uro	7,70
<i>Ox bouillon with local bacon dumplings</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>		
Kaspressknödel	€uro	14,90
serviert auf einem Salatbouquet		
<i>Tyrolean cheese dumpling served on mixed salads</i>		
Hausgemachtes Knoblauchbrot	€uro	4,90
<i>Homemade garlic bread</i>		
Gurgler Goas Kas	€uro	15,90
Goas Kas aus Obergurgl mit Tomaten und Basilikum		
serviert auf einem Salatbouquet		
<i>Tyrolean goat cheese with tomatoes and basil served on salad</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

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>		
1/2 Dutzend Weinbergschnecken	€uro	14,50
in Knoblauchbutter, mit Parmesankruste und Weißbrot		
<i>1/2 dozen escargots with parmesan crust and white bread</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>		
Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebel	€uro	16,50
<i>Cheese-Spätzle with mountain cheese and fried onions</i>		

Spezialitäten aus dem Wasser

Ötztaler Quelfisch Forelle aus der Butterpfanne	€uro	24,50
dazu Petersilienkartoffeln		
<i>Pan-fried Ötztal Trout with butter, parsley potatoes</i>		
Ötztaler Quelfisch Saiblingsfilet	€uro	27,50
auf Kartoffeln		
<i>Filet of Ötztal Char with potatoes</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

Rumpsteak vom Rind mit Knoblauchbutter, Steaksauce und Steakpommes <i>Rumpsteak with garlic butter, steak sauce and steak fries</i>	€uro	30,90
Seehüter Pfandl Schweinemedallions mit Rahmsauce und Eierspätzle mit Bergkäse überbacken <i>Medallions of pork with cream sauce and Spätzle, gratinated with cheese</i>	€uro	21,90
Jägerpfandl vom Wildragout mit Rotkraut und Semmelknödel <i>Hunter's Pfandl with game ragout, red cabbage and bread dumpling</i>	€uro	28,50
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 Pfefferpfandl vom Rind mit Steakpommes und Paprikagemüse <i>Grilled pepper beef with steak fries and paprika vegetables</i>	€uro	26,90
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
Seehüter's Hausspieß auf Letschogemüse und „dicke“ Pommes <i>Mixed meats Seehüter style with vegetables and fries</i>	€uro	24,50
Piburger Fernweh Curry Schweinemedallions mit Früchte-Curry-Sauce und gedünstetem Reis <i>Medallions of pork with fruit-curry-sauce and rice</i>	€uro	21,90

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>		
Tom + Jerry	€uro	9,90
Chicken Fingers mit Pommes Frites		
<i>Chicken fingers with fries</i>		

Süße Verführungen

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

Haben Sie spezielle Wünsche oder ein Gericht, welches Sie schon lange einmal essen wollten?
Lassen Sie es uns wissen.

Mit genügend Vorlaufzeit können wir fast jeden kulinarischen Wunsch erfüllen.
Egal ob Schweinshaxe oder Krokodil – wir werden uns bemühen, Ihre Vorliebe zu erfüllen.