



Speisekarte

Liebe Gäste!

Wir verwenden vorwiegend regionale & österreichische Produkte von unseren Lieferanten
Bäckerei Gandl, Schafkäse Eisl, Fleischerei Hütthaler, Feigl, Fischerei Wesenauer,
Obst & Gemüse Schwaighofer & Eller sowie Eier Güteklasse 1.

Gedeck/Aufstrich nach Saison/Gebäck

Korb Jourgebäck

Kalte Vorspeisen

Verschiedenes vom heimischen Fisch
Geräuchert/Gebeizt/Tartare
Apfel/Kren/rote Rüben/Topfen

Beef Tartare vom Hausruckrind
Getoastetes Weißbrot

Suppen

Kräftige Tafelspitzsuppe mit Frittaten oder Grießnockerl

Sankt Wolfgang'ser Fischsuppe

Warme Vorspeisen

Linguinudeln
Flusskrebsschwänze/getrocknete Tomaten/Rucola/Basilikum

Duett von der Kartoffelroulade
Blutwurst/Grammeln/Spitzkraut/Biersauce



Speisekarte

Hauptspeisen ohne Beilage

- Filetsteak vom Hausruckrind
Rindermark/Schalotten/Portweinjus
- Lammkrone vom Brillenlamm
Kräuterkruste/Natursafterl
- Original Wiener Schnitzel vom Kalb/Preiselbeeren
- Wiener Schnitzel vom Schwein/Preiselbeeren
- Gebratene Kalbsleber „Winzerart“
Schalottensauce/glacierte Apfelscheiben/Traubenchutney

Beilagen

- | | |
|------------------------|------------------------|
| Petersilienkartoffeln | gegrilltes Marktgemüse |
| Kartoffel-Lauch-Gratin | gedünstetes Kohlgemüse |
| Süßkartoffel-Wedges | Speckbohnen |
| Bratkartoffel | |
| Bio-Basmatireis | |

Hausklassiker

- Gekochter „Altwiener“ Tafelspitz
Kartoffelröster/frischer Rahmblattspinat/Wurzelgemüse
Schnittlauchsauce/Apfelkren
- Gegrilltes Mondseer Reinankenfilet - Wildfang
Kohlrabi/Weißkraut/Paprikasauce/Rollgerstel
- Frisch gebratener Bachsaibling
Kräuterfüllung/Petersilienkartoffeln
- Kichererbsenragout (Vegan)
Gemüse/Kartoffel/Tomaten/Marsala/Papad



Speisekarte

Salate

Seeböckensalat

Romanasalat/“Aberseer“ Schafkäse/Ei/Sprossenmix
Kartoffel/Kräuter/Croutons/Hausdressing (Parmesandressing)

Gemischter Salat

Gemischter Salat/Kernöl

Blattsalate – Dressing nach Wahl

Grüner Salat – Dressing nach Wahl

Hausdressing (Parmesandressing)

Balsamicodressing

Kernöldressing

Käse

Käse aus Österreich

Apfelchutney/Feigensenf/Walnüsse

Portion Kernöl

Portion Preiselbeeren

Portion Butter

Dessert

Kaiserschmarrn/Zwetschkenröster (ca. 30 Min. Wartezeit)

Warmer Schokokuchen/Creme Anglaise/frische Früchte

Topfenstrudel

Wiener Apfelstrudel

Wahlweise mit Schlagobers oder Vanillesauce

Torten nach Tagesangebot



Speisekarte

Eisspezialitäten

Seeböckenbecher

Walnusseis/Vanilleis/süßer Kürbis/Kürbiskernkrokant/Kernöl/Schlagobers

Hirschsecco/Becher/Zitroneneis/Hirschsecco/Minze

Wiener Eiskaffee

Kaffee/Vanilleis/Schlagobers

Gemischtes Eis

Vanilleis/Schokoladeis/Erdbeereis/Schlagobers

Kaffee und Tee

Großer Espresso

Kleiner Espresso

Tasse Verlängerter

Cappuccino/Milchschaum oder Schlagobershaube

Latte Macchiato

Häferlkaffee (große Tasse Kaffee)

Tasse Koffeinfreier Kaffee

Tasse Tee div. Sorten

Schwarzer Tee, grüner Tee, Kamille, Pfefferminz, Früchte oder Kräutermischung

Tasse heißer Kakao/Schlagobershaube

Familie Ellmayer & das Seeböckenteam
wünschen Ihnen guten Appetit!