



À la carte

IDYLLE & GASTFREUNDSCHAFT

IDYLL & HOSPITALITY

Empfehlung unseres Küchenchefs *Recommendation from our head chef*

- Winterlicher Blattsalat 🚫 16,00
Leutascher Forelle geräuchert | Maronendressing | Orange | Apfel | Kren | Kresse
Winter leaf salad | Leutasch smoked trout | chestnut dressing | orange | apple | horseradish | cress
- Seespitz Gröstl 🚫 19,00
Erdäpfel | gekochtes Rindfleisch | Bio-Spiegelei | frische Kräuter | Kren
"Tyrolean Groestl" | potatoes | cooked beef | organic fried egg | fresh herbs | horseradish
- Seespitz Klassiker 🚫 38,00
Leutascher Forelle im Ganzen gebraten | Erdäpfel | Romanesco | braune Butter | Zitrone
Fried trout from Leutasch | potatoes | broccoli | brown butter | lemon
- Seespitz Spätzle 🌿 🚫 17,00
Röstzwiebeln | frische Kräuter | Bergkäse
Seespitz cheese "Spätzle" | roasted onions | fresh herbs | alpine cheese

Vorspeisen · *Starters*

Seespitz Rindercarpaccio Vogersalat geflammte Schalotte Bio-Ei Kren <i>Beef carpaccio Seespitz lamb's lettuce flamed shallot organic egg horseradish</i>	21,00
Bio Schmalzbrot 🍷 Schnittlauch Röstzwiebeln Kaminwurz Krautsalat <i>Organic lard bread chives fried onions smoked sausage coleslaw</i>	12,00
Schinken-Käse-Toast Cocktail-Kren Dip Blattsalat <i>Ham & cheese toast cocktail – horseradish dip lettuce</i>	11,00
Winterlicher Blattsalat 🍷 Leutascher Forelle geräuchert Maronendressing Orange Apfel Kren Kresse <i>Winter leaf salad Leutasch smoked trout chestnut dressing orange apple horseradish cress</i>	16,00




Caesar-Salat 13,00
Caesar-Dressing | Gartenkresse | Kirschparadeiser | Bauernspeck
Caesar salad | caesar dressing | garden cress | cherry tomatoes | farmers bacon

TOPPINGS

Garnele 4 Stk. | *Prawns 4 pieces* 24,00
Filet vom Bio Huhn | *Organic chicken* 18,00

Vegetarische Vorspeisen · *Vegetarian starters*

Panini  15,00
Paradeiser-Mozzarella | Pesto | Rucola
Panini | tomato – mozzarella | pesto | rocket

Bruschetta  15,00
Avocado-Kressemix | Melanzani-Paprika | Oliventapenade
Bruschetta | avocado and cress mix | melanzani peppers | olive tapenade

Suppen · *Soups*

Rindfleischsuppe 🍖

9,50

Schnittlauch | Kaspressknödel | Frittaten

Beef soup | chives | cheese dumplings | sliced Austrian pancakes

Vegetarische Suppe · *Vegetarian soup*

Erdäpfelcremesuppe 🌿

9,00

Sauerrahm | Röstzwiebeln | frische Petersilie

Potato cream soup | sour cream | fried onions | fresh parsley

Hauptspeisen · *Main courses*

Wiener Schnitzel vom Kalb 	28,00
Petersilien-Erdäpfel Preiselbeeren Zitrone Beilagen Salat <i>Wiener schnitzel of veal parsley potatoes cranberries lemon mixed salad</i>	
Seespitz Gröstl 	19,00
Erdäpfel gekochtes Rindfleisch Bio-Spiegelei frische Kräuter Kren <i>"Tyrolean Groestl" potatoes cooked beef organic fried egg fresh herbs horseradish</i>	
St. Johanner Würstl 	13,00
Bauernbrot mit Butter Telfer Biersenf <i>St. Johanner sausage Farmer's bread with butter Telfer beer mustard</i>	
Seespitz Klassiker 	38,00
Leutascher Forelle im Ganzen gebraten Erdäpfel Romanesco braune Butter Zitrone <i>Fried trout from Leutasch potatoes broccoli brown butter lemon</i>	



Vegetarische Hauptspeisen · *Vegetarian main courses*

Spinat-Perlgraupenrisotto  17,00

Paprika-Salsa

Spinach and pearl barley risotto | pepper salsa

Seespitz Spätzle   17,00

Röstzwiebeln | frische Kräuter | Bergkäse

Seespitz cheese "Spätzle" | roasted onions | fresh herbs | alpine cheese

Tiroler Kräuter-Schlutzkrapfen   17,00

Wiesenkräuter | Sauerrahm | Gartenkresse

Stuffed tyrolean herb ravioli | wild herbs | sour cream | garden cress

Vegetarischer Burger · *Vegetarian burger*

Vegetarischer Burger  21,00

Trüffelcreme | geröstete Zwiebeln | Steak-Pommes

Vegetarian burger | truffle cream | roasted onion | fries

Seespitz Burger · *Seespitz Burgers*

Seespitz Club-Sandwich 21,00

Bio-Ei | Bauernspeck | gebratene Hühnerbrust | Paradeiser | Salatgurke
Kren-Mayonnaise | Vogersalat | Steak-Pommes

*Seespitz club sandwich | organic egg | farmer's bacon | roasted chicken breast |
tomatoes | cucumber | horseradish – mayonnaise | lamb's lettuce | fries*

Tiroler Alpen-Cheeseburger  25,00

Regionales Rindfleisch | Bergkäse | Trüffelcreme | Vogersalat
Portwein-Schalotten | Steak-Pommes

*Tyrolean alpine cheeseburger | regional beef | alpine cheese | truffle cream |
lamb's lettuce | port wine shallots | fries*

Tiroler Alpen-Hamburger  24,00

Regionales Rindfleisch | Trüffelcreme | Vogersalat | Portwein-Schalotten
Steak-Pommes

*Tyrolean alpine hamburger | regional beef | truffle cream | lamb's lettuce |
port wine shallots | fries*

Pasta Gerichte · *Pasta dishes*

Seespitz Pastaspezialitäten | *Seespitz pasta specialities*

Spaghetti | Rigatoni | Tagliatelle

Spaghetti | rigatoni | tagliatelle

WAHLWEISE MIT | *OPTIONALLY WITH*

Bolognese (Rind) | *Alla bolognese (beef)*

19,00

Bio-Schinken in Sahnesauce | *Creamy sauce with organic ham*

19,00

Vegetarische Pasta Gerichte · *Vegetarian pasta dishes*

Aglio e olio | *Aglio e olio* 🌿

17,00

Paradeisersauce mit Basilikum | *Tomato sauce with basil* 🌿

17,00

Nachspeisen · *Desserts*

Hausgemachter Seespitz Kaiserschmarren 🚫 Zwetschkenröster Vanilleeis Rosinengel <i>Homemade Seespitz Kaiserschmarren plum compote vanilla ice cream raisin gel</i>	19,00
Hausgemachter ofenfrischer Tiroler Apfel- oder Topfenstrudel 🚫 <i>Homemade oven-fresh apple or curd-cheese strudel</i>	10,50
Schlagobers <i>Whipped cream</i>	1,50
Vanillesauce oder Vanilleeis <i>Vanilla sauce or vanilla ice cream</i>	2,00
Grießknödel 🚫 Nougatfüllung Butterbrösel Feige <i>Semolina dumplings nougat filling butter crumbs fig</i>	12,50
Orangenparfait Mandelhippe Krokant Vanille <i>Orange parfait / almond hippe / brittle / vanilla</i>	12,00
Hausgemachte Torte <i>Homemade pie</i>	7,50
Hausgemachter Blechkuchen <i>Homemade sheet cake</i>	6,00



Aperitif · *Aperitives*

Bramble Prosecco, Brombeerlikör <i>Prosecco, blackberry</i>	7,50	Seespitz Royal Champagner, Crème de Cassis <i>Champagne, crème de cassis</i>	14,50
Hugo Prosecco, Soda, Holunder <i>Prosecco, soda, elderberry</i>	7,50	Lillet Wild Berry Lillet Rosé, Wild Berry <i>Lillet Rosé, Wild Berry</i>	7,50
Aperol „Spritzer“ Prosecco, Soda, Aperol <i>Prosecco, soda, aperol</i>	7,50	Apfel im Glas Prosecco, Holunder, Apfelsaft <i>Prosecco, elderberry, apple juice</i>	7,00
Clementino Spritz Clementino, Prosecco, Soda <i>Clementino, prosecco, soda</i>	9,50	Traube³ Weißer Vermouth, Traubensaft, Prosecco <i>White Vermouth, grape juice, prosecco</i>	8,50
Limoncino Spritz Limoncino, Prosecco, Soda <i>Limoncino, prosecco, soda</i>	9,50	Mira Jay Limoncello, Bergamotte Likör, Soda, Prosecco <i>Limoncello, bergamot liqueur, soda, prosecco</i>	12,00
Rosé Spritz Ferdinands Rosé Vermouth, Prosecco, Fentimans Tonic <i>Ferdinands Rosé Vermouth, prosecco, Fentimans Tonic</i>	10,00		

Bieriges Vergnügen · *Beer delights*

VOM FASS | ON TAP

	0,20 l	0,30 l
Trumer Pils <i>Trumer „Pils“</i>	3,50	4,60
Trumer Radler <i>Trumer Shandy</i>		4,60
Benediktiner Weizen <i>Benediktiners wheat beer</i>		4,60

AUS DER FLASCHE | FROM THE BOTTLE

Wildbräu Helles	Fl. 0,33 l	4,70
Trumer Freispiel (<i>alkoholfrei</i>) <i>Trumer „Freispiel“, non-alcoholic</i>	Fl. 0,33 l	4,60
Benediktiner Weizen (<i>alkoholfrei</i>) <i>Benediktiners wheat beer, non-alcoholic</i>	Fl. 0,50 l	5,20

Alkoholfreie Getränke · *Soft drinks*

	0,33 l	0,75 l		
Römerquelle prickelnd/still <i>Römerquelle sparkling/still</i>	3,50	6,00	Säfte <i>Juices</i>	0,20 l 3,70
Bergwasser prickelnd/still <i>Mountain water sparkling/still</i>		3,50	Orange, Multivitamin, Johannisbeere, Marille, Erdbeere <i>Orange, multivitamin, black currant, apricot, strawberry</i>	
Coca-Cola	0,33 l	4,00	Fruchtsäfte gespritzt (div. Sorten) <i>Fruit juices with soda (different types)</i>	0,40 l 4,50
Coca-Cola Zero	0,33 l	4,00		
Sprite, Mezzo Mix, Fanta	0,33 l	4,00	Skiwasser (Soda) <i>Soda with raspberry syrup</i>	0,40 l 4,20
Eistee Pfirsich Zitrone <i>Ice tea peach lemon</i>	0,33 l	4,00	Holunder gespritzt (Soda) <i>Soda with elderberry syrup</i>	0,40 l 4,20
Makava Eistee	0,33 l	4,00	Apfelsaft <i>Apple juice</i>	0,40 l 4,50
Almdudler	0,35 l	4,00	Apfelsaft gespritzt <i>Apple juice mixed with soda</i>	0,40 l 4,50
Schweppes Wild Berry	0,20 l	3,50		
Red Bull	0,25 l	4,50		

Alkoholfreie Getränke · *Soft drinks*

LE TRIBUTE

Tonic Water	0,20 l	4,50
Olive Lemonade	0,20 l	4,50
Ginger Beer	0,20 l	4,50
Ginger Ale	0,20 l	4,50

FENTIMANS

Premium Indian Tonic	0,20 l	3,80
Premium Connoisseurs Tonic	0,20 l	3,80
Pink Grapefruit Tonic	0,20 l	3,80
Ginger Beer	0,20 l	3,80
Ginger Ale	0,20 l	3,80

Heißgetränke · *Hot drinks*

Verlängerter <i>Americano</i>	3,50	Heiße Milch <i>Hot milk</i>	2,50
Espresso	2,50	Heiße Zitrone <i>Hot water with lemon</i>	3,50
Espresso macchiato	3,00	Heißer Ingwer <i>Hot water with ginger</i>	5,00
Doppelter Espresso <i>Double espresso</i>	5,00	Ronnefeldt-Tee (div. Sorten) <i>Ronnefeldt tea (different types)</i>	4,00
Cappuccino	4,50	Tee mit Rum <i>Tea with rum</i>	6,50
Latte macchiato	4,80	Irish Coffee	10,50
Flat White	5,20	Caffè corretto	8,00
<i>Unsere Kaffeespezialitäten werden auf Wunsch gerne koffein- und/oder lactosefrei serviert.</i>			
<i>On request, our coffee specialties can be served decaffeinated and/or lactose-free.</i>			
Heiße Schokolade <i>Hot chocolate</i>	4,80	Glühwein <i>Mulled wine</i>	7,00
Heiße Schokolade mit 2 cl Rum <i>Hot chocolate with rum</i>	6,50	Jagertee <i>Hunter's tea</i>	6,00
Heiße Schokolade mit 2 cl Amaretto <i>Hot chocolate with amaretto</i>	7,50	Alkoholfreier Punsch <i>Non-alcoholic punch</i>	5,50
		auf Wunsch mit Rum <i>on request with rum</i>	7,00

Öffnungs- & Essenszeiten · *Opening & food service times*

Täglich geöffnet ab 11:00 Uhr

Open daily from 11:00 am

Warme Küche täglich von 12:00 bis 16:00 Uhr

Food served daily from noon to 4:00 pm



Zum Mittagessen empfehlen wir Ihnen eine Vorreservierung unter der Tel.: +43 5212 2217.

For lunch, we recommend booking your table in advance by calling +43 5212 2217.





ALLERGENINFORMATION

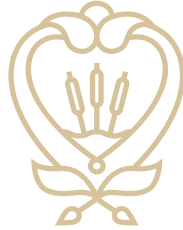
Bei Fragen bezüglich der Allergene steht Ihnen unser Personal gerne zur Verfügung.

ALLERGEN INFORMATION

Our staff will be happy to answer any questions regarding allergens.

 = österreichische Klassiker
Austrian classics

 = vegetarische Speisen
vegetarian dishes



Guten Appetit
Enjoy your meal

WWW.SEESPITZ.AT