

# RESTAURANT

# *Bäckerle*

*Seecafé und Gastgarten*

ADVENT 2024

Donnerstag - Samstag - 17:00 - 21:00 Uhr

Tischreservierung & Bestellung Take Away +43 6138 2206

## Burger



## Wirtshausküche

# Advent Öffnungszeiten / Open

Do - Sa / Thu - Sat 17:00 - 21:00 Uhr

Sonntag bis Mittwoch Ruhetag / closed Sunday until Wednesday

## Punsch- und Glühweinausschank im Gastgarten / Advent Lounge

### Hinweis zur Allergenverordnung

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

A - Gluten / cereals containing gluten

H - Nüsse / nuts

B - Krebstiere / crustaceans

L - Sellerie / celery

C - Ei / eggs

M - Senf / mustard

D - Fisch / fish

N - Sesam / sesame seeds

E - Erdnüsse / peanuts

O - Sulfite / sulphites

F - Soja / soybeans

P - Lupinen / lupin

G - Milch / milk

R - Weichtiere / molluscs

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten stellen wir uns gerne auf Ihre Bedürfnisse ein.

Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.



# Suppen / soups

**Kräftige Rindsuppe** mit Julienne Gemüse  
beef broth with julienne vegetables

**mit Frittaten**

pancake slices

**mit Leberknödel**

liver dumpling

**mit Kaspressknödel**

cheese dumpling



A, C, F, G, L


5,50 €

A, C, F, G, L

6,50 €

A, C, F, G, L

6,50 €

**Kartoffel-Lauch-Suppe** mit Bärlauch-Croûtons   
Creamy potato-leek soup with wild-garlic-cROUTONS

A, G, H, L, O

6,50 €

**Altwiener Suppentopf** mit Julienne Gemüse und Rindfleisch  
Pot of soup Viennese style with julienne vegetables and beef

A, C, F, G, L

8,00 €

# Kindermenü / kids` meals

**Portion Pommes Frites**   
fries

5,50 €

**Kinderschnitzel mit Pommes Frites**  
small Viennese Schnitzel pork escalope with fries

A, C, G

9,90 €

**Würstl mit Pommes Frites** (gekocht oder gegrillt)  
sausages (boiled or fried) with fries

A

8,50 €

**Gerösteter Knödel mit Ei**   
fried dumpling with egg

A, C, G

7,50 €

**Spaghetti Bolognese**  
Spaghetti with Bolognese-sauce

A, C, L

9,50 €

vegetarisch - vegetarian 

# Burger



*some say*  
**Best Burger in town!**

## **Bächerl Burger** (180g Beef Pattie) (glutenfrei möglich)

Saftiges Beef Burger-Pattie von der Metzgerei Renner

A, C, G, M, N, O

**13,50 €**

mit Pommes + 3,00 € / mit getrüffelten Pommes + 4,00 €

## **Beyond Burger** (ca. 130g Pattie Beyond Meat) (vegan und glutenfrei möglich)

Rein pflanzliches Burger-Pattie

A, C, G, N, O

**13,50 €**

# Pizza

## **Pizza Margherita**

Tomate, Mozzarella mozzarella

A, G

**9,50 €**

## **Pizza Prosciutto**

Mozzarella, Schinken, Champignons mozzarella, ham, mushroom

AG

**11,50 €**

## **Pizza Salami**

Mozzarella, Salami mozzarella, salami

A, G

**10,50 €**

## **Pizza Diavolo**

Mozzarella, scharfe Salami, Jalapenos mozzarella, hot salami, jalapenos

A, G

**11,50 €**

## **Pizza Tonno**

Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln mozzarella, tuna and onions

A, G, D

**10,50 €**

## **Pizza Vegetariana**

Schafkäse, Paprika, Oliven, Zwiebel goat cheese, bell pepper, olives, onions

A, G

**11,50 €**

# Hauptspeisen

main courses *Unsere Adventspezialitäten*

## **Steinbutt** (auch glutenfrei möglich)

A, D, G, O

**23,50 €**

mit Süßkartoffelpüree, Safran-Fenchel, Pak Choi Kartoffeln & Salat

turbot with sweet potatoe purée, safran-fennel, pak choi potatoes & salad

## **Crispy Chicken**

A, C, G, F, O

**17,50 €**

mit getrüffeltem Parmesan-Pommes, schwarzer Knoblauch-Sauce, Avocadopüree und Chili-Mayo

Crispy chicken with truffeled parmesan fries, black garlic sauce, avocado puree and chili-mayo

## **Selchfleisch & Grammelknödel**

A, C, G, L

**12,90 €**

mit Sauerkraut und Bratensaftl

Smoked meat / „Grammel“ (pork crackling) dumplings with Sauerkraut and gravy

## **Schweinsbraten**

A, C, G, L

**17,50 €**

mit Sauerkraut und Semmelknödel

roasted pork with sauerkraut and bread dumplings

*Süßes in der Kehle, bringt Sonne in die Seele!*

## **Kaiserschmarrn**

A, C, G



**11,50 €**

mit Zwetschenkompott

sliced pancakes „emperor style“ with plum sauce

# Wirtshausklassiker

## traditional Austrian dishes

<b>Saftiges Rindsgulasch</b> (vom österreichischen Weiderind) mit Spätzle oder Semmelknödel Beef goulash with „spaetzle“ or bread dumplings	A, C, G, L	<b>16,80 €</b>
<b>Tafelspitz</b> mit Cremespinat, Wurzelgemüse, Bratkartoffeln und Semmelkren boiled beef with creamy spinach, root vegetables, fried potatoes and horseradish	A, C, L	<b>21,50 €</b>
<b>Käsespätzle</b>  (mit Mondseer, Bergkäse und Parmesan) in cremiger Sauce mit Bergkräutern, Röstzwiebel und Beilagensalat Creamy „spaetzle“ with cheese, fried onions & side salad	A, C, G, O	<b>15,90 €</b>
<b>Wiener Schnitzel</b> (vom Schwein) (auch glutenfrei möglich) mit Petersilkartoffeln oder Pommes Viennese Schnitzel (pork escalope) with parsley potatoes or fries	A, C, G	<b>16,00 €</b>
<b>Cordon Bleu</b> (vom Schwein) (auch glutenfrei möglich) mit Petersilkartoffeln oder Pommes Cordon Bleu - Ham and cheese wrapped in Schnitzel (pork) with parsley potatoes or fries	A, C, G	<b>17,50 €</b>
<b>Beilagensalat</b>  <span style="margin-left: 20px;">O</span> small mixed salad variation		<b>4,50 €</b>



# Wir legen Wert auf Regionalität

## Auszug unserer Lieferanten

*Renner (Salzburg)*



Als regionaler Fleischerei-Fachbetrieb vollenden wir die Arbeit der Salzburger Bauern und Landwirte. Kurze Transportwege schonen Tiere sowie Ressourcen und schaffen Qualität mit „Mehr Wert“ für unseren Rohstoff Fleisch. Nach wie vor erzeugen wir fast all unsere Produkte selbst - und das schmeckt ma!



*Hoeplinger (St. Wolfgang)*

Fisch ist heutzutage das kulinarische Thema Nummer eins, ganz unbestritten. Unsere Fische aus dem Wolfgangsee sind ein Juwel - wertvollstes Nahrungsmittel, eines der letzten wirklich unverfälschten Naturprodukte. Einige Grundregeln sollte man bei jedem Fischkauf unbedingt beachten: Nirgends geht's frischer, als direkt beim Fischer!

*Gandl (St. Wolfgang)*



Seit 1806 befindet sich die Bäckerei & Konditorei Gandl in Familienbesitz und wird derzeit von Barbara und Fritz Gandl geführt. Ein Betrieb, der auf eine lange Geschichte der Lebzelter-Tradition zurückblicken kann. Die köstlichen Rezepte der Vorfahren sowie deren Kenntnisse in Teigführung bilden die Basis für den unverwechselbaren Geschmack aller Produkte. Diese wird heute stetig durch kreative und fein ausgearbeitete Kompositionen erweitert.



*Nahmer (Bad Ischl)*

Unser Handwerksbetrieb besteht seit 1936 in Bad Ischl und wird mittlerweile in der dritten Generation geführt. In unserem täglichen Tun und unserer Leidenschaft zum Handwerk sind wir stets um die Qualität unserer Produkte und die Zufriedenheit unser Kunden bemüht.

*Leitner Bauer (Strobl)*



Gutes von der Geiss - In unseren Erzeugnissen stecken Freude und Liebe zur Natur und zu unseren Tieren. So entsteht eine Vielfalt an hochwertigen Produkten. Unser Hof ist über 300 Jahre alt und in sechster Generation in Familienbesitz. Hier wurde schon immer nach alten Familienrezepten Schnaps gebrannt, Brot gebacken, Käse gemacht und Obst eingekocht. Unsere Landwirtschaft wird biologisch geführt.



# Bächerle's

*Seecafé und Gastgarten*

Gemütlich sitzen - gut essen!

## Getränke Beverages

### *Bier von hier!*

Schloss Eggenberg in Vorchdorf, dem Tor zum Salzkammergut, ist Oberösterreichs größte Privatbrauerei und bei Bierkennern seit vielen Jahren ein Garant für herausragende Bierspezialitäten. Die ausgewählten Rohstoffe stammen aus österreichischer Landwirtschaft. Die Biere werden damit auch den strengen Auflagen des AMA-Gütesiegels gerecht.



### *Bio Fairtrade Afro Coffee*

Wir sind neugierig, weltoffen, energiegeladener. Wir feiern das Leben. Wir schätzen höchste Qualität. Und wir wollen gute Zeiten mit anderen teilen. Darum machen wir Kaffee, Tee und Gewürzmischungen, die Menschen zusammenbringen. Produkte, die die bunte Vielfalt eines ganzen Kontinents in sich tragen. Die inspirieren, anregen, Lust auf jeden neuen Tag machen. Afro Coffee ist immer premium & Fairtrade-zertifiziert. Immer mit Verantwortung für Mensch und Umwelt angebaut und geerntet. Feiere mit uns die Freuden des Lebens!

### *Schauer - das Beste aus Obst!*

Ein bäuerlicher Familienbetrieb aus dem Obst-Hügelland St. Marienkirchen-Scharten. Mit großer Sorgfalt werden Säfte, qualitativ hochwertigster Most und Edelbrände hergestellt!





# Alkoholfrei / soft drinks

Mineralwasser (prickelnd oder still)	Fl. 0.33 l	<b>3,50 €</b>
	Fl. 0.75 l	<b>5,50 €</b>
	Zitrone	<b>+ 0,40 €</b>
Strizzi Cola	Fl. 0.33 l	<b>3,90 €</b>
Strizzi Hollunder	Fl. 0.33 l	<b>3,90 €</b>
Keli Maracuja	Fl. 0.33 l	<b>3,90 €</b>
MAKAvA Mate Ice Tea	Fl. 0.33 l	<b>4,10 €</b>
Cola Zero	Fl. 0.33 l	<b>4,20 €</b>
Almdudler	Fl. 0.33 l	<b>4,20 €</b>



## Hausgemachter naturtrüber Apfelsaft

pur	0.25 l	<b>3,90 €</b>
gespritzt	0.25 l	<b>3,50 €</b>
pur	0.50 l	<b>5,30 €</b>
gespritzt	0.50 l	<b>4,90 €</b>



## Fruchtsäfte

Erdbeer, Mango, Multivitamin, Marille	0.20 l	<b>4,30 €</b>
pur	0.50 l	<b>4,30 €</b>
Leitung	0.50 l	<b>4,80 €</b>
gespritzt mit Soda	0.50 l	<b>4,80 €</b>

### Orangensaft, Johannisbeersaft

pur	0.25 l	<b>3,90 €</b>
gespritzt	0.25 l	<b>3,50 €</b>
pur	0.50 l	<b>5,30 €</b>
gespritzt	0.50 l	<b>4,90 €</b>



# Kaffee / coffees

Espresso	2,90 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Verlängerter	3,50 €
Wiener Melange	3,50 €
Cappuccino (mit Milchschaum)	3,90 €
Cappuccino (mit Schlagobers)	4,10 €
Caffè Latte	4,20 €
Heiße Schokolade (Kakao mit Milch) mit Schlagobershaube	4,70 € + 0,30 €
Sojamilch / Mandelmilch	+ 0,20 €



# Tee / teas

## Tasse Tee

- English Breakfast
- Darjeeling (Bio Schwarztee)
- Pfefferminz
- Kräutertee
- Rooibos
- Fruit Selection Früchtetee
- Grüner Tee
- Kurkuma
- Ingwer




3,50 €

Chai Latte Indischer Gewürztee mit Milchschaum

4,20 €

# Bier / beers

Eggenberg Märzen (vom Fass gezapft)	Seiterl	0.3 l	<b>4,10 €</b>
	Hoibe	0.5 l	<b>4,90 €</b>
Eggenberg Radler naturtrüb (Flasche)	Seiterl	0.3 l	<b>4,10 €</b>
	Hoibe	0.5 l	<b>4,90 €</b>
Eggenberg Freibier alkoholfrei (Flasche)	Seiterl	0.3 l	<b>4,10 €</b>
	Hoibe	0.5 l	<b>4,90 €</b>
Weißbier König Ludwig		Fl. 0.5 l	<b>5,40 €</b>
Weißbier Erdinger alkoholfrei		Fl. 0.5 l	<b>5,40 €</b>
Zum Wohl Glutenfrei von der Bio-Brauerei Gusswerk (Flasche)		Fl. 0.3 l	<b>4,40 €</b>

# Wein & Most / wine & cider

Grüner Veltliner (Weiß)	1/8 l	<b>3,90 €</b>
Weingut Maurer, Röschitz, Niederösterreich		
Zweigelt (Rot)	1/8 l	<b>3,90 €</b>
Weingut Maurer, Röschitz, Niederösterreich		
G'spritzter weiß oder rot	1/4 l	<b>4,20 €</b>
Most pur	0.33 l	<b>4,20 €</b>
	0.5 l	<b>4,40 €</b>
Most g' spritzt	0.33 l	<b>3,90 €</b>
	0.5 l	<b>4,30 €</b>