

# RESTAURANT

# *Bäckerle*

## *Seecafé und Gastgarten*

Geöffnet von 11:00 - 21:00 Uhr

Küche von

12:00 - 14:00 & 18:00 - 21:00 Uhr

Dienstag und Mittwoch Ruhetag



Alle Preise in EUR inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

# Öffnungszeiten / Open

Do - Mo / Thu - Mon 11:00 - 21:00 Uhr

Dienstag & Mittwoch Ruhetag / closed on Tuesday and Wednesday

## Küche von / kitchen open from

12:00 - 14:00 Uhr & 18:00 - 21:00 Uhr

### 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** beef broth with julienne vegetables and beef

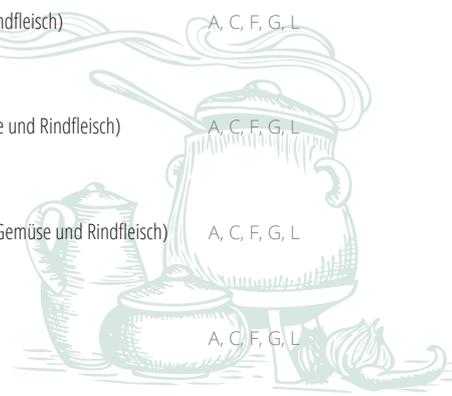
**mit Frittaten** (Julienne Gemüse und Rindfleisch) A, C, F, G, L **5,90**  
pancake slices

**mit Leberknödel** (Julienne Gemüse und Rindfleisch) A, C, F, G, L **6,90**  
liver dumpling

**mit Kaspressknödel** (Julienne Gemüse und Rindfleisch) A, C, F, G, L **6,90**  
cheese dumpling

**Altwiener Suppentopf**

**Spargelcremesuppe** mit Bärlauch-Croûtons A, G, H, L, O **7,50**  
Creamy white-asparagus soup with wild-garlic-cROUTONS



# Kindermenü / kids` meals

**Portion Pommes Frites** 🌱 **5,50**  
fries

**Kinderschnitzel mit Pommes Frites** A, C, G **9,90**  
small Viennese Schnitzel pork escalope with fries

**Würstl mit Pommes Frites** (gekocht oder gegrillt) A **8,50**  
sausages (boiled or fried) with fries

**Gerösteter Knödel mit Ei** 🌱 A, C, G **7,50**  
fried dumpling with egg

**Spaghetti Bolognese** A, C, L **9,50**  
Spaghetti with Bolognese-sauce

**Hühnernuggets** mit Pommes A, C, L **9,50**  
chicken nuggets with fries

# Spezialitäten

## specials

<b>Linguini</b>  mit Bärlauch Pesto, Spitzpaprika, Pak Choi und roten Zwiebeln Pasta with wild garlic pesto, red peppers, pak choi and red onions	A, G, H, N, O	<b>13,50</b>
<b>Topping</b> Garnelen topped with shrimps		<b>6,50</b>
<b>Topping</b> gegrilltes Hühnerfilet mit Bärlauch-Pesto topped with grilled chicken filet		<b>5,00</b>
<b>Steinbutt</b> (auch glutenfrei möglich) mit Süßkartoffelpüree, Safran-Fenchel, Pak Choi Kartoffeln & Salat Saibling with sweet potatoe purée, safran-fennel, pak choi potatoes & salad	A, D, G, O	<b>33,50</b>
<b>Flank Steak</b> (ca. 280g von österreichischer Kalbin) (auch glutenfrei möglich) mit Portweinjus, schwarzer Knoblauch Mayo, gegrilltem Gemüse und Pommes oder Kartoffeln Flank Steak with port wine jus, black garlic-sauce, grilled vegetables and stealth fries or potatoes	A, L, G, O	<b>31,50</b>
<b>Caesar Salad</b> (auch glutenfrei möglich) Römersalat mit klassischem amerikanischen Caesars Dressing (mit Sardellen), getrockneten Tomaten und hausgemachten Croûtons romaine lettuce with classic american caesars dressing (with anchovies), dried tomatoes and home made croutons	A, G, H, N, O	<b>12,50</b>
<b>Topping</b> Garnelen topped with shrimps		<b>6,50</b>
<b>Topping</b>  gegrillter Halloumi mit Bärlauch-Pesto topped with halloumi and wild-garlic pesto		<b>5,00</b>
<b>Vitalsalat</b>  Großer gemischter Salat mit Blattsalaten, Rucola, Tomaten, Zwiebel, Paprika, etc. in Bergkräuter-Dressing mixed salad with lettuce, rucola, tomatoes, onions, pointed peppers, etc. in mountain herbs dressing	O, H	<b>13,50</b>
<b>Topping</b>  gegrillte Kaspresknödel topped with grilled cheese dumplings		<b>5,00</b>
<b>Topping</b> gegrilltes Hühnerfilet mit Bärlauch-Pesto topped with grilled chicken filet		<b>5,00</b>

# 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>17,50</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>23,50</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>16,50</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>17,50</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>19,00</b>
<b>Steirischer Backhendsalat</b> Blattsalate, Kartoffel-Vogersalat, Balsamicodressing, Kürbiskernöl, mixed salad with lettuce, ruccola, tomatoes, onions, pointed peppers, etc. in mountain herbs dressing	O, H	<b>17,50</b>
<b>Kleine gemischte Salatvariation</b>  small mixed salad variation	O	<b>5,50</b>



# Soulfood

Best Burger in town!



**Cheeseburger** (170g Beef Pattie) (glutenfrei möglich) A, C, G, M, N, O **10,50**  
Brioche Bun, Saftiges Beef Burger-Pattie, Cheddar Käse, Eisberg Salat Yellow Mustard, Ketchup & Mayo

**Chicken Burger** (chicken filet) (glutenfrei möglich) A, C, G, M, N, O **11,50**  
Brioche Bun, Hühnerfilet in Panko umhüllt, Chilli-Mayo, Eisberg, Tomate

**Bächerl Burger** (180g Beef Pattie) (glutenfrei möglich) A, C, G, M, N, O **15,00**  
Saftiges Beef Burger-Pattie mit geräucherten Portobello Pilzen, gepressten Avocados, schwarzer Knoblauch-Sauce, Bacon-Chilli-Jam, Tomaten und Rucola Salat



**Beyond Burger**  (ca. 130g Pattie Beyond Meat) (vegan und glutenfrei möglich) A, C, G, M, N, O **16,50**  
Rein pflanzliches Burger-Pattie mit geräucherten Portobello Pilzen, gepressten Avocados, schwarzer Knoblauch-Sauce, Tomaten und Rucola Salat

## Burger Beilagen

**Pommes**   
fries

4,00

**Getrübefelte Parmesan Pommes**  
truffled parmesan fries

5,00

**Kleine Salatvariation**  
mixed salad

5,50

**Crispy Chicken** A, C, G, F, O **17,50**  
mit getrübefelten Parmesan-Pommes, schwarzer Knoblauch-Sauce, Avocadopüree und Chili-Mayo  
Crispy chicken with truffled parmesan fries, black garlic sauce, avocado puree and chili-mayo

# Pizza

## Pizza Margherita

Tomate, Mozzarella mozzarella

A, G

9,50 €

## Pizza Prosciutto

Mozzarella, Schinken, Champignons mozzarella, ham, mushroom

AG

12,50 €

## Pizza Salami

Mozzarella, Salami mozzarella, salami

A, G

11,50 €

## Pizza Diavolo

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

A, G

13,50 €

## Pizza Tonno

Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln mozzarella, tuna and onions

A, G, D

12,50 €

## Pizza Vegetariana

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

A, G

13,50 €

# Nachspeisen / desserts

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



## Schoko-Brownie

mit Vanilleeis  
chocolate brownie with vanilla ice

A, C, G

8,00

## Eton Mess

Baiser-Schlagobers-Traum mit frischen Erdbeeren  
fresh strawberries in whipped cream with meringue

A, C, G

7,50

## Hausgemachte Kuchen und Torten

siehe Tagesaushang  
home made pies & cakes on the daily menu

ab / from 4,50



# Wir legen Wert auf Regionalität

## Auszug unserer Lieferanten

*Renner* (Salzburg)



Als regionaler Fleischeri-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 man!

*Speiserei* (Gosau)



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.

*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 sowie zu unseren Tieren. So entsteht eine Vielfalt an hochwertigen Produkten. Unser Hof ist über 300 Jahre alt und in sechster Generation im Familienbesitz. Hier wurde schon immer nach alten Familienrezepten Schnaps gebrannt, Brot gebacken, Käse gemacht und Obst eingekocht. Unsere Landwirtschaft wird biologisch geführt.