Bächerls

Seecafé und Gastgarten

Gemütlich sitzen - gut essen!

Öffnungszeiten / Open

Mo, Mi, Do / Mon, Wed, Thu 11:00 - 20:00 Uhr

Fr, Sa, So / Fri, Sat, Sun 08:00 - 20:00 Uhr

Dienstag Ruhetag (außer Juli & August) / closed on Tuesdays (except July & August)

Küche von / kitchen open from

11:30 - 14:00 Uhr & 18:00 - 20:00 Uhr

Alle Speisen auch zum Mitnehmen (Bestellung im Haus)

all meals available for take-out (order in-house)

Båcherls

Seecafé und Gastgarten

Gemütlich sitzen – gut essen!

Speisen
Food

In unserem Seecafé und Gastgarten möchten wir Ihnen eine entspannte Atmosphäre für gemütliche Stunden bieten.

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

Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal!

Ihr Team vom Båcherls Seecafé

Familie Peter

Alle Preise in €uro inkl. MWST

all prices are listed in Euro, VAT included.

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 und 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!

Zauner (Bad Goisern)

Wir zählen zu den ältesten Fleischerbetrieben im Inneren Salzkammergut. Seit 1809 wird in unserer Firma sehr viel Wert auf Qualität und Handarbeit gelegt. Dies ist mit ein Grund warum die Tiere nicht aus Massentierhaltung stammen, sondern aus denselben kleinen bäuerlichen Betrieben im Salzkammergut, wie schon zur Zeit der Gründung der Fleischhauerei Zauner.

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.

Hoeplinger (St. Wolfgang)

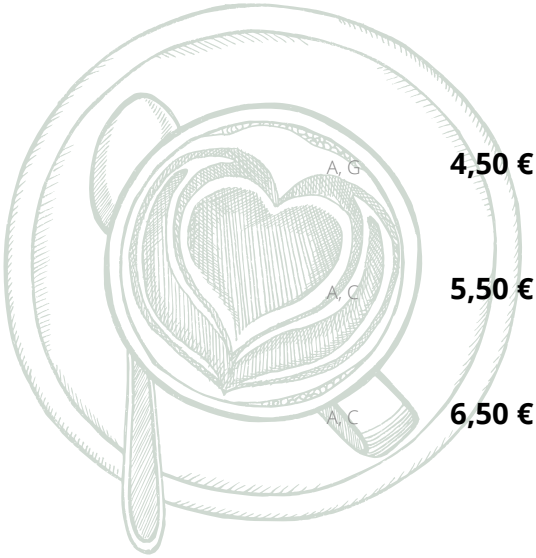
Fisch ist heutzutage das kulinarische Thema Nummer eins, ganz unbestritten.
Unsere Fische aus dem Wolfgangsee sind ein Juwel - wertvollstes Nahrungsmittel, eines der letzten wirklich unverfälschten Naturprodukte.
Einige Grundregeln sollte man bei jedem Fischkauf unbedingt beachten: Nirgends geht's frischer,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

Frühstück & Brunch
breakfast & brunch (bis/until 11:30)

Schnelles Frühstück - quick brekkie — A,G — **5,50 €**
Cappuccino oder Verlängerter, 1 Gebäck nach Wahl mit Butter & Marmelade
cappuccino or regular coffee, 1 bread of choice, butter & jam

Camper Frühstück - camper breakfast — A, G — **9,00 €**
Heißgetränk nach Wahl, kleiner Fruchtsaft, 2 Gebäck nach Wahl mit Butter, Marmelade, Wurst & Käse
hot drink of choice, small fruit juice, 2 bread rolls of choice, butter, jam, ham & cheese

Süßer Morgen - sweet morning — A, G — **9,50 €**
Heißgetränk nach Wahl, kleiner Fruchtsaft, Müsli mit Joghurt & Früchten,
2 Gebäck (nach Wahl), Butter, Marmelade, Nutella
hot drink of choice, small fruit juice, cereal with yoghurt & fruits,
2 bread rolls, butter, jam, nutella



Müsli im Glas mit Joghurt & Früchten — A, G — **4,50 €**
cereal with yoghurt & fruits

Eierspeise mit Petersilie & Buttersemmel (3 Eier) — A, C — **5,50 €**
scrambled eggs with parsley & 1 bread roll with butter (3 eggs)

Schinken oder Speck mit Ei & Buttersemmel (2 Eier) — A, C — **6,50 €**
ham or bacon with eggs & 1 bread roll with butter (2 eggs)

Gekochtes Ei — C — **1,50 €**
boiled egg

Vollkorn-Gebäck / Croissant — A — **1,80 €**
whole-grain roll / croissant

Semmel / Schwarzbrot — A — **0,80 €**
extra roll / slices of bread

Portion Butter / Marmelade / Honig / Nutella — G — **0,50 €**
extra butter / jam / honey / nutella

Teller Aufschnitt Wurst / Käse — G — **2,50 €**
extra ham / cheese

Glutenfreies Gebäck (Resch & Frisch) — F, N — **2,20 €**
gluten free bread

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
B - Krebstiere / crustaceans
C - Ei / eggs
D - Fisch / fish
E - Erdnüsse / peanuts
F - Soja / soybeans
G - Milch / milk
H - Nüsse / nuts
L - Sellerie / celery
M - Senf / mustard
N - Sesam / sesame seeds
O - Sulfite / sulphites
P - Lupinen / lupin
R - Weichtiere / molluscs

Suppen / soups

Karotten-Ingwer Suppe carrot ginger soup	A, C, F, G, L	**4,00 €**
Kräftige Rindsuppe mit Frittaten beef broth with pancake slices	A, C, F, G, L	**3,50 €**
Schmackhafte Leberknödelsuppe (Leberknödel hausgemacht!) beef broth with fried liver dumpling (home made)	A, C, F, G, L	**4,50 €**
Kaspressknödelsuppe (hausgemacht mit Bierkäse) beef broth with fried cheese dumpling (home made with beer cheese)	A, C, F, G, L	**4,50 €**

vegetarisch - vegetarian

Hauptspeisen
main courses

Wolfgangsee-Forelle von der Fischerei Höplinger — A, D — **14,50 €**
Müllerin Art mit Petersilkartoffeln & grünem Salat
Wolfgangsee trout with parsley potatoes & green salad

Grillteller — A, D — **14,50 €**
Mix vom Beiried, Schweinefilet im Speckmantel und Hühnerfilet (gesamt ca. 200g)
mit gemischtem Gemüse, Zuckerschoten & Kartoffeln
mixed grill with roastbeef, pork wrapped in bacon & chicken filet (ca. 200g)
with grilled vegetables, snow peas & potatoes

Båcherl Burger vom Almrind (min. 200g Paddie) — A, C, G — **12,50 €**
mit saftigem, handgemachtem Laibchen (Metzgerei Renner, Salzburg),
Jalapeños & Wedges mit zwei Dips (Sauerrahm & Sweet Chili)
our signature burger with beef (200g), jalapeños & wedges with two dips
(sour cream & sweet chili)

Veggie Burger mit hausgemachtem Kaspressknödel-Laibchen
& Wedges mit zwei Dips (Sauerrahm & Sweet Chili) — A, C, G — **11,00 €**
veggie burger with fried cheese dumpling & wedges with two dips
(sour cream & sweet chili)

Wiener Schnitzel (vom Schwein) — A, C — **11,00 €**
mit Petersilkartoffeln — + Preiselbeermarmelade — + 0,30 €
Viennese Schnitzel (pork) with parsley potatoes — extra cranberry sauce

Cordon Bleu (vom Schwein) — A, C, G — **12,50 €**
mit Pommes Frites — + Preiselbeermarmelade — + 0,30 €
Cordon Bleu (pork) with fries — extra cranberry sauce

Beilagensalat dazu Side Salad — **3,00 €**

Saftiges Hausgulasch (vom Rind) A, C, G, L **10,50 €**
mit Semmelknödel oder Salzkartoffeln
goulash (beef) with dumpling or potatoes

Käsespätzle A, C, G **10,50 €**
mit Röstzwiebel und grünem Salat
„spaetzle“ with gratinated cheese, fried onions & green salad

Gebackener Camembert A, C, G, L **9,50 €**
mit Preiselbeerobers, Toast & grünem Salat
deep-fried camembert with cranberry sauce, toast & green salad

Spaghetti mit Rucola Pesto mit Parmesan A, C, G, L **9,50 €**
spaghetti with arugula pesto & parmesan

Parmesan-Spinatknödel auf frischer Kräuterrahmsauce A, C, G, L **9,50 €**
parmesan-spinach-dumpling on fresh herbal cream sauce

Salate /salads

Hühnerfiletstreifen im Cornflakesmantel auf Blattsalat A, F, L **9,50 €**
mixed green salad topped with breaded chicken filet

Schafskäse im Speckmantel auf Blattsalat mit Croûtons A, G, L **9,50 €**
mixed green salad topped with bacon-wrapped feta & croûtons

Schafskäse im Zucchinimantel auf Blattsalat mit Croûtons A, G **9,50 €**
mixed green salad topped with zucchini-wrapped feta & croûtons

Thunfischsalat mit Oliven & Zwiebelringen, Toast A, D **9,50 €**
tuna salad with olives and onion rings, served with toast

Kleiner gemischter Salat **4,50 €**
small mixed salad (side order)

Snäcks (ganztägig /all day)

Frankfurter Würstl mit Senf, Kren & Gebäck sausages with horseradish & bread roll	A, M	**4,50 €**
Deftige Gulaschsuppe mit Gebäck goulash soup with bread	A, L	**4,50 €**
Käse-Toast oder Schinken-Käse-Toast cheese toast or toast with ham & cheese	A, G	**4,00 €**

Pizza Margherita (Käse, Tomatensauce, Basilikum) with cheese, tomato sauce & basil	klein / small groß / regular	A, G	**6,50 €** **7,50 €**
Pizza Salami (Salami, Käse, Tomatensauce) with salami, cheese & tomato sauce	klein / small groß / regular	A, G	**7,50 €** **8,50 €**
Pizza Diavolo (scharfe Salami, rote & grüne Pfefferoni - scharf!) with hot salami, hot peppers		A, G	**8,50 €**
Pizza Prosciutto (Schinken) with ham		A, G	**8,50 €**

Kindermenü / kids`meals

Kinderschnitzel mit Pommes Frites small Schnitzel with fries	A, C, G	**7,50 €**
Würstl mit Pommes Frites (gekocht oder gegrillt) sausages (boiled or fried) with fries	A	**6,50 €**
Knödel oder Nudeln mit Gulaschsaft dumpling or noodles with sauce	A, C, G, L	**6,00 €**
Portion Pommes Frites fries		**3,50 €**
Spaghetti mit Butter spaghetti with butter	A, C	**5,00 €**
Gerösteter Knödel mit Ei fried dumpling with egg	A, C, G	**5,00 €**

Nachspeisen / desserts

Kaiserschmarr´n mit Rosinen und Zwetschkenröster cut-up and sugared pancake with raisins and plum sauce	groß klein	A, C, G A, C, G	**7,50 €** **5,50 €**
Eispalatschinke mit Schlagobers & Schokosauce pancake with ice cream & chocolate sauce		A, C, G	**5,50 €**
Palatschinken mit Marillenmarmelade (2 Stück) 2 pancakes filled with apricot jam		A, C, G	**4,50 €**
Diverse Eisbecher siehe Eiskarte various sundaes - please ask for menu		ab / from	**3,50 €**

Hausgemachte Kuchen & Torten

siehe Tagesaushang!

home made pies & cakes on the daily menu

Bächerls

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.

Kaffee von der Kaffeewerkstatt

Abgestimmt auf unsere vielseitige Landschaft im Salzkammergut stecken unsere Kaffeebohnen voller Überraschung. Lieblich, harmonisch, unbeugsam, authentisch, vollendet, sanft und temperamentvoll zugleich.

Schauer – das Beste aus Obst!

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

Kaffee / coffee

Espresso	**2,50 €**
Doppelter Espresso	**4,00 €**
Verlängerter	**2,80 €**
Häferlkaffee	**3,40 €**
Wiener Melange	**3,10 €**
Cappuccino (mit Milchschaum)	**3,10 €**
Cappuccino (mit Schlagobers)	**3,50 €**
Caffè latte	**3,50 €**
Heiße Schokolade (Kakao mit Milch)	**3,40 €**
mit Schlagobershaube	**+ 0,50 €**
Sojamilch	**+ 0,20 €**

Tee / tea

Tasse Tee	**2,90 €**

- English Breakfast / Earl Grey
- Pfefferminz
- Kräutertee
- Kamille
- Fruit Selection
- Grüner Tee

Chai Latte Indischer Gewürztee mit Milchschaum	**3,60 €**

Spirituosen / spirits

Tee mit Schuss (Inländer Rum 2cl oder Stamperl 2cl)	**4,20 €**
Diverse Schnäpse (2cl)	**2,80 €**
Diverse Longdrinks (4cl)	ab **6,00 €**

Alkoholfrei / soft drinks

Mineralwasser (prickelnd oder still)	Fl. 0.33 l	**2,50 €**
	Fl. 0.75 l	**4,50 €**
Sodawasser	0.25 l	**2,00 €**
	0.50 l	**2,50 €**
	Zitrone	**+ 0,30 €**
Keli (Kräuter, Ananas, Marakuja)	Fl. 0.33 l	**3,00 €**
Limos (Coca Cola, Fanta, Sprite)	0.25 l	**3,50 €**
	0.50 l	**5,00 €**
G'spritzte Limos	0.25 l	**2,50 €**
	0.50 l	**4,00 €**
Almdudler	Fl. 0.33 l	**3,50 €**
Cola Light	Fl. 0.33 l	**3,50 €**

Jugendgetränk (Holler-Soda mit einem Schuss Zitrone)	0.40 l	**3,00 €**
Eistee Pfirsich oder Zitrone	Fl. 0.33 l	**3,50 €**
MAKAvA Mate Ice Tea	Fl. 0.33 l	**3,80 €**

Apfelsaft, Orangensaft		
pur	0.25 l	**3,00 €**
gespritzt	0.25 l	**2,50 €**
pur	0.50 l	**4,50 €**
gespritzt	0.50 l	**4,00 €**

Fruchtsäfte von Pfanner		
Johannisbeer, Erdbeer, Mango, Multivitamin, Heidelbeer, Pfirsich		
pur	0.2 l	**3,50 €**
leitung	0.5 l	**3,50 €**
gespritzt mit Soda	0.50 l	**4,00 €**
Schweppes		
- Tonic Water	Fl. 0.2 l	**3,50 €**
- Bitter	Fl. 0.2 l	
- Lemon	Fl. 0.2 l	
- Ginger Ale	Fl. 0.2 l	

Red Bull	Fl. 0.2 l	**3,80 €**

Bier / beer

Eggenberg Märzen (vom Fass gezapft)		
Pfifferl	0.2 l	**2,90 €**
Seiterl	0.3 l	**3,50 €**
Halbe	0.5 l	**4,10 €**
Eggenberg Radler naturtrüb (vom Fass gezapft)		
Seiterl	0.3 l	**3,50 €**
Halbe	0.5 l	**4,40 €**
Eggenberg Bio Zwickl (Flasche)		
Halbe	0.5 l	**4,40 €**
Eggenberg Freibier alkoholfrei (Flasche)		
Seiterl	0.3 l	**3,70 €**
Halbe	0.5 l	**4,40 €**
Zum Wohl Glutenfrei von der Bio-Brauerei Gusswerk (Flasche)		
Lager / Rhabarber Radler	0.3 l	**3,70 €**

Weißbier / wheat beer

König Ludwig	Fl. 0.5 l	**4,40 €**
König Ludwig Dunkel	Fl. 0.5 l	**4,40 €**
Erdinger Alkoholfrei	Fl. 0.5 l	**4,40 €**

Most / cider

Most pur	0.33 l	**3,50 €**
	0.5 l	**3,90 €**
Most g´spritzt	0.33 l	**3,30 €**
	0.5 l	**3,70 €**
Cider (Flasche)	0.25 l	**3,10 €**

Wein / wine

Grüner Veltliner (Weiß) Weingut Maurer, Röschitz, Niederösterreich	1/8 l 1/4 l	**3,00 €** **4,80 €**
Zweigelt (Rot) Weingut Maurer, Röschitz, Niederösterreich	1/8 l 1/4 l	**3,00 €** **4,80 €**
Karaffe Hauswein Weingut Maurer (Weiß / Rot)	0,5 l	**9,00 €**
Flasche Hauswein Weingut Maurer (Weiß / Rot)	1 l	**16,00 €**
G'spritzter weiß oder rot	1/4 l	**3,50 €**
Süßer G'spritzter	1/4 l	**3,50 €**
G'spritzter mit Aperol	1/4 l	**4,50 €**

Maurer Sauvignon Blanc
(Niederösterreich, Röschitz - 2017) — 1/8 l — **4,30 €**
Helles Gelbgrün, komplex, kraftvoll, mit einem herzhaften Finish — Fl. 0.75 l — **25,00 €**

Maurer Riesling
(Niederösterreich, Ried Stoitzenberg 2017) — 1/8 l — **5,00 €**
Goldgelb mit grünen Reflexen. Sehr vielschichtiger Duft. — Fl. 0.75 l — **29,00 €**

Nigl Gärtling
(Grüner Veltliner - Weiß / white) — 1/8 l — **4,30 €**
Fruchtig, beschwingt, offenherzig. Toller Sommerwein! — Fl. 0.75 l — **25,00 €**

Leo Aumann Cuvée classic (Rot / red)
(Zweigelt, Portugieser, Merlot) — 1/8 l — **3,70 €**
Rubinrote Farbe, fruchtig-würzig, angenehm abgerundet. — Fl. 0.75 — **21,00 €**

Schaumwein / sparklig wine

Rosé Frizzante (Weingut Maurer)	0.1 l Fl. 0.75 l	**4,80 €** **24,00 €**
Prosecco	0.2 l Fl. 0.75 l	**4,00 €** **20,00 €**
Sekt (Henkell trocken)	0.1 l Fl. 0.75 l	**4,60 €** **25,00 €**
Aperol Sprizz	1/4 l	**5,50 €**

Hugo **Lillet Berry**