

Bäckerles

Seecafé und Gastgarten

Gemütlich sitzen - gut essen!

ADVENT 2022

Donnerstag - Sonntag - 17:00 - 21:00 Uhr

Tischreservierung & Bestellung Take Away +43 6138 2206

Burger



Wirtshausküche

Advent Öffnungszeiten / Open

Do - So / Thu - Sun 17:00 - 21:00 Uhr

Montag bis Mittwoch Ruhetag / closed Monday until Wednesday

Punsch- und Glühweinstand

ab 14:00 Uhr from 2pm

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)

pancake slices

A, C, F, G, L

5,50 €

mit Leberknödel (Julienne Gemüse und Rindfleisch)

liver dumpling

A, C, F, G, L

5,90 €

mit Kaspressknödel (Julienne Gemüse und Rindfleisch)

cheese dumpling

A, C, F, G, L, U

5,90 €

Kürbiscremesuppe

mit Kürbiskernöl und Maroni-Bärlauch-Croûtons

pumpkin soup with pumpkinseed oil & chestnuts-wild-garlic-cROUTONS

A, G, H, L, O

5,90 €

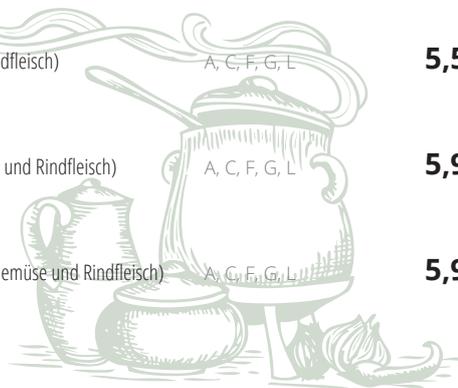
Wolfgangsee - Fischsuppe

mit Saiblingsfilet, Lachsforelle, Flusskrebse, feinem Wurzelgemüse, Croûtons & Sauce Rouille

fish soup with char-filet, salmon trout, crayfish, julienne root vegetables, croûtons & sauce Rouille

A, B, C, D, L, O

9,50 €



Kindermenü / kids` meals

Portion Pommes Frites 

fries

3,90 €

Kinderschnitzel mit Pommes Frites

small Viennese Schnitzel pork escalope with fries

A, C, G

8,90 €

Würstl mit Pommes Frites (gekocht oder gegrillt)

sausages (boiled or fried) with fries

A

6,90 €

Gerösteter Knödel mit Ei 

fried dumpling with egg

A, C, G

6,50 €

vegetarisch - vegetarian 

Hauptspeisen

main courses

Unsere Adventspezialitäten

Steinbutt Asiatisch

A, D, G, N, O

23,50 €

mit Yuzu Gel, Süßkartoffelpüree, Fenchel, Wakame (Seegras) Salat & Pak Choi-Kartoffeln
Turbot with yuzu gel, sweet potatoe purée, wakame (seaweed) salad & pak choi-potatoes

Geräucherte Short Ribs (Beinflfleisch Ripperl)

A, L, G, O

18,50 €

mit Pastinaken Püree, Avocado Kürbis, Zwetschen Glace & Bratkartoffeln
smoked short ribs with parsnip purée, avocado pumpkin-plum port glace & fried potatoes

Rib Eye Steak (vom österreichischen Weiderind)

A, L, G, O

27,50 €

mit Portweinjus, geräucherten Portobello Pilzen, gegrilltem Gemüse und Pommes oder Kartoffeln
Rib Eye Steak with red wine jus, smoked portobellos, grilled vegetables and stealth fries or potatoes

Kürbis-Safran-Risotto (auch glutenfrei möglich)

A, G, L, O

12,50 €

Cremiges Safran-Risotto mit Parmesan, Kürbis, Ruccola & Salatvariation
creamy saffron-risotto with pumpkin, rucicola, parmesan and a salad variation

Topping **Garnelen** tiger prawns

6,00 €

Topping **Steinbutt** turbot

6,50 €

Topping **Hühnerfilet** chicken filet

G

5,00 €



Wirtshausklassiker

traditional Austrian dishes

Tafelspitz

mit Cremespinat, Gemüse, Bratkartoffeln und Semmelkren
with creamy spinach, vegetables, and bread dumplings

A, G, L

14,50 €

Schweinsbraten

mit Sauerkraut und Semmelknödel
roasted pork with sauerkraut and bread dumplings

A, C, G, L

13,50 €

Saftiges Rindsgulasch (vom österreichischen Weiderind)

mit Spätzle oder Semmelknödel
Beef goulash with „spatzle“ or bread dumplings

A, C, G, L

14,90 €

Käsespätzle (mit Mondseer, Bergkäse und Parmesan)

in cremiger Sauce mit Bergkräutern, Röstzwiebel und Beilagensalat
Creamy „spatzle“ with cheese, fried onions & side salad

A, C, G, O

14,90 €

Original Wiener Schnitzel (vom Kalb) (auch glutenfrei möglich)

mit Petersilkartoffeln oder Kartoffelsalat
Wiennese Schnitzel (veal escalope) with parsley potatoes or potatoe-salad

C, G

21,50 €

Wiener Schnitzel (vom Schwein) (auch glutenfrei möglich)

mit Petersilkartoffeln oder Pommes
Wiennese Schnitzel (pork escalope) with parsley potatoes or fries

A, C, G

13,50 €

Beilagensalat

side salad



O

3,50 €

Advent - Burger



Unsere deluxe Burger werden mit geräucherten Portobello Pilzen, gepressten Avocados, schwarzer Knoblauch-Sauce, Bacon-Chilli-Jam, eingelegten Kürbissen, Tomaten und Rucola Salat verfeinert und in einem köstlichen Brioche-Brötchen der Bäckerei Nahmer serviert.

Our luxury burgers are served with smoked portobello mushrooms, avocado, black garlic-sauce, bacon-chilli-jam, pickled pumpkins, tomatoes and rucola salad in a delicious brioche-bun from the local bakery.

Båcherl Burger (glutenfrei möglich)

A, C, G, M, N, O

13,00 €

Saftiges Burger-Pattie (180g) von der Metzgerei Renner
mit Skin-on Pommes (auf Wunsch getrüffelt)
With skin-on fries (truffled by request)

16,50 €

Beyond Burger (vegan und glutenfrei möglich)

A, C, G, N, O

13,00 €

Rein pflanzliches Burger-Pattie (ca. 130g Pattie Beyond Meat) (ohne bacon chilli jam)
mit Skin-on Pommes (auf Wunsch getrüffelt)
With skin-on fries (truffled by request)

16,50 €



Salate /salads

Wintersalat (warm) (vegan bzw. glutenfrei möglich)

A, G, H, N, O

13,50 €

Blattsalate mit gegrilltem Rosenkohl, Kürbis, gebratene Pastinaken, Feta, Quinoa, Preiselbeeren, Maroni und Kürbiskerne

mixed green salad with grilled brussels sprouts, pumpkin, fried parsnips, feta, quinoa, cranberries, chestnuts pumpkinseeds

Topping Halloumi mit Bärlauchpesto	haloumi with wild garlic pesto	G	5,00 €
Topping Hühnerfilet mit Bärlauchpesto	chicken filet with wild garlic pesto	G	5,00 €
Topping Garnelen mit Bärlauchpesto	tiger prawns with wild garlic pesto	B, D, G	6,00 €
Topping Kaspressknödel	cheese dumplings	G	5,00 €

Caesar Salad (auch glutenfrei möglich)

A, G, H, N, O

10,50 €

Römersalat mit klassischem amerikanischen Caesars Dressing (mit Sardellen), getrockneten Tomaten und hausgemachten Croûtons

Caesar salad with dried tomatoes and home made croutons

Kleine gemischte Salatvariation

O

4,50 €

small mixed salad variation



Nachspeisen / desserts

Süßes in der Kehle, bringt Sonne in die Seele!



Schoko-Brownie

mit Vanilleeis

chocolate brownie with vanilla ice

A, C, G

6,90 €

Kaiserschmarrn

mit Zwetschenkompott

sliced pancakes „emperor style“ with plum sauce

empfohlen im Duett! A, C, G

11,50 €



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!



Hoeglinger (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.



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.



100% Bio Kaffee von Sonnentor

SONNENTOR begeistert seit 1988 mit Kräutern und Gewürzen aus biologischer Landwirtschaft, die mit viel Liebe zum Detail und nach innovativen Rezepturen kombiniert werden. Die mit viel Freude und Handarbeit erzeugten Produkte sind Botschafter der gelebten Wertschätzung und unseres fairen Miteinanders. Wir leben im natürlichen Kreislauf und schaffen sinnvolle Arbeitsplätze. Das ist unsere Philosophie.

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!

Alkoholfrei / soft drinks

Mineralwasser (prickelnd oder still)	Fl. 0.33 l	2,90 €
	Fl. 0.75 l	5,20 €
	Zitrone	+ 0,30 €

Limos (Coca Cola, Fanta, Sprite)	0.25 l	3,50 €
	0.50 l	4,90 €

Cola Light	Fl. 0.33 l	3,50 €
------------	------------	---------------

Almdudler	Fl. 0.33 l	3,50 €
-----------	------------	---------------



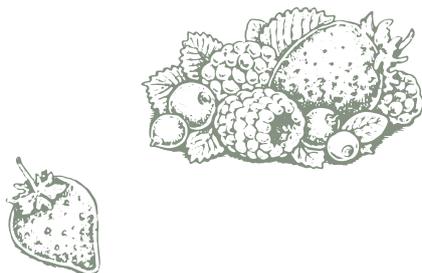
Jugendgetränk (Holler-Soda mit einem Schuss Zitrone)	0.40 l	3,50 €
---	--------	---------------

MAKAva Mate Ice Tea	Fl. 0.33 l	3,80 €
---------------------	------------	---------------

Apfelsaft, Orangensaft		0.25 l	3,50 €
		0.25 l	3,10 €
		0.50 l	4,90 €
		0.50 l	4,50 €

Fruchtsäfte von Pfanner			
Johannisbeer, Erdbeer, Mango, Multivitamin, Marille			
pur	0.2 l		3,90 €
Leitung		0.5 l	3,90 €
gespritzt mit Soda	0.50 l		4,40 €

Schweppes			
- Tonic Water	Fl. 0.2 l		3,90 €
- Bitter Lemon	Fl. 0.2 l		
- Wild Berry	Fl. 0.2 l		
- Ginger Ale	Fl. 0.2 l		



Kaffee / coffees



Espresso	2,80 €
Doppelter Espresso	4,40 €
Verlängerter Häferkaffee	3,20 € 3,60 €
Wiener Melange	3,50 €
Cappuccino (mit Milchschaum)	3,50 €
Cappuccino (mit Schlagobers)	3,90 €
Caffè Latte	3,90 €
Heiße Schokolade (Kakao mit Milch) mit Schlagobershaube	4,10 € + 0,50 €
Sojamilch / Mandelmilch	+ 0,20 €



Tee / teas



Tasse Tee

- English Breakfast / Earl Grey
- Pfefferminz
- Kräutertee
- Rooibos
- Fruit Selection
- Grüner Tee
- Kurkuma
- Ingwer



3,20 €

Chai Latte Indischer Gewürztee mit Milchschaum

3,60 €

Bier / beers

Eggenberg Märzen (vom Fass gezapft)	Pfifferl	0.2 l	2,90 €
	Seiterl	0.3 l	3,90 €
	Hoibe	0.5 l	4,60 €
Eggenberg Radler naturtrüb (vom Fass gezapft)	Seiterl	0.3 l	3,90 €
	Hoibe	0.5 l	4,60 €
Eggenberg Naturbursch Bio Zwickl (Flasche)	Hoibe	0.5 l	4,90 €
Eggenberg Freibier alkoholfrei (Flasche)	Seiterl	0.3 l	3,90 €
	Hoibe	0.5 l	4,60 €
Weißbier König Ludwig		Fl. 0.5 l	4,70 €
Weißbier König Ludwig dunkel		Fl. 0.5 l	4,70 €
Weißbier Erdinger alkoholfrei		Fl. 0.5 l	4,70 €
Zum Wohl Glutenfrei von der Bio-Brauerei Gusswerk (Flasche)		Fl. 0.3 l	3,90 €

Wein & Most / wine & cider

Grüner Veltliner (Weiß) Weingut Maurer, Röschitz, Niederösterreich		1/8 l	3,60 €
Zweigelt (Rot) Weingut Maurer, Röschitz, Niederösterreich		1/8 l	3,60 €
G'spritzter weiß oder rot		1/4 l	4,10 €
Most pur		0.33 l	4,10 €
		0.5 l	4,30 €
Most g' spritzt	0.33 l	3,80 €	
	0.5 l	4,20 €	