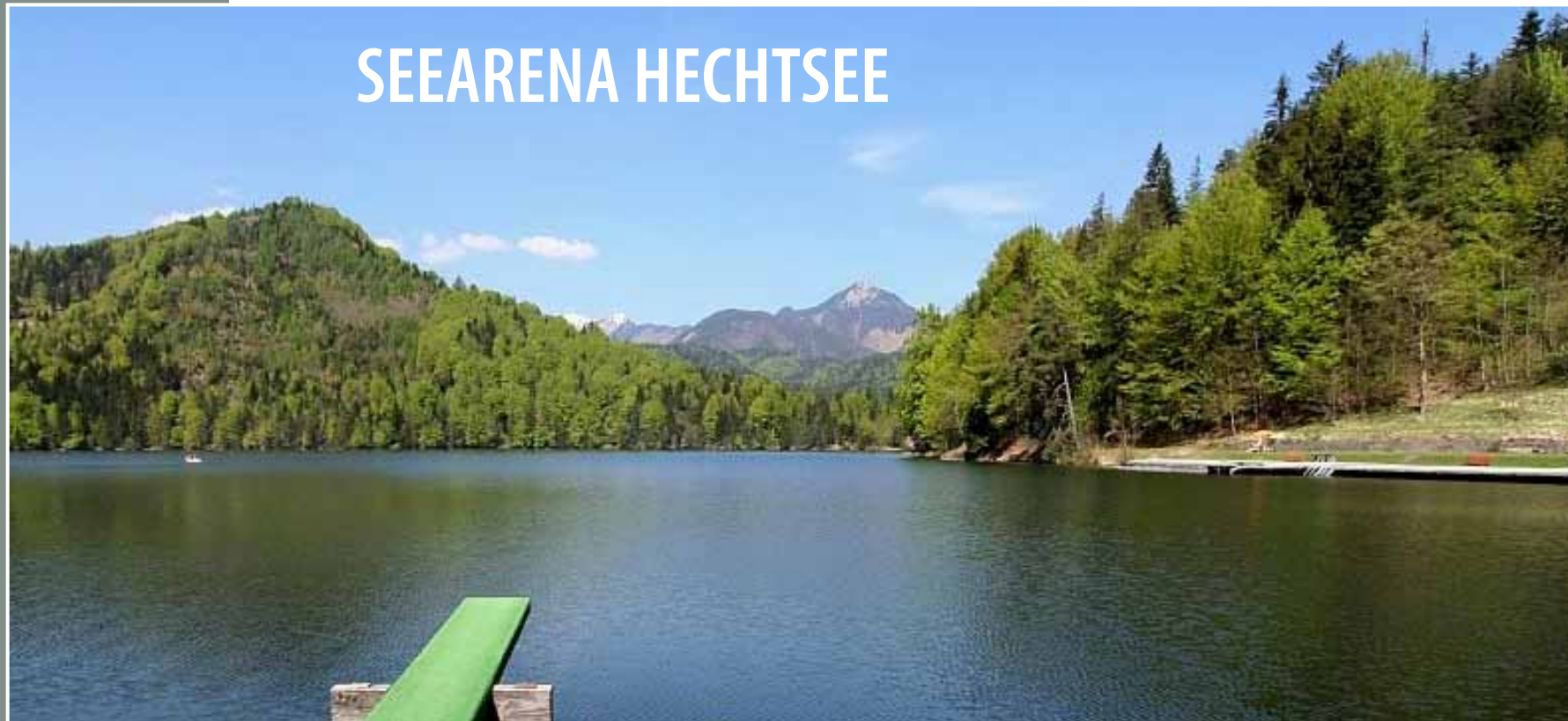


SEEARENA *Hechtsee*

SEEARENA HECHTSEE



SPEISEN & GETRÄNKE

GOOD
FRIENDS
GOOD
FOOD
GOOD
TIMES
supported by oliveoil, LVSOTISSO OIL

SUPPEN SOUPS

Rindssuppe mit Frittaten (Pfannkuchensuppe)

Fresh beef soup with pancake strips

ACGL

€ 3,90

Tomatensuppe mit Basilikum

Smooth tomato soup with basil

GL

€ 4,50

Käsepressknödlsuppe

Soup with cheese dumplings

ACGL

€ 4,50

A für glutenhaltiges Getreide

B für Krebstiere- und -erzeugnisse

C für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)

E für Erdnüsse und -erzeugnisse

F für Soja (-bohnen) und -erzeugnisse

G für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

H für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

L für Sellerie und -erzeugnisse

M für Senf- und Senferzeugnisse

N für Sesam-Samen und -erzeugnisse

O für Schwefeldioxid und -erzeugnisse

P für Lupinen und daraus hergestellte Produkte

R für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.

SALATE SALAD

Grüner Salatteller (Blattsalate)

Small green salad

LMO

€ 4,20

Kleiner gemischter Salatteller

Small mixed salad

GLMO

€ 4,90

Griechischer Salat

gemischte Blattsalate mit Schafkäse, Tomaten, Gurken, Zwiebelringe, Paprika, Oliven und Baguette

Greek Salad

green salad with feta, tomatoes, cucumber, onions, peppers and olives, served with crusty white bread

ALMON

€ 10,90

Nizza Salat

gemischte Blattsalate mit Thunfisch, Tomaten, Gurken, Zwiebelringe, Paprika, Oliven und Baguette

Niçoise salad

green salad with tuna, tomatoes, cucumber, onions, peppers and olives, served with crusty white bread

ADLMNO

€ 10,90

Hechtsee Salatteller

gemischter Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen, Champignons, Tomaten, Gurken und Baguette

„Hechtsee“ mixed salad

served with grilled chicken strips, mushrooms, tomatoes, cucumber and crusty white bread

AGLMNO

€ 12,50

DEINE LIEBLINGSPASTA NACH WAHL ...
CHOOSE YOUR FAVOURITE PASTA ...

Spaghetti

AC

ODER

Tagliatelle (flache Bandnudeln)

AC

ODER

Penne (kurze, röhrenförmige Nudeln)

AC



DAZU EINE SAUCE
AND NOW ADD SOME SAUCE

Pomodoro

Tomatensauce, Basilikum

LG

€ 8,90

Aglio e olio

Knoblauch, Olivenöl, scharfe Paprika

G

€ 9,90

Bolognese

Fleischsauce, Parmesan

GL

€ 10,50

Carbonara

Schinken, Speck, Sahne, Eigelb

CGLM

€ 10,90

Nudelgerichte
PASTA

Vegetarisch
VEGETARIAN

Gefüllte Paprika mit Gemüse-Bulgur und Kartoffeln

Stuffed peppers with vegetable bulgur and potatoes

AL

€ 12,50

Spinatknödel (3 Stk.)

mit brauner Butter und Parmesan

Spinach dumplings with melted butter and parmesan

ACGL

€ 12,50

Salatschüssel (gemischter Salat)

mit 3 Stk. Pressknödel

Mixed Salad with cheese dumplings

ACGLO

€ 12,50

VEGAN

Ofenkartoffel „Vital“ mit Grillgemüse und frischen Kräutern

Baked potatoe with grilled vegetable and fresh herbs

€ 12,50





Pizza



Margherita Pomodoro, Mozzarella, Oregano	AG	€ 7,90
Prosciutto e Funghi Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi, Oregano	AG	€ 10,50
Salami Pomodoro, Mozzarella, Salame, Oregano	AG	€ 9,50
Diavolo Pomodoro, Mozzarella, Salame piccante, Pepperoni, Oregano	AG	€ 10,50
Rustica Pomodoro, Mozzarella, Salame piccante, Gorgonzola, Oregano	AG	€ 11,50
San Daniele Pomodoro, Mozzarella, Rucola, Prosciutto crudo, Parmigiano, Oregano	AG	€ 13,50
Chef Pomodoro, Mozzarella, Salame, Pepperoni, Parmigiano, Aglio, Oregano	AG	€ 10,90
Vegetariana Pomodoro, Mozzarella, Zucchini, Melanzane, Spinaci, Aglio, Oregano	AG	€ 10,90
Hawaii Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Ananas, Oregano	AG	€ 10,50
Toscana Pomodoro, Mozzarella, Pancetta, Aglio, Oregano	AG	€ 9,50
Siciliana Pomodoro, Mozzarella, Salame piccante, Pepperoni, Acciughe (Sardellen), Olive, Capperi (Kapern), Aglio, Oregano	ADGO	€ 12,50
Calzone Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi	AG	€ 11,90
Nostramo Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolle (Zwiebeln), Capperi (Kapern)	ADGO	€ 10,50

Fleisch MEAT

Wiener Schnitzel (vom Schwein)
mit Pommes frites und Preiselbeeren
Breaded escalope of pork
with French fries and cranberries

AC

€ 12,90

Naturschnitzel vom Hähnchen
mit Champignonrahmsauce und Reis
chicken breast served with fresh
mushroom cream sauce and rice

GLO

€ 15,50

Zwiebelrostbraten vom Beiried
dazu buntes Gemüse und Reis
Sirloin steak served with onion sauce,
vegetable and rice

ALMO

€ 17,90

Grillteller
mit Kräuterbutter,
dazu Pommes frites und Grillgemüse
Mixed grill with herbal butter and grilled vegetable,
served with French fries

G

€ 17,90

Fisch FISCH



Gegrilltes Seehechtfilet
auf Tomatenrisotto
Grilled hake filet with tomato risotto

ADGLO

€ 15,90

Lachsfilet vom Grill
auf Blattspinat und Kartoffeln
Grilled Salmon filet served with
leafy spinach and potatoes

DGL

€ 16,90

Kräuter-Forelle gebraten
dazu Kartoffeln
Grilled trout served with potatoes

ADG

€ 16,90



Desserts
SWEETS

Eis
ICE CREAM

Bitte fragen Sie nach unserer Eiskarte.

Eispalatschinken
mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagsahne
Pancakes with vanilla ice cream, chocolate sauce
and whipped cream

ACGH

€ 6,90

Kuchen & Torten

€ 3,30

Schwarzwälder Kirschtorte

Sachertorte

Nusstorte

Apfelkuchen

Käsekuchen

Himbeersahnetorte

Erdbeersahnetorte

Eierlikör-Schokosahnetorte

Tiramisu



Getranke
DRINKS

**HEISSE GETRÄNKE
HOT DRINKS**

Kaffee

Tasse Kaffee	€ 2,50
Haferl Kaffee	€ 3,90
Cappuccino klein / groß	€ 2,70 / € 3,90
Latte Macchiato	€ 3,20
Espresso klein / groß	€ 2,20 / € 3,20
Milchkaffee	€ 3,90

Heiße Schokolade € 3,10

Tee

Kräutertee	€ 2,40
Rooibos Vanille	€ 2,40
Schwarztee	€ 2,40
Früchtetee	€ 2,40
Pfefferminztee	€ 2,40
Kamillentee	€ 2,40
Grüner Tee	€ 2,40

* Alle Kaffees sind auch entkoffeiniert erhältlich!



BIER / BEER

Bier Alkoholfrei	0,5l	€ 3,40
Bier	0,3l	€ 2,80
	0,5l	€ 3,40
Radler	0,3l	€ 3,00
	0,5l	€ 3,60
Radler sauer	0,3l	€ 3,00
	0,5l	€ 3,60
Radler Holler	0,3l	€ 3,00
	0,5l	€ 3,60
Paulaner Weizenbier	0,3l	€ 3,00
	0,5l	€ 3,60
Paulaner Weizenbier dunkel	0,5l	€ 3,60
Paulaner Alkoholfrei	0,5l	€ 3,60
Weizen Radler (Russe)	0,3l	€ 3,00
	0,5l	€ 3,60
Weizen Cola	0,3l	€ 3,00
	0,5l	€ 3,60

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON ALCOHOLIC DRINKS

Mineralwasser	0,3l	€ 2,40
	0,7l	€ 4,50
Soda	0,3l	€ 2,00
	0,5l	€ 2,40
Soda Zitron	0,3l	€ 2,20
	0,5l	€ 2,60
Apfel-, Johannisbeer, Mango-, Multivitamin- oder Marillensaft	0,2l	€ 2,80
Apfel-, Johannisbeer, Hollunder- Mango-, Multivitamin- oder Marillensaft gespritzt mit Wasser oder Soda	0,3l	€ 2,80
	0,5l	€ 3,50
Eistee	0,3l	€ 2,80
Almdudler	0,3l	€ 2,80
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,3l	€ 2,80
	0,5l	€ 3,50
Bitter Lemon	0,2l	€ 2,80
Red Bull		€ 3,90

WEIN / WINE

Grüner Veltliner / Chardonnay / Pinot Grigio	1/8	€ 3,00
	1/4	€ 6,00
	1/2	€ 12,00
Zweigelt / Merlot / Kalterer See	1/8	€ 3,00
	1/4	€ 6,00
	1/2	€ 12,00
Weiß sauer gespritzt		€ 3,10
Weiß süß gespritzt		€ 3,10
Rot sauer gespritzt		€ 3,10
Rot süß gespritzt		€ 3,10





Ob Geburtstag, Firmung, Taufe oder ein Firmenevent, unser Team freut sich darauf Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Dazu gehört neben einer exzellenten Küche auch ein aussergewöhnlich schönes Ambiente und ein herrlicher Ausblick auf den atemberaubend schönen Hechtsee, umrahmt von der Tiroler Bergwelt.

In unserem Seerestaurant finden bis zu 200 Personen (mit Terrasse 260 Personen) Platz.

Für weitere Informationen und oder Reservierung beraten wir Sie gerne.





WWW.HECHTSEE.AT