

SEEARENA Hechtsee



SPEISEN & GETRÄNKE



VorSpeisen STARTERS

SUPPEN SOUPS

Rindssuppe mit Frittaten (Pfannkuchensuppe)

Fresh beef soup with pancake strips

ACGL

€ 4,30

Tomatensuppe mit Basilikum

Smooth tomato soup with basil

GL

€ 5,50

Käsepressknödelsuppe

Soup with cheese dumplings

ACGL

€ 5,50

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

€ 4,50

Kleiner gemischter Salatteller

Small mixed salad

CLMO

€ 5,40

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

ACLMNO

€ 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

€ 12,90

Spinatknödel (3 Stk.) mit brauner Butter und Parmesan

Spinach dumplings with melted butter and parmesan

ACGL

€ 12,90

Schlutzkrapfen mit Spinat-Topfen-Füllung, brauner Butter und Parmesan

Tortelli with spinach and ricotta, melted butter and parmesan

ACGLO

€ 12,90

Salatschüssel (gemischter Salat) mit 3 Stk. Pressknödel

Mixed Salad with cheese dumplings

ACCLO

€ 12,90

VEGAN

Ofenkartoffel „Vital“ mit Grillgemüse und frischen Kräutern

Baked potatoe with grilled vegetable and fresh herbs

G

€ 12,90





Margherita

Tomaten, Mozzarella, Oregano
Tomatoes, mozzarella, oregano

AG

€ 7,90

Prosciutto e Funghi

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon, Oregano
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, oregano

AG

€ 10,50

Salami

Tomaten, Mozzarella, Salami, Oregano
Tomatoes, mozzarella, salami, oregano

AG

€ 9,50

Diavolo

Tomaten, Mozzarella, Salami piccante, Pfefferoni, Oregano
Tomatoes, mozzarella, salami piccante, peppers, oregano

AG

€ 10,50

Capricciosa

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon, Artischocken, Oliven
Tomatoes, mozzarella, prosciutto, mushrooms, artichokes, olives

AG

€ 10,90

Rustica

Tomaten, Mozzarella, Salami piccante, Gorgonzola, Oregano
Tomatoes, mozzarella, salami piccante, gorgonzola, oregano

AG

€ 11,50

San Daniele

Tomaten, Mozzarella, Prosciutto, Rucola, Parmesan
Tomatoes, mozzarella, prosciutto, rucola, parmesan

AG

€ 13,50

Änderung der Zutaten: pro Änderung € 1,50
Change of ingredients: per change € 1,50

Chef

Tomaten, Mozzarella, Salami, Pfefferoni, Parmesan, Knoblauch, Oregano
 Tomatoes, mozzarella, salami, pepperoni, parmesan, garlic, oregano

AG

€ 10,90

Vegetariana

Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Spinat, Knoblauch, Oregano
 Tomatoes, mozzarella, zucchini, eggplant, spinach, garlic, oregano

AG

€ 10,90

Hawaii

Tomaten, Mozzarella, Prosciutto, Ananas, Oregano
 Tomatoes, mozzarella, prosciutto, pineapple, oregano

AG

€ 10,50

Toscana

Tomaten, Mozzarella, Pancetta, Knoblauch, Oregano
 Tomatoes, mozzarella, pancetta, garlic, oregano

AG

€ 9,50

Siciliana

Tomaten, Mozzarella, Salami piccante, Pfefferoni, Sardellen, Oliven, Kapern, Knoblauch, Oregano
 Tomatoes, mozzarella, salami piccante, peppers, anchovies, olives, capers, garlic, oregano

ADGO

€ 12,50

Calzone

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon
 Tomatoes, mozzarella, ham, mushroom

AG

€ 11,90

Nostromo

Tomaten, Mozzarella, Tunfisch, Zwiebeln, Kapern
 Tomatoes, mozzarella, tuna, onions, capers

ADGO

€ 10,50



Wiener Schnitzel (vom Schwein)

mit Pommes frites und Preiselbeeren

Breaded escalope of pork
with French fries and cranberries

AC

€ 13,50

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

€ 18,50

Grillteller

mit Kräuterbutter,
dazu Pommes frites und Grillgemüse

Mixed grill with herbal butter and grilled vegetable,
served with French fries

G

€ 17,90

Berner Würstl

mit Pommes frites und Salatbouquet

Bernese sausage, sausage with cheese and bacon
served with French fries and salad

GM

€ 12,90

Gegrilltes Seehechtfilet

auf Tomatenrisotto

Grilled hake filet with tomato risotto

ADGLO

€ 16,90

Lachsfilet vom Grill

auf Blattspinat und Kartoffeln

Grilled Salmon filet served with
leafy spinach and potatoes

DGL

€ 18,50

Kräuter-Forelle gebraten

dazu Kartoffeln

Grilled trout served with potatoes

ADG

€ 16,90



Fleisch
MEAT

Fisch
FISH



Desserts SWEETS

Eispalatschinken

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

ACGH

€ 7,20

Mohr im Hemd (hausgemacht)

mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagsahne
Chocolate ring cake with chocolate sauce, vanilla ice
cream and whipped cream

ACGH

€ 5,90

Kuchen & Torten

Täglich frische Auswahl
in unserer Vitrine.

€ 3,80

Schwarzwälder Kirschtorte

Sachertorte

Nusstorte

Apfelkuchen

Käsekuchen

Himbeersahnetorte

Erdbeersahnetorte

Eierlikör-Schokosahnetorte

Tiramisu

Für Fragen zu den Allergenen gibt Ihnen
unser Personal gerne Auskunft.





HEISSE GETRÄNKE HOT DRINKS

Kaffee

Tasse Kaffee	€ 2,70
Haferl Kaffee	€ 4,20
Cappuccino klein / groß	€ 2,90 / € 4,20
Latte Macchiato	€ 3,40
Espresso klein / groß	€ 2,30 / € 3,30
Milchkaffee	€ 4,10

Heiße Schokolade € 3,30

Tee

Kräutertee	€ 2,50
Rooibos Vanille	€ 2,50
Schwarztee	€ 2,50
Früchtetee	€ 2,50
Pfefferminztee	€ 2,50
Kamillentee	€ 2,50
Grüner Tee	€ 2,50

* Alle Kaffees sind auch entkoffeiniert erhältlich!



BIER / BEER

Bier Alkoholfrei	0,5l	€ 3,80
Bier	0,3l	€ 3,00
	0,5l	€ 3,80
Radler	0,3l	€ 3,00
	0,5l	€ 3,80
Radler sauer	0,3l	€ 3,00
	0,5l	€ 3,80
Radler Holler	0,3l	€ 3,00
	0,5l	€ 3,80
Paulaner Weizenbier	0,3l	€ 3,30
	0,5l	€ 4,10
Paulaner Weizenbier dunkel	0,5l	€ 4,10
Paulaner Alkoholfrei	0,5l	€ 4,10
Weizen Radler (Russe)	0,3l	€ 3,30
	0,5l	€ 4,10
Weizen Cola	0,3l	€ 3,30
	0,5l	€ 4,10

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON ALCOHOLIC DRINKS

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



WEIN / WINE

**Grüner Veltliner / Chardonnay /
Pinot Grigio**

$\frac{1}{8}$ € 3,20
 $\frac{1}{4}$ € 6,40
 $\frac{1}{2}$ € 12,80

**Zweigelt / Merlot /
Kalterer See**

$\frac{1}{8}$ € 3,20
 $\frac{1}{4}$ € 6,40
 $\frac{1}{2}$ € 12,80

Weiß sauer gespritzt

€ 3,30

Weiß süß gespritzt

€ 3,30

Rot sauer gespritzt

€ 3,30

Rot süß gespritzt

€ 3,30

Aperol Spritz

€ 4,90

Hugo

€ 4,90

Feste FEIERN



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