

# SEELARINA *Hechtsee*



**SPEISEN & GETRÄNKE**





# Vorspeisen STARTERS

## SUPPEN SOUPS

### Rindssuppe mit Frittaten (Pfannkuchensuppe)

Fresh beef soup with pancake strips

ACGL

€ 4,90

### Tomatensuppe mit Basilikum

Smooth tomato soup with basil

GL

€ 5,90

### Käsepressknödelsuppe

Soup with cheese dumplings

ACGL

€ 5,90

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

€ 4,90

### Kleiner gemischter Salatteller

Small mixed salad

GLMO

€ 5,60

### 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

€ 11,50

### 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

€ 11,50

### 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

€ 13,90





**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

€ 10,50

**Bolognese**

Fleischsauce, Parmesan

GL

€ 11,50

**Carbonara**

Schinken, Speck, Sahne, Eigelb

CGLM

€ 11,90

Nudelgerichte  
**PASTA**

Vegetarisch  
**VEGETARIAN**



**Gefüllte Paprika mit Gemüse-Bulgur und Kartoffeln**

Stuffed peppers with vegetable bulgur and potatoes

AL

€ 13,40

**Spinatknödel (3 Stk.) mit brauner Butter und Parmesan**

Spinach dumplings with melted butter and parmesan

ACGL

€ 13,40

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

Tortelli with spinach and ricotta, melted butter and parmesan

ACGLO

€ 13,40

**Salatschüssel (gemischter Salat) mit Pressknödel**

Mixed Salad with cheese dumplings

ACGLO

€ 13,40

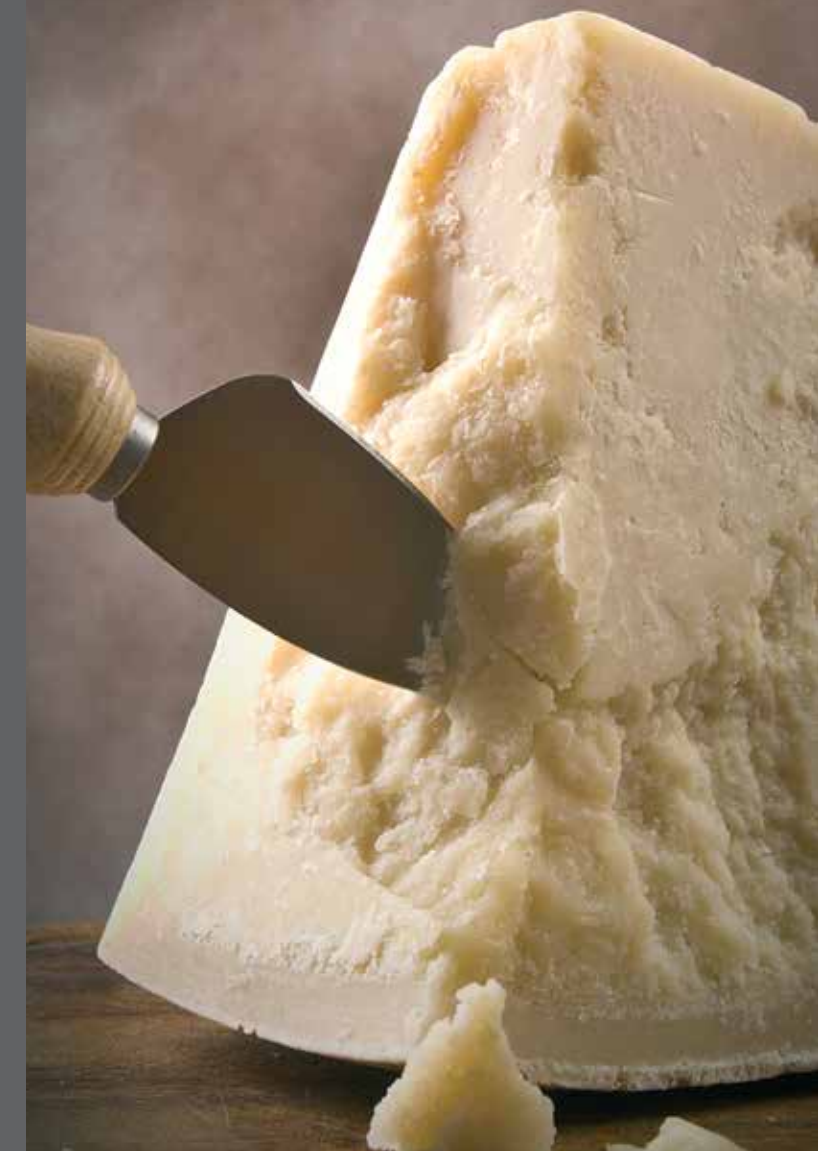
**VEGAN**

**Ofenkartoffel „Vital“ mit Grillgemüse und frischen Kräutern**

Baked potatoe with grilled vegetable and fresh herbs

G

€ 13,40





# Pizza

Jede Pizza wird frisch zubereitet. Basis für die Pizza sind Tomatensoße, Mozzarella und Oregano.

Gerne nehmen wir auch Extrawünsche entgegen - pro Umbestellung € 2,-  
Für alle, die sich gerne eine Pizza teilen möchten, gibt es einen zweiten Teller - € 1,50

Each pizza is freshly prepared and is based on tomatoes, mozzarella and oregano.  
We are happy to accept extra requests, € 2 per order. For everyone who would like to share a pizza, there is a second plate for € 1,50

## Margherita

Tomatensoße, Mozzarella, Oregano  
Tomatoes, mozzarella, oregano

AG

€ 8,50

## Funghi

mit Champignons  
with mushrooms

AG

€ 9,90

## Prosciutto

mit Schinken  
with ham

AG

€ 10,20

## Regina

mit Schinken und Champignons  
with ham and mushrooms

AG

€ 10,90

## Tonno

mit Thunfisch und Zwiebeln  
with tuna and onions

AG

€ 10,90

## Salami

mit Salami  
with salami

AG

€ 10,50

## Diavolo

mit Salami piccante, Pfefferoni  
with salami piccante, peppers

AG

€ 12,90

## Capricciosa

mit Schinken, Champignons und Artischocken  
with ham, mushrooms and artichokes

AG

€ 12,90

## Rustica

mit Salami piccante und Gorgonzola  
with salami piccante and gorgonzola

AG

€ 12,40

## Napoli

mit Kapern, Oliven und Sardellen  
with capers, olives and anchovies

ADG

€ 11,50

## San Daniele

mit San Daniele Schinken, Parmesan und Ruccola  
with San Daniele ham, parmesan and rocket

AG

€ 14,90

## Chef

mit Salami, Pfefferoni, Knoblauch und Parmesan  
with salami, peppers, garlic and parmesan

AG

€ 12,90

## Siciliana

mit Salami piccante, Pfefferoni, Sardellen, Oliven, Kapern und Knoblauch  
with salami piccante, peppers, anchovies, olives, capers and garlic

ADGO

€ 13,90

## Hawaii

mit Schinken und Ananas  
with ham and pineapple

AG

€ 11,40

## Quattro Formaggio

mit vier verschiedenen Käsesorten  
with four different cheeses

ACG

€ 12,90

## Pizza Salmone

mit Lachs, Kapern und Zwiebel  
with salmon, capers and onions

ACG

€ 12,90

## Ruccola

mit Ruccola, Parmesan und Cherrytomaten  
with rocket, parmesan and cherry tomatoes

ACGD

€ 11,90

## Spinaci

mit Spinat, Schafkäse, Knoblauch und Cherrytomaten  
with spinach, sheep cheese, garlic and cherry tomatoes

AG

€ 12,40

## Vegetariana

mit Zucchini, Auberginen, Spinat und Knoblauch  
with zucchini, eggplant, spinach and garlic

AG

€ 13,50

# Pizza PIZZA

VEGETARISCH





# Fleisch MEAT

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

AC

€ 13,90

**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

€ 18,90

**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



# Fisch FISH

**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

€ 18,90

**Kräuter-Forelle gebraten**  
dazu Kartoffeln  
Grilled trout served with potatoes

ADG

€ 17,50

**Schollenfilet gebacken**  
mit Kartoffelsalat und  
Remouladensauce  
Baked plaice fillet with potato salad and  
remoulade sauce

ACDM

€ 15,90





# 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.

€ 4,30

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	€ 3,10
Haferl Kaffee	€ 4,40
Cappuccino klein / groß	€ 3,40 / € 4,40
Latte Macchiato	€ 3,90
Espresso klein / groß	€ 2,40 / € 3,50
Milchkaffee	€ 4,40

Heiße Schokolade € 3,50

### Tee

Kräutertee	€ 2,80
Rooibos Vanille	€ 2,80
Schwarztee	€ 2,80
Früchtetee	€ 2,80
Pfefferminztee	€ 2,80
Kamillentee	€ 2,80
Grüner Tee	€ 2,80

\* Alle Kaffees sind auch entkoffeiniert erhältlich!

### BIER / BEER

Bier Alkoholfrei	0,5l	€ 4,20
Bier	0,3l	€ 3,20
	0,5l	€ 4,20
Radler	0,3l	€ 3,20
	0,5l	€ 4,20
Radler sauer	0,3l	€ 3,20
	0,5l	€ 4,20
Radler Holler	0,3l	€ 3,20
	0,5l	€ 4,20
Paulaner Weizenbier	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,50
Paulaner Weizenbier dunkel	0,5l	€ 4,50
Paulaner Alkoholfrei	0,5l	€ 4,50
Weizen Radler (Russe)	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,50
Weizen Cola	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,50

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON ALCOHOLIC DRINKS

Mineralwasser	0,3l	€ 3,00
	0,7l	€ 4,90
Soda	0,3l	€ 2,50
	0,5l	€ 3,10
Soda Zitron	0,3l	€ 2,90
	0,5l	€ 3,30
Apfel-, Johannisbeer, Mango-, Multivitamin-, Pink Grapefruit oder Marillensaft	0,2l	€ 3,30
Apfel-, Johannisbeer, Hollunder- Mango-, Multivitamin-, Marillen oder Pink Grapefruit-Saft gespritzt mit Wasser oder Soda	0,3l	€ 3,30
	0,5l	€ 4,20
Eistee	0,3l	€ 3,30
Almrausch	0,3l	€ 3,30
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,3l	€ 3,30
	0,5l	€ 4,20
Bitter Lemon	0,2l	€ 3,50
Red Bull	0,2l	€ 4,40



### WEIN / WINE

Grüner Veltliner / Chardonnay / Pinot Grigio	1/8	€ 3,50
	1/4	€ 7,00
	1/2	€ 14,00
Zweigelt / Merlot / Kalterer See	1/8	€ 3,50
	1/4	€ 7,00
	1/2	€ 14,00
Weiß sauer gespritzt		€ 3,50
Weiß süß gespritzt		€ 3,50
Rot sauer gespritzt		€ 3,50
Rot süß gespritzt		€ 3,50
Aperol Spritz		€ 5,50
Hugo		€ 5,50







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](http://WWW.HECHTSEE.AT)