

## VORSPEISEN & FLAMMKUCHEN

<b>Knackige Blattsalate mit Frenchdressing, Croûtons</b>	16,00
knusprigem Speck & Schwammerln (A,C,G,H,L,M,O)	
- mit gebratenen Hühnerstreifen	extra 6,00
- mit gebratenen Rinderfiletstreifen	extra 11,00
- mit gebratenen Garnelen (B)	pro Stück 4,00
<b>Salat vom Oliven-Cous Cous</b> mit mariniertem Gemüse	18,00
Pilze, Avocado & gebackenem Fetakäse (A,C,G,H,L,M,O)	
<b>Italienischer Anti Pasti Teller</b> mit Rohschinken	20,00
Melone, Salami, Büffelmozzarella, Parmesan & Oliven (A,G,H,L,M,O)	
<b>Roh marinierte Scheiben vom Kärntner Rind mit Pesto gebeizt</b>	20,00
mit Ziegentopfen, Rucola, Pinienkerne & Peccorino (A,C,G,H,L,M,O)	
<b>Hausgebeizter Label Rouge Lachs</b> mit grünem Spargel	20,00
getrockneten Paradeisern, Kräutersauce & Zitrus (A,C,D,G,H,L,M,O)	
<b>Flammkuchen ‚Italien‘</b> mit Rohschinken	18,00
Paradeiser, Zwiebel, Büffelmozzarella & Basilikum (A,C,G,H,L,M,O)	
<b>Flammkuchen ‚Schloss Seefeld‘</b>	18,00
mit Crème fraîche, Räucherlachs, Zwiebel, Pinienkerne Rucola & Saiblingskaviar (A,D,G,H,L,M,O)	
<b>Salatbuffet</b>	11,00

## KRÄFTIG & SCHAUMIG

<b>Tafelspitzconsommé</b>	7,50
mit Grießnockerl, <b>oder</b> Fritatten <b>oder</b> Leberknödel (A,C,G,LO)	
<b>Fischsuppe „Schloss Seefeld“</b>	12,00
mit Knoblauchbaguette (A,B,C,G,H,D,L,M,O)	

## NUDELGERICHTE

<b>Cassareccia in Olivenöl geschwenkt</b>	16,00
mit Sauce Arrabbiata (A,C,G,H,L,O)	
<b>Spaghettini</b> mit Paradeiser	16,00
Knoblauch, Chili und frischen Kräutern (A,C,G,L,O)	
- mit gebratenen Calamari (B,D,R)	pro Stück 3,50
- mit gebratenen Garnelen (B,D)	pro Stück 4,00
<b>Spaghettini</b> mit hausgemachter Bolognese vom Lavanttaler Wagyu Rind	17,50
und geriebenem Parmesan (A,C,G,H,L,M,O)	
<b>Gefüllte Kärntner Kasnudeln</b>	16,00
in brauner Schnittlauch-Butter & Paradeiser (A,C,G,H,L,O)	



## HAUPTGERICHTE

<b>Pikanter Gemüse-Reis-Wok</b>		17,00
mit milder Chili-Mangosauce (B,E,F,G,H,L,M,N,O,R)		
- mit gebratenen Hühnerstreifen (A,C,G,H,L,M,O)	extra	6,00
- mit gebratenen Rinderfiletstreifen (A,L,M,O)	extra	11,00
- mit gebratenen Garnelen (B)	pro Stück	4,00
<b>Unsere hausgemachten Spare Ribs</b>		22,50
mit Dip Frites & unseren hausgemachten Saucen (A,C,G,H,L,M,O)		
<b>„Seefelds“ Backhendl</b>		22,00
mit Petersilienerdäpfel & Preiselbeeren (A,C,G,H,L,M,O)		
<b>Gebratenes Maishendlbrüsterl</b>		29,00
mit cremiger Polenta & Peperonata (A,G,H,L,M,O)		
<b>Unser Wiener Schnitzel vom Milchkalb</b>		28,00
mit Petersilienerdäpfeln & Preiselbeeren (A,C,G,O)		
<b>Rosa gebratenes Filet vom Rind</b>		39,00
mit Trüffelpuree, Speckbohnen & pikanter Pfeffersauce (A,C,G,H,L,M,O)		
<b>Im Ofen gegartes Filet von der Pörtschacher Forelle</b>		29,00
mit Schwammerlrisotto, grünem Spargel & Zitronensabayone (A,C,G,O)		

### Frisch in unserer Fischtheke am Küchencounter

Meeresfrüchte - Meeresfische - Seefische

Wir servieren unsere im Ganzen gebratenen Fische mit Gemüse; Petersilienerdäpfeln **oder** Risotto.

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne, die Preise richten sich nach Verfügbarkeit.

## SÜSSES & KÄSE

<b>2 Stück Palatschinken</b>		8,00
mit Marillenmarmelade <b>oder</b> Nutella (A,C,F,G,H)		
<b>Crème Brûlée von der Bourbonvanille</b>		14,00
mit marinierten Beeren und Vanilleeis (A,C,F,G,H,O)		
<b>Schokoladenbrownie</b>		14,00
mit frischen Erdbeeren und Kokos-Mandeleis (A,C,E,F,G,H,O)		
<b>Unsere Eispalatschinke</b> mit Vanille- & Schokoladeneis		15,00
Schokoladensauce, Mandeln & Obers (A,C,F,G,H)		
<b>Auswahl von gereiftem Käse</b> mit seinen Begleitern (M,N,O)		14,00

**Unsere Küchenzeiten sind von 12.00 Uhr bis 17.30 Uhr**

Alle Preise verstehen sich in EURO inklusive aller Abgaben und Steuern.

A: Gluten enthalten; B: Krebstiere enthalten; C: Eier; D: Fisch; E: Erdnüsse; F: Sojabohnen;  
G: Milch- und Milchprodukte; H: Schalenfrüchte und Nüsse; L: Sellerie; M: Senf; N: Sesam;  
O: Schwefeldioxid und Sulfite; P: Lupinien; R: Weichtiere, Muscheln, Tintenfische und Schnecken

Wein enthält Sulfite. Jahrgangsänderungen vorbehalten.



www.seefelds.at



## WEISS-, ROSÉWEINE 0,75

<b>Grüner Veltliner Fass 4 2018</b>		49,00
B. Ott, Feuersbrunn / Wagram	<b>1,50</b>	98,00
<b>Grüner Veltliner Ried Achleiten Federspiel 2018</b>		49,00
J. Jamek, Joching / Wachau	<b>1,50</b>	94,00
<b>Riesling Donauschotter 2018</b>		47,00
C. Strobl, Kirchberg / Wagram		
<b>Riesling Ried Steinriegel Federspiel 2017 / 2018</b>		47,00
T. & I. Prager-Bodenstein, Weissenkirchen / Wachau		
<b>Sauvignon Blanc 2017 / 2018</b>		45,00
Lackner-Tinnacher, Gamlitz / Südsteiermark		
<b>Morillon Reine Seele 2017 / 2018</b>		44,00
M. Trummer, St. Nikolai / Vulkanland		
<b>Gemischter Satz 2018</b>		44,00
Rotes Haus, Wien / Wien		
<b>Gelber Muskateller 2018</b>		45,00
Platzer, Tieschen / Vulkanland		
<b>Pinot Grigio Anger 2018</b>		43,00
St. Michael - Eppan, Cantina / Italien		
<b>Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Blanc 2017</b>		49,00
Domaine Pierre Yves Colin-Morey, Côte-d´Or / Frankreich		
<b>Riesling Altenberg Kabinett 2016</b>		49,00
G. & T. Jauch, von Othegraven, Saar / Deutschland		
<b>Rosé vom Cabernet 2018</b>		43,00
M. Malat, Palt / Kremstal		
<b>Rosé de St. Tropez 2018</b>		47,00
Les Maîtres Vignerons de St. Tropez / Frankreich		

## ROTWEINE 0,75

<b>Kolfok Blaufränkisch Neckenmarkter 2016</b>		49,00
St. Wellanschitz, Neckenmarkt / Mittelburgenland		
<b>St. Laurent Ried Altenberg 2016</b>		69,00
W. Glatzer, Göttlesbrunn / Carnuntum		
<b>Barbaresco „Basarin“ 2013</b>		69,00
M. & W. Adriano, Alba / Piemont		





## SEKT / CHAMPAGNER

0,1l Glas Bründlmayer brut blanc oder rosé	9,00
0,1l Glas Prosecco Valdobbiadene DOCG blanc oder rosé	6,50
0,1l Glas Champagner Bollinger brut blanc	15,50
0,1l Glas Champagner Bollinger brut rosé	17,50
0,75l Flasche Bollinger Brut	120,00
0,75l Flasche Bollinger Brut rosé	130,00
0,75l Moët & Chandon Dom Perignon	245,00

## OFFENE WEISS-, ROSÉWEINE

1/8 Grüner Veltliner Seefeld Selektion, Strobl	6,90
1/8 Welschriesling, Skoff	6,90
1/8 Chardonnay, Markowitsch	6,90
1/8 Riesling, Wess	6,90
1/8 Sauvignon Blanc, Platzer	6,90
1/8 Weissburgunder Wahre Werte, Weixelbaum	6,90
1/8 Rosé Saumur, Langlois-Chateau	6,90

## OFFENE ROTWEINE

1/8 Blauer Zweigelt, Müller	6,90
1/8 Blaufränkisch, Moric	6,90
1/8 St. Laurent, Landauer-Gisberg	6,90
1/8 Cuvee Heideboden, Preisinger	7,50

## BIER

0,3l Gösser Gold vom Fass	4,30
0,3l Trummer Pils vom Fass	4,30
0,3l Die Weisse / Flasche	4,50
0,3l Obertrumer Bio Radler Zitronenverbene / Flasche	4,30
0,3l Gösser Naturradler / Flasche	4,30
0,3l Gösser Naturgold Alkoholfrei / Flasche	4,10

## WARME GETRÄNKE

Kleiner Espresso	3,40
Großer Espresso	4,90
Verlängerter	3,90
Melange	3,90
Cappuccino	4,50
Latte Macchiato	5,70
Lattino (Espresso mit kaltem Milchschaum)	5,70

