



Winter-Highlights

Heiß begehrt!

Bei klirrender Kälte zur Stärkung der Abwehrkräfte: **Seeschloß-Tee 4,20**
Frische Minze, frischer Ingwer, Limette und Honig von Imker Krüger aus Lanke

Glühwein nach Seeschloßrezept 3,90

...mit Zimt, Orange, Nelken, Sternanis und einigen Geheimnissen

Flüssiger Bratapfel 3,90

Heißer Apfelsaft, Holunderblüten sirup, Zimt

Lillet Alpensprizz 8,50

Lillet Blanc, Ingwer, Zitrone und Almdudler 0,2 l

Almdudler 4,-

Österreichische Kräuterlimonade 0,35 l

Wärmende Rinderkraftbrühe 6,90

mit Kräuter-Fritaten

Sonntagsbraten (nur Sonntags) 15,90

Feinster Braten frisch aus der Röhre (200g) mit tagesaktuellen Beilagen.
Gern beim Personal erfragen!

Zart gesottener Tafelspitz 21,50

mit Meerrettichsauce und Wurzelgemüse

Cordon Bleu von der Pistensau 18,90

gefüllt mit Brie und Kochschinken, dazu Kartoffel-Vogerl Salat

Zwiebelrostbraten á la Seeschloß 24,50

Rosa gebratenes Rumpsteak auf Rotweinschalotten,
dazu leckere Bratkartoffeln und ein kleiner Salat

Gebratener Leberkäse 16,90

mit Spiegelei, Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln

Käsespätzle mit Röstzwiebeln 14,50

Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne 6,90

mit einer Kugel Vanilleeis + 1,50 €

„Hüttengold“ Germknödel mit Vanillesauce 8,90

Mohn und Puderzucker



Bitte helft uns weitere Kosten zu vermeiden. Zahlt mit Bargeld, statt mit Plastik. Die Zahlung mit Kreditkarten im Restaurantbereich können wir leider **gar nicht** mehr anbieten. Vielen Dank 😊

