Seewirt

Seestraße 4, salzburg
+43 6217 5271

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SEESIDE MENÜ

Hausgeräucherter seesaibling
im Granny Smith Stangensellerie Sud mit Krenmousse, eingelegte Gurken, Kaviar und Erbsenkresse

Mit kräutern sanft gegartes wallerseer forellenfilet
dazu Kalamata Oliven Crunch „on top“ auf Ratatouille Gemüse mit feiner Safran-Barigoule-Sauce

Geschmortes, saftiges schulterscherzel
vom Lochner Kalb auf Selleriecreme, grünem Spargel und Röstzwiebeln

Mousse vom salzburger sauerrahm
mit Rosmarin-Pfirsich, Mandel Crumbles, Crème Anglaise Espuma und Sorbet vom weißen Pfirsich

Gänge **62,00 €**
mit Vorspeise, Fisch- oder Fleischgericht, Dessert

VORSPEISEN & SUPPEN

Carpaccio vom frischen Lochner Rinderfilet **22,00 €**
mit grünem Spargel, gereifter Hartkäse aus Mattsee von der Buachberg Milli, feinem, italienischem Olivenöl, SalzburgerLand Frischkäse, hausgemachtem Basilikum Pesto und Rucola

Hausgeräucherter Seesaibling **22,00 €**
im Granny Smith Stangensellerie Sud mit Krenmousse, eingelegte Gurken, Kaviar und Erbsenkresse

Thunfisch Tataki **27,00 €**
Kurz gebraten und geschnitten mit Guave-Limetten-Dashi, Mango-Chutney, Yuzu-Mayonnaise, Koriander und Avocado

Beef Tatar vom Lochner Rind **21,00 €**
mit eingelegten Karotten, Obertrumer Bio-Shiitake-Pilzen mit Miso-Mayonnaise, Bio-Butter und Toast

Burrata mit frischem, gebratenem Pfirsich **18,00 €**
mit Rucola, Rosmarin-Honig-Marinade

Burrata mit frischem, gebratenem Pfirsich zusätzlich mit Prosciutto San Daniele **22,00 €**
SCHWEIN
mit Rucola, Rosmarin-Honig-Marinade und Prosciutto San Daniele

Schaumsuppe von jungen Erbsen **12,00 €**
mit geräuchertem Seesaibling mit Buttermilch, gerösteten Mandeln und Zitronen Verbene

Hausgemachte Rindssuppe **6,00 €**
mit Frittaten und Gemüsewürfel

HAUPTSPEISEN FISCH & VEGETARISCH

Frische Fische im Ganzen gebraten **25,00 €**
vom Kapeller Fischer in Seekirchen nach Tagesangebot mit Petersilienkartoffeln, Mandelbutter und Zitrone

Gebratenes Zanderfilet **29,00 €**
mit Selleriecreme und geschmortem Fenchel, Orangenfilets mit Buttermilch und Yuzu Beurre blanc

Gebratenes Zanderfilet mit Alpenkaviar **44,00 €**
mit Selleriecreme und geschmortem Fenchel, Orangenfilets mit Buttermilch und Yuzu Beurre blanc mit Alpenkaviar

Mit Kräutern sanft gegartes Wallerseer Forellenfilet **29,00 €**
dazu Kalamata Oliven Crunch „on top“ auf Ratatouille Gemüse mit feiner Safran-Barigoule-Sauce

Cremiges Risotto **25,00 €**
mit Zitrusfrüchten, Rucola und gebackenem Kräuter-Ziegenfrischkäse

Shakshuka **25,00 €**
mit pochiertem Mattseer Bio-Ei und hausgemachten Rosmarin-Focaccia

HAUPTSPEISEN FLEISCH

Steak vom Lochner Rinderfilet ALKOHOL **49,00 €**
mit hausgemachter Chimichurri (argentinisches Kräuter Pesto) eingekochte Portwein-Zwiebeln und feinen Rosmarin Kartoffeln

Gebratene Maishendlbrust **27,00 €**
mit Erbsencreme, frischen Obertrumer Bio Shiitake Pilzen, Zuckerschoten und Barbecue Sauce

Geschmortes, saftiges Schulterscherzel **29,00 €**
vom Lochner Kalb auf Selleriecreme mit grünem Spargel und Röstzwiebeln

Gekochter Lochner Tafelspitz vom Rind **28,00 €**
mit Gemüse-Julienne, Röstkartoffeln, Blattspinat, Apfelkren und Schnittlauchsauce

Wiener Schnitzel vom Lochner Kalb **28,00 €**
mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren

SÜSSER ABSCHLUSS & KÄSE

Mousse vom Salzburger Sauerrahm **17,00 €**
mit Rosmarin-Pfirsich, Mandel Crumbles, Crème Anglaise Espuma und Sorbet vom weißen Pfirsich

Schokoladiges **16,00 €**
mit Honig und Pistazieneis

Topfenknödel vom Mattseer Bauerntopfen **15,00 €**
mit Zucker-Zimt-Brösel und Marille-Vanille-Ragout und Tonkabohnen-Eis

Frischer Palatschinken **7,00 €**
mit hausgemachter Marmelade nach Wahl

Mattseer Camembert von der „Buachberg Milli“ **13,00 €**
mit geschmorten Thymian-Marillen, Lavendel-Honig und Pistazien-Nuss-Brot