



4* HOTEL „DAS HINTERSEE“

Inmitten des idyllischen Salzkammergutes, umgeben von der eindrucksvollen Bergwelt der Osterhorngruppe, liegt das Restaurant & Hotel „DAS Hintersee“.

Vier Generationen sorgen hier von der Begrüßung bis hin zur Verköstigung mit viel Herzlichkeit dafür, dass Sie die familiäre Atmosphäre genießen und den stressigen Alltag hinter sich lassen können.

Bei Familie Ebner und dem gesamten DAS Hintersee-Team wird aber nicht nur Gastfreundschaft großgeschrieben. Die starke Verbundenheit zur Heimat und zur Natur schafft ein einzigartiges Wohlfühlambiente. Mit regionalen Produkten von heimischen Bauern zeichnet sich das Restaurant „DAS Hintersee“ aus.

Herzlichst Ihre

Familie Ebner



LEICHTE UND VEGETARISCHE GERICHTE

Tomaten-Zucchini Risotto

dazu frischer Rucola und geriebener Parmesan

Carpaccio vom Hinterseer Ochsen

mit Rucola auf Balsamicoessig, geriebenem Parmesan
und getoastetem Weißbrot

Pinzgauer Kasnocken

in der Pfanne serviert mit Röstzwiebel und Krautsalat

Gebratener Halloumikäse im Zucchini mantel *

auf bunten Blattsalat mit Joghurtdressing



SUPPEN

Ersehen Sie auf unserer Tageskarte



OCHSENFLEISCHSPEZIALITÄTEN AUS HINTERSEE

Filet vom Jungstier

150 g Ladies-Steak
200 g Gentlemen-Steak

dazu servieren wir Ihnen

- Maiskolben
- Kartoffelgebäck
- Speckbohne
- Kräuterbutter

Chili Steak vom Jungstier *

auf Wok Gemüse dazu Potatoe Wedges

Rumpsteak von der Hinterseer Beiried *

mit Zapfenkroketten und Speckbohnen

Alle Steaks werden medium zubereitet -
gerne servieren wir diese auch nach Ihren Wünschen.

Gebratener Zwiebelrostbraten vom Hinterseer Ochsenrücken

mit Röstzwiebel dazu Semmelknödel

Gekochtes Ochsenfleisch

in der Pfanne serviert mit Wurzelgemüse und Röstkartoffel

FISCHE

Zanderfilet gebraten auf Tomaten-Zucchini Risotto

* bei diesen Gerichten servieren wir **keine** kleinen Portionen



SCHMANKERL AUS DER REGION

Jung-Hendlfilet * gebacken im Kräutermantel auf knackigen Salaten
dazu Balsamicodressing

Dreierlei vom Grill

mit Potatoe Wedges, Speckbohne, Maiskolben & Cocktailsauce

Jagapfandl (Schweinemedailles)

auf Waldpilzsauce mit hausgemachten Spätzle

Hirschragout aus dem heimischen Revier

mit Blaukraut und Semmelknödel

Wiener Schnitzel vom Bio-Strohschwein aus der Fuschlseeregion

mit Pommes frites

Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites



SALATE

Kleiner Salatteller vom Buffet

Großer Salatteller vom Buffet

KALTE GERICHTE

Belegtes Brot fein garniert

Essigwurst mit Gebäck

Käsebrod oder **Speckbrod**

Sollten Sie bei Ihrem Hauptgericht statt der Beilage einen kleinen Salat vom Buffet holen, wird Ihnen ein Aufpreis von € 3,20 verrechnet.



FÜR NASCHKATZEN

Kaiserschmarrn nach Omas Rezept mit Zwetschkenröster

Eispalatschinke mit Vanilleeis auf Schokoladensauce fein garniert

3 Stück Palatschinken gefüllt mit Marillen- od. Preiselbeermarmelade

Hausgemachter Topfenstrudel mit Vanillesauce

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce und Eis

Hausgemachte Torte aus unserer Vitrine

Eisvariationen finden Sie in unserer Eiskarte



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleines Wiener Schnitzel vom Bio-Strohschwein mit Pommes frites

Kleines Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Halbes Grillwürstl mit Pommes frites

Fischstäbchen mit Sauce Tatare und Petersilienkartoffel

Chicken Wings (Hühnerflügerl) mit Potatoe Wedges

1 Paar Würstl mit Senf, Kren und Gebäck

