



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





HEIMISCH & REGIONAL

*Was wir HEUTE tun, entscheidet darüber,
wie die WELT morgen aussieht.*

Wir beziehen unsere Produkte aus der Region und möchten somit auf die Umwelt achten und besonders unsere heimischen Bauern unterstützen.

Freilandeier

- Georg Bergthaller aus Ebenau

Milchprodukte (Milch, Butter, Käse, Joghurt, ...)

- SalzburgMilch

Bio Brot & Gebäck

- Bio-Bäckerei Ederbrot in Faistenau

Schinken, Wurst & Speck Spezialitäten

- Metzgerei Hauer in Lochen
- Metzgerei Santner in Thalgau

Lammspezialitäten & Kalbfleisch

- Peignstoabauer der Familie Zwinger aus Ebenau

Bio-Fleisch vom Strohschwein

- Grögernhof der Familie Frohnwieser aus Faistenau

Rind- & Ochsenfleisch

- Bio-Bauernhof Vordergrubenbach der Familie Oberascher in Hintersee
- Krapf Bauernhof der Familie Oberascher in Hintersee
- Bahn Bauernhof der Familie Weissenbacher in Hintersee

Hirschspezialitäten

- Aus dem heimischen Revier in Hintersee

Bärlauch

- Selbstgepflückt von unserem tatkräftigen Nachbarn im Flachgau

Hausgemachte Torten & Marmeladen

- Von Oma Erika mit ganz viel Liebe zubereitet

Honig

- Von heimischen Imkern der Region



BÄRLAUCH & EIERSCHWAMMERL & VEGETARISCH

3 Stück Hinterseer Bärlauchknödel

auf Eierschwammerlragout mit Rucola & Schmortomate

Cremiges Eierschwammerl-Risotto

dazu frischer Rucola und Parmesan

Frische Eierschwammerl in Rahmsauce

mit Semmelknödel

Veganes rotes Thaicurry

mit knackigem Frühlingsgemüse und Duftreis (etwas scharf)

Pinzgauer Kasnock'n (hausgemachte Spätzle)

in der Pfanne serviert mit Röstzwiebel & Krautsalat

Salzburger Bauernsalat

mit Schafskäse & gerösteten Schwarzbrotwürfel

auf bunt marinierten Blattsalaten (Joghurtdressing)

als Vorspeise

als Hauptspeise



*Wer den Tag mit einem Lachen beginnt,
hat ihn bereits gewonnen.....*



STEAK SPEZIALITÄTEN

Chili Steak vom Jungstier *

auf Wok Gemüse dazu Potatoe Wedges

Filet vom Jungstier *

200 g **Gentlemen**-Steak mit Maiskolben, Wedges, Speckbohne und Kräuterbutter

Filet vom Jungstier *

150 g **Ladies**-Steak mit Maiskolben, Wedges, Speckbohne und Kräuterbutter

Rumpsteak von der Hinterseer Beiried *

mit Kartoffelgebäck, Speckfisolen & Kräuterbutter

Unsere Steaks werden „**medium**“ zubereitet –
gerne servieren wir Ihnen diese auch nach Ihren Wünschen.



FISCH

Filet vom See-Saibling auf cremigen Eierschwammerl-Risotto
mit Rucola und Schmortomaten

FISCHE AUS DER SCHLOSSFISCHEREI FUSCHL

Frische Forelle im ganzen gebraten „Müllerin Art“

mit Petersilienkartoffel

Frischer Saibling im ganzen gebraten „Müllerin Art“

mit Petersilienkartoffel



SCHMANKERL AUS DER REGION

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

Dreierlei vom Grill

mit Potatoe Wedges, Speckbohne, Maiskolben & Cocktailsauce

Wiener Schnitzel vom Bio-Strohschwein aus Faistenau

mit Pommes frites

Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Senioren Schnitzel vom Bio-Strohschwein mit Pommes frites

Senioren Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites



SALATE

Kleiner Salatteller vom Buffet

Großer Salatteller vom Buffet

KALTE GERICHTE

Essigwurst (Speckwurst) mit Gebäck

Sollten Sie bei Ihrem Hauptgericht statt der Beilage einen kleinen Salat vom Buffet holen, wird Ihnen ein Aufpreis von € 3,80 verrechnet.



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinder Wiener Schnitzel vom Bio-Strohschwein mit Pommes frites

Kinder Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites

Halbes Grillwürstl mit Pommes frites

Chicken Wings (Hühnerflügel) mit Potatoe Wedges

1 Paar Würstl mit Senf, Kren und Gebäck



FÜR NASCHKATZEN

Kaiserschmarrn nach Omas Rezept mit Zwetschkenröster

Eispalatschinke mit Vanilleeis auf Schokoladensauce fein garniert

3 Stück Palatschinken gefüllt mit Marillen- od. Preiselbeermarmelade

Schokoguglhupf mit Vanilleeis und Schokosauce

Hausgemachter Topfenstrudel mit Vanillesauce und Eis

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce und Eis

Hausgemachte Torte aus unserer Vitrine

