DAS Hintersee

SINCE 1790

3* SUPERIOR HOTEL „DAS HINTERSEE“

Inmitten des idyllischen Salzkammergutes, umgeben von der eindrucksvollen Osterhorngruppe, liegt das 3* Superior Hotel „DAS Hintersee“.

Vier Generationen sorgen hier von der Buchung bis zur Abreise mit viel Herzlichkeit dafür, dass Sie sich in familiärer Atmosphäre entspannen und den stressigen Alltag hinter sich lassen können.

Bei Familie Ebner und dem gesamten Hintersee-Team wird aber nicht nur Gastfreundschaft großgeschrieben. Die starke Verbundenheit zur Heimat und zur Natur schafft ein einzigartiges Wohlfühlambiente – perfekt, um in Ruhe zu genießen und neue Energie aufzutanken.

Herzlichst Ihre

Familie Ebner

DAS Hintersee
GASTHOF - HOTEL

VEGETARISCHE GERICHTE UND SALATE

Risotto
mit frischen Tomaten, Zucchini, Rucola und geriebenem Parmesan (G,L)

Pinzgauer Kasnocken
in der Pfanne serviert mit Krautsalat (A,C,G,L,M)

Erdäpfel-Speckkrusterl Salat
mit buntem Blattsalat, gerösteten Erdäpfel und gebratenen Speckwürfel *

Salate der Saison vom Buffet:
Kleiner Teller o. großer Teller

Sollten Sie bei Ihrem Hauptgericht statt der Beilage einen kleinen Salat vom Buffet holen, wird Ihnen ein Aufpreis von € 3,00 verrechnet

DAS Hintersee
GASTHOF - HOTEL

OCHSENFLEISCHSPEZIALITÄTEN AUS HINTERSEE

Filet vom Jungstier:
150 g Ladies-Steak
200 g Gentlemen-Steak

dazu servieren wir Ihnen
- Maiskolben
- Kroketten
- Speckbohne

Rumpsteak von der Beiried
mit Zapfenkroketten und Speckbohnen (A,C,D,G,L,M) *

Gebratener Zwiebelrostbraten vom Hinterseer Ochsenrücken
dazu Semmelknödel (A,C,G,L,M,O)

Gekochtes Ochsenfleisch
in der Pfanne serviert mit Wurzelgemüse und Röstkartoffel (A,G,L)

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

DAS Hintersee
GASTHOF - HOTEL

SCHMANKERL AUS DER REGION

Jung-Hendlfilet gebacken im Kräutermantel auf knackigen Salaten dazu Balsamicodressing (A,C,G,L)

Dreierlei vom Grill
mit Potatoe Wedges, Speckbohnen, Maiskolben und Cocktailsauce (A,C,L,M)

Jagapfandl (Schweinemedaillons)
auf Waldpilzsauce mit hausgemachten Spätzle

Hirschragout
aus dem heimischen Revier mit Semmelknödel und Blaukraut (A,C,G,L,M,O)

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites
vom Schwein: (A,C,G,L)
vom Huhn: (A,C,G,L)

FISCHE

Gebackenes Zanderfilet mit Petersilienkartoffeln

Gebratenes Saiblingsfilet auf Tomaten-Zucchini Risotto

DAS Hintersee
GASTHOF - HOTEL

KALTE GERICHTE

Belegtes Brot fein garniert (A,C,D,G,M)

Käsebrot (A,G,M)

Speckbrot (A,G,M)

FÜR NASCHKATZEN

Kaiserschmarrn nach Omas Rezept mit Zwetschkenröster (A,C,G)

3 Stück Palatschinken gefüllt mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade (A,C,G)

Eispalatschinke mit Vanilleeis auf Schokoladensauce fein garniert (A,C,G)

Schokoguglhupf mit Vanilleeis und Schokoladensauce (A,C,F,G,H)

Warmer **Apfelstrudel** mit Vanillesauce und Eis (A,C,G,H)

Warmer **Topfenstrudel** mit Vanillesauce (A,C,G)

Hausgemachte Torte aus unserer Vitrine (laut Aushang)

Eisvariationen finden Sie in unserer Eiskarte

DAS Hintersee
GASTHOF - HOTEL

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes frites (A,C,G,L)
vom Schwein
vom Huhn

Halbes Grillwürstl mit Pommes frites (frei)

Fischstäbchen mit Sauce Tatare und Petersilienkartoffel

Chicken Wings Hühnerflügerl mit Potatoe Wedges (A,C,G,L,M)

1 Paar Würstl mit Senf, Kren und Gebäck (A,M)