

# BOOTSHAUS

RESTAURANT SEEHOTEL DAS TRAUNSEE

## Muttertags Menü

Die Klassiker von 2012 – 2018

### Geräucherte Seeforelle (2017)

Rhabarber – Sauerampfer – Apfel

---

### Traunkrebsuppe (2013)

Eingelegter weißer Pfirsich – Erbsen - Basilikum

---

### Grüner Spargel (2012)

Entsaftete Karotte – wachsiger Dotter – geräucherte Haselnuss

---

### Gebratener Traunseehecht (2014)

G'schlamperterspinat – rote Butter - Topinambur

---

### Rücken vom Maibock (2015)

Weißer Spargel – Mohn – Brennessel

---

### Maiwipferl Salat (2018)

Erdbeerensaft – Rieslingsekt – Ingwer

---

### Pavlova (2016)

Rhabarber – Sauerklee – eingelegte Himbeeren

#### 3 Gänge

Seeforelle / Maibock / Pavlova

79

#### 4 Gänge

Seeforelle / Traunkrebsuppe / Maibock / Pavlova

89

#### 6 Gänge

109

#### Gedeck

6

Unsere Menüs verstehen sich als Ganzes. Alle Gänge sind aufeinander abgestimmt.  
Wir bitten um Verständnis, dass wir uns für Umbestellungen Preisänderungen vorbehalten.

Unsere spezialisierten MitarbeiterInnen informieren Sie über  
allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Alle Preise in EUR und inkl. der gesetzlichen MwSt.

#### Alkoholfreie Getränkebegleitung

4 Gänge 28  
6 Gänge 38  
7 Gänge 43

#### Glasweise Weinbegleitung

4 Gänge 52  
6 Gänge 72  
7 Gänge 82