

BOOTSHAUS

RESTAURANT SEEHOTEL DAS TRAUNSEE

„Im Wandel der Werte“

Salzsellerie

Seesaibling – grüner Spargel – Buttermilch

Eferdinger Stangenspargel

Fichtenwipferl – Haselnüsse – Petersilienwurzel

Traunsee Hecht

Kopfsalat – Vogelmiere – Hühnerhaut

Glasiertes Lammbries

Siebenkräuter Spinat – Buchweizen – Dirndllack

Rieddeckel vom Angus Rind

Puntarelle – Douglasien – Baumpilze

Heurohmilch

Veilchen – Pinova Apfel – Pistazien

„Affinierter Käse vom Wagen“

knuspriges Brot – Nüssen – Eingelegtes

4 Gänge

(Salzsellerie, Hecht, Angus Rind, Rohmilch)

89

6 Gänge / 7 Gänge

109 / 119

Gedeck 6

Alkoholfreie Getränkebegleitung

4 Gänge 28

6 Gänge 38

7 Gänge 43

Glasweise Weinbegleitung

4 Gänge 52

6 Gänge 72

7 Gänge 82

BOOTSHAUS

RESTAURANT SEEHOTEL DAS TRAUNSEE

„Seegang“

Täglich werden wir mit reinem Salzkammergut Wildfangfisch von unseren Fischern beliefert. Gerne bieten wir je nach Petri Heil einen zusätzlichen Überraschungsgang an um Ihnen noch mehr Vielfalt aus dem See anzubieten

Im Menü 17

A la carte 27

„Stör und sein Kaviar“

Vom Kopf bis zur Schwanzflosse verarbeitet

„Salzkammergut Stör“

Mostsauce – Brandate – Kaviar

Im Menü 27

A la carte 34

Hauptgang 48

Affinierter Käse vom Wagen“

Alpine Käsespezialitäten von kleinen Manufakturen und Höfen.
Bei uns im Hause selbst affinert und veredelt.

Individuelle Käseauswahl

Walnussbrot – Nüsse – Eingelegtes

Im Menü 17

A la carte 24

„Dessert Klassiker“

Aromen von den Almen und Bergen des Salzkammergutes

Schafjoghurt Pavlova

Lärchenwipferl – Himbeer Rhabarber – Sauerklee

18

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.