



Suppen - Soups

Frittatensuppe - Pancake Soup

Hausgemachte Rinderkraftbrühe, Frittaten, Schnittlauch / Homemade beef soup with sliced pancakes
6,90

Französische Zwiebelsuppe

French Onion Soup

mit Käse-Croutons
with cheese croutons
7,90

Seecamp Bouillabaise

Seecamp Bouillabaise

mit Miesmuscheln, Garnelen, Fischfilets, Brot
with mussels, prawns, fish fillets, bread
15,80



VORSPEISEN - Starters

Rote Rüben - Avocado - Kichererbsen

Beetroot – Avocado - Chickpeas (vegan)

Rote Rüben Spalten, Avocadocreme, zweierlei von der Kichererbse
Beetroot wedges, avocado cream, two variations of chickpeas
12,90

Beef Tartar „Classic“

Classic Beef Tartare

mit roten Zwiebeln, Salzbutter, Trüffelmayonnaise und Toastbrot
with red onions, salted butter, Truffle mayonnaise and toasted bread

100 g 19,90
200 g 29,90

Duett vom Fisch

Räucherforellenmousse, hausgebeizter Lachs, Dill-Senf, Radieschen
Smoked trout mousse, house-cured salmon, dill mustard, radishes
16,50

Kalbsrücken / Veal loin

mit hausgemachtem Hefebrot, Melanzanecreme und Zwiebelmarmelade
with homemade yeast bread, eggplant cream, and onion jam
16,90



GRÜNES - Salads

Gemischter Salat / Mixed Salad

Klein / Small 5,90
Groß / Large 11,90

Vitalsalat / Vital Salad

mit Birnenchutney, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, Apfel
with pear chutney, sunflower seeds, pumpkin seeds, apple
14,90

Caesar Salat

mit Salatherzen, Parmesandressing und Thymian-Knoblauch-Croutons
with romaine lettuce, parmesan dressing, and thyme-garlic croutons
15,90

Wahlweise mit – Choice of:

Huhn
chicken 19,90

Garnelen (5 Stk.)
prawns (5 pcs.) 26,90



PASTA - Pasta

Cremige Trüffel Tagliolini

Creamy Truffle Tagliolini

24,90

Spaghetti Bolognese

Hausgemachte Hackfleischsauce vom Rind, Parmesan

Homemade beef meat sauce and parmesan

14,90

Spaghetti Pomodoro

Hausgemachte Tomatensauce, Parmesan

Homemade tomato sauce and parmesan

12,40

Fisch - Fish

Gegrillter Zander

Grilled Pike - Perch

mit Chardonnay-Risotto, Kräuterseitlingen und Parmesan

with chardonnay risotto, king oyster mushrooms and parmesan

22,90

Lachssteak

Salmon Steak

mit cremigen Limetten - Dill - Tagliolini und Zucchini

with creamy lime - dill tagliolini and zucchini

25,60

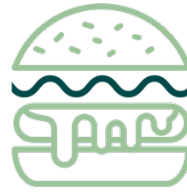
Saiblingsfilet

Char Fillet

mit Gnocchi, Kräuter - Datteltomaten

with Gnocchi, Date Tomatoes

22,40



HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

Gekochter Tafelspitz

Boiled Beef

mit Suppengemüse, Blattspinat, Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce und frischem Kren

with soup vegetables, spinach, roasted potatoes, chive sauce and fresh horseradish

25,90

Pulled Pork Burger vom Smoker

Hausgemachtes Pulled Pork, Burgerbun, Salat, Tomate, Zwiebeln, Essiggurke, Cheddar Käse, Cocktail und Sauerrahm-Kräuterdip, Pommes Frites
Homemade pulled pork from the smoker in a burger bun with lettuce, tomato, pickles, cheddar cheese, onions, fries, cocktail and sour cream dip

19,90

BBQ Spare Ribs vom Smoker

House Special BBQ Spare Ribs

mit Pommes Frites und Cocktail- sowie Kräuterdip

with fries, cocktail dip and herb dip

22,90

Backhendl Salat / Fried Chicken Salad

mit Kartoffel-Vogelssalat, gebackenen Hühnerkeulen (ausgelöst), Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Preiselbeeren

with potato lettuce salad, backed chicken (boneless), pumpkin seeds, pumpkin seed oil and cranberries

19,90



HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

Cordon Bleu

Käse, Schinken, Preiselbeeren, Pommes
Frites oder Petersilienkartoffel
Cheese, ham, cranberries, fries or parsley
potatoes

Kalb / veal 26,50

Schwein / pork 19,40

Wiener Schnitzel

Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln,
Preiselbeeren
Fries or parsley potatoes and cranberries

Kalb / veal 24,50

Schwein / pork 17,90

Seecamp - Pfandl

Seecamp Pan Dish

Kalbfleisch "Zürcher Art" mit saisonalem
Gemüse und Spätzle
Veal "Zurich style" with seasonal vegetables
and spaetzle
24,50

Gelbes Curry

Yellow Curry

mit Gemüse und Mungosprossen
with vegetables and mung bean sprouts

Wahlweise mit - Choice of:

Vegan - Vegan 16,90.

Huhn - Chicken 19,90.

Garnelen - Prawns 26,90

Kasnocken

Pinzgauer Chees spaetzle

mit Bierkäse, Röstzwiebeln, Blattsalat
spaetzle made with local cheese, crispy
onions, leaf salad

18,90

Cuts vom heimischen Rind

Cuts from Local Beef

Tagliata di Manzo 200g

Ruccola, Parmesan, Pizzabrot / Rocket,
Parmesan, Pizza Bread
26,90

Rinderfilet (Rohgewicht)

Beef Filet (Raw weight)

200 g – 39,50

250 g – 45,00

Entrecote (Rohgewicht - Raw
weight)

200 g – 29,50

Serviert mit: Rosmarinkartoffeln,
Grillgemüse, Kräuterbutter, Portweinsauce
Served with: rosemary potatoes, grilled
vegetables, and herb-garlic butter, portwine
sauce

Zusätzliche Beilagen -

Extra Side Dishes:

Süßkartoffel Pommes

Sweet potato fries 6,90

Portion Pommes Frites

portion fries 4,50

Pizzabrot

Pizza Bread 5,90

Knoblauchbrot

Garlic Bread 5,90

Grillgemüse

Grilled Vegetables 6,50

Aufpreis -

Upgrades:

Garnelen (3 Stück)

Prawns (3 pcs.) 8,50

Süßkartoffel Pommes

Sweet potato fries 2,90



KIDS

Hühnerschnitzel mit Pommes Frites

Chicken Schnitzel with fries

9,5

Spaghetti Bolognese

9,5

Spaghetti Pomodoro

7,9



Desserts

Schokosoufflé - Chocolate Soufflé

mit flüssigem Kern und Bourbon-Vanilleeis

with liquid core, and bourbon vanilla ice cream 9,90

Maracuja - Crème - Brûlée

Passion Fruit Crème Brûlée

mit frischen Beeren

with fresh berries 9,90

Erdbeer - Mascarpone - Dessert

(im Glas)

with strawberry (served in a glass)

7,90

Lassen Sie sich von unserer Auswahl an hausgemachten Kuchen verzaubern, liebevoll kreiert von unserer Konditorin Therese. Besuchen Sie unsere Kuchen-Lade an der Bar und entdecken Sie köstliche Meisterwerke für jeden Geschmack.

Indulge in our selection of homemade cakes, lovely created by our pastry chef Therese. Visit our cake display at the bar and discover delightful treats for every taste.

!! Achtung !!

Informationen über Zutaten oder Allergene erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unseren Service Mitarbeiter/innen.

!! Attention !!

Information about ingredients or allergens is available upon request from our service staff.



PIZZA

Margherita

Tomatensauce und Käse
Tomato sauce and cheese

10,50

Salami

Tomatensauce, Käse und Salami
Tomato sauce, cheese and salami

13,90

Prosciutto

Tomatensauce, Käse, Prosciutto,
Parmesan, Knoblauch, Olivenöl und Rucola
Tomato sauce, cheese, prosciutto,
parmesan, garlic, olive oil
and rocket

17,90

Cardinale

Tomatensauce, Käse und Schinken
Tomato sauce, cheese and ham

13,90

Capricciosa

Tomatensauce, Käse, Schinken,
Champignons, Artischocken und Oliven
Tomato sauce, cheese, ham, mushrooms,
artichokes and olives

14,90

Diavolo

Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami,
Champignons, Mais und
scharfe Pfefferoni
Tomato sauce, cheese, ham, salami,
mushrooms, corn and
Pepperoni (hot)

15,90

Pulled Pork Pizza

Tomatensauce, Käse, Pulled Pork,
Gorgonzola und Zwiebeln
Tomato sauce, cheese, pulled pork,
gorgonzola and onions

17,90

Funghi

Tomatensauce, Käse und Pilze
Tomato sauce, cheese and mushrooms

12,50

Al Tonno

Tomatensauce, Käse, Thunfisch und
Zwiebeln
Tomato sauce, cheese, tuna and onions

14,90

Quattro Formaggi

Tomatensauce, Käse, Gorgonzola,
Mozzarella, Camembert und
Parmesan
Tomato sauce, cheese, gorgonzola,
mozzarella, camembert and
Parmesan

14,50

Burrata

Tomatensauce, Pesto, Burrata, Rucola
Tomato sauce, pesto, burrata, rocket

16,90

Montag, Mittwoch, Donnerstag
ab 14.00 Uhr
Monday, Wednesday, Thursday
from 2:00 PM

Freitag, Samstag, Sonntag
ab 12.00
Friday, Saturday, Sunday
from 12:00 PM