



## 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
- Mayerlehen Hof der Familie Matieschek in Hintersee
- Krapfer 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



## LEICHTE UND VEGETARISCHE GERICHTE

### **Rote Beete Risotto**

mit gebackenen Fetawürfeln dazu frischer Rucola

### **Bunte marinierte Blattsalate**

mit gebratenem Halloumi Käse im Speckmantel

### **Veganes rotes Thaicurry**

mit Gemüse und Duftreis (scharf)

### **3 Stück Spinatknödel**

mit brauner Landbutter mit Rucola & Schmortomaten

### **Pinzgauer Kasnock'n**

in der Pfanne serviert mit Röstzwiebel & Krautsalat



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



## STEAK UND OCHSENFLEISCH SPEZIALITÄTEN

### **Chili Steak vom Jungstier \***

auf Wok Gemüse dazu Potatoe Wedges

### **Filet vom Jungstier \***

150 g **Ladies**-Steak

200 g **Gentlemen**-Steak

#### **dazu servieren wir Ihnen**

- Maiskolben
- Potatoe Wedges
- Speckbohne
- Kräuterbutter

### **Rumpsteak von der Hinterseer Beiried \***

mit Kartoffelgebäck, Speckfisolen & Kräuterbutter

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

### **Gebratener Zwiebelrostbraten vom Hinterseer Ochsenrücken**

mit Röstzwiebel dazu Semmelknödel

### **Gekochtes Ochsenfleisch vom Hinterseer Almochsen**

mit Wurzelgemüse & Röstkartoffel

### **Butterweiche Rindsroulade**

aus dem Ofen mit Serviettenknödel und Blaukraut

---

## FISCH

### **Saiblingsfilet gebraten** auf einem rote Beete-Risotto

dazu Rucola & Schmortomaten



## SCHMANKERL AUS DER REGION

**Jung-Hendfilet \*** gebacken im Kräutermantel auf knackigen Salaten  
dazu Balsamicodressing

**Dreierlei vom Grill**

mit Potatoe Wedges, Speckbohne, Maiskolben & Cocktailsauce

**Hirschragout aus dem heimischen Revier**

mit Blaukraut und Semmelknödel

**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

**Belegtes Brot** fein garniert

**Käsebrot** oder **Speckbrot**

**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** (Hühnerflügerl) 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

**Hausgemachter Topfenstrudel** mit Vanillesauce

**Hausgemachter Apfelstrudel** mit Vanillesauce und Eis

**Hausgemachte Torte** aus unserer Vitrine

**Eisvariationen** finden Sie in unserer Eiskarte

