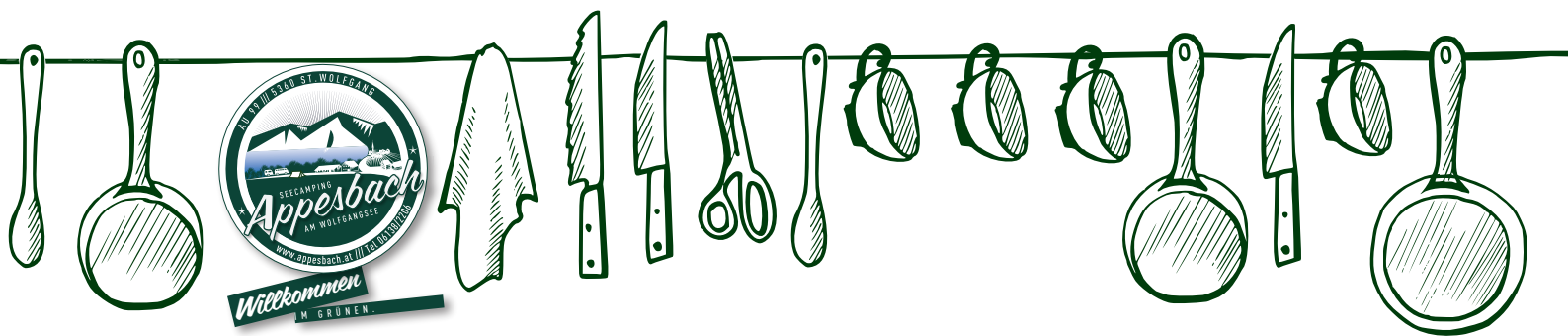




RESTAURANT

Bäckerle

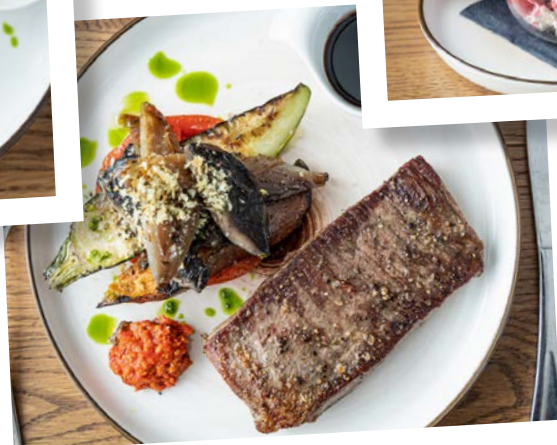
Seecafé und Gastgarten

Geöffnet von 11:30 - 21:00 Uhr

Küche von

12:00 - 14:00 & 18:00 - 21:00 Uhr

Dienstag und Mittwoch Ruhetag



Öffnungszeiten / Open

Do - Mo / Thu - Mon 11:00 - 21:00 Uhr

Dienstag & Mittwoch Ruhetag / closed on Tuesday and Wednesday

Küche von / kitchen open from

12:00 - 14:00 Uhr & 18:00 - 21:00 Uhr

Hinweis zur Allergenverordnung

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

A - Gluten / cereals containing gluten

B - Krebstiere / crustaceans

C - Ei / eggs

D - Fisch / fish

E - Erdnüsse / peanuts

F - Soja / soybeans

G - Milch / milk

H - Nüsse / nuts

L - Sellerie / celery

M - Senf / mustard

N - Sesam / sesame seeds

O - Sulfite / sulphites

P - Lupinen / lupin

R - Weichtiere / molluscs

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten stellen wir uns gerne auf Ihre Bedürfnisse ein.

Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

Suppen / soups

Kräftige Rindsuppe beef broth with julienne vegetables and beef

mit Frittaten (Julienne Gemüse und Rindfleisch)
pancake slices

A, C, F, G, L

5,50 €

mit Leberknödel (Julienne Gemüse und Rindfleisch)
liver dumpling

A, C, F, G, L

5,90 €

mit Kaspressknödel (Julienne Gemüse und Rindfleisch)
cheese dumpling

A, C, F, G, L

5,90 €



Kürbiscremesuppe

mit Kürbiskernöl und Maroni-Bärlauch-Croûtons

pumpkin soup with pumpkinseed oil & chestnuts-wild-garlic-cROUTONS

A, G, H, L, O

7,50 €

Wolfgangsee - Fischsuppe

mit Saiblingsfilet, Forellenfilet, Flusskrebs, feinem Wurzelgemüse, Croûtons & Sauce Rouille

fish soup with char-filet, trout filet, crayfish, julienne root vegetables, croûtons & sauce Rouille

A, B, C, D, L, O

10,50 €

Kindermenü / kids` meals

Portion Pommes Frites 
fries

3,90 €

Kinderschnitzel mit Pommes Frites
small Viennese Schnitzel pork escalope with fries

A, C, G

8,90 €

Würstl mit Pommes Frites (gekocht oder gegrillt)
sausages (boiled or fried) with fries

A

6,90 €

Gerösteter Knödel mit Ei 
fried dumpling with egg

A, C, G

6,50 €

Spaghetti Bolognese
Spaghetti with Bolognese-sauce

A, C, L

8,50 €

vegetarisch - vegetarian 

Hauptspeisen

main courses

Flank Steak (ca. 300g von österreichischer Kalbin) (auch glutenfrei möglich) A, L, G, O **33,00 €**

mit Portweinjus, schwarzer Knoblauch Mayo, geräucherten Portobello Pilzen, gegrilltem Gemüse und Pommes oder Kartoffeln

Flank Steak with port wine jus, black garlic-sauce, smoked portobellos, grilled vegetables and stealth fries or potatoes

Steinbutt oder Wolfgangseer Saiblingsfilet (auch glutenfrei möglich) A, D, G, O **27,50 €**

von der Fischerei Höplinger

mit Süßkartoffelpüree, Safran-Fenchel, Pak Choi Kartoffeln & Salat

Saibling with sweet potatoe purée, safran-fennel, pak choi potatoes & salad

Hirschragout (von der österreichischen Hirsch Kalbskeule) A, C, G, L, O **23,90 €**

mit Semmelknödel und Maroni-Rotkraut

Deer ragout with dumplings and chestnut-red cabbage

Honig-Miso Melanzani  (auch glutenfrei möglich) A, F, G, H, L, O **18,50 €**

überbackener Melanzani auf eingelegtem Rettich & Gurken, Paprikapüree mit Ziegenkäse & Pak-Choi Kartoffeln

gratinated aubergine with miso & honey paste on pickled radish and cucumbers, paprika puree with goat-cheese and a side of pak-choi potatoes

Bärlauch Pasta 

A, G, H, N, O

12,00 €

mit Spitzpaprika, Pak Choi und roten Zwiebeln

Pasta with wild garlic pesto, red peppers, pak choi and red onions

Topping  gegrillter Halloumi mit Bärlauch-Pesto

topped with halloumi and wild-garlic pesto

4,50 €

Topping gegrilltes Hühnerfilet mit Bärlauch-Pesto
topped with grilled chicken filet

4,50 €

Topping Garnelen
topped with shrimps

6,00 €

Wirtshausklassiker

traditional Austrian dishes

Saftiges Rindsgulasch (vom österreichischen Weiderind)

A, C, G, L

14,90 €

mit Spätzle oder Semmelknödel

Beef goulash with „spaetzle“ or bread dumplings

Tafelspitz

A, C, L

19,50 €

mit Cremespinat, Wurzelgemüse, Bratkartoffeln und Semmelkren

boiled beef with creamy spinach, root vegetables, fried potatoes and horseradish

Käsespätzle (mit Mondseer, Bergkäse und Parmesan)

A, C, G, O

14,90 €

in cremiger Sauce mit Bergkräutern, Röstzwiebel und Beilagensalat

Creamy „spaetzle“ with cheese, fried onions & side salad

Wiener Schnitzel (vom Schwein) (auch glutenfrei möglich)

A, C, G

14,90 €

mit Petersilkartoffeln oder Pommes

Viennese Schnitzel (pork escalope) with parsley potatoes or fries

Cordon Bleu (vom Schwein) (auch glutenfrei möglich)

A, C, G

15,90 €

mit Petersilkartoffeln oder Pommes

Cordon Bleu - Ham and cheese wrapped in Schnitzel (pork) with parsley potatoes or fries

Crispy Chicken

A, C, G, F, O

14,50 €

mit getrüffelten Parmesan-Pommes, schwarzer Knoblauch-Sauce, Avocadopürree und Chili-Mayo

Crispy chicken with truffled parmesan fries, black garlic sauce, avocado puree and chili-mayo



Salate /salads

Caesar Salad (auch glutenfrei möglich)

A, G, H, N, O

10,50 €

Römersalat mit klassischem amerikanischen Caesars Dressing (mit Sardellen), getrockneten Tomaten und hausgemachten Croûtons

romaine lettuce with classic american caesars dressing (with anchovies), dried tomatoes and home made croutons

Topping 🌱 gegrillter Halloumi mit Bärlauch-Pesto

topped with halloumi and wild-garlic pesto

4,50 €

Topping gegrilltes Hühnerfilet mit Bärlauch-Pesto
topped with grilled chicken filet

4,50 €

Vitalsalat 🌱

O, H

11,00 €

Großer gemischter Salat mit Blattsalaten, Rucola, Tomaten, Zwiebel, Paprika, etc. in Bergkräuter-Dressing

mixed salad with lettuce, rucola, tomatoes, onions, pointed peppers, etc. in mountain herbs dressing

Topping 🌱 gegrillter Halloumi mit Bärlauch-Pesto

topped with halloumi and wild-garlic pesto

4,50 €

Topping gegrilltes Hühnerfilet mit Bärlauch-Pesto
topped with grilled chicken filet

4,50 €

Topping 🌱 gebrillte Kaspessknödel
topped with grilled cheese dumplings

4,50 €

Topping Garnelen
topped with shrimps

6,00 €

Kleine gemischte Salatvariation 🌱

O

4,50 €

small mixed salad variation



Burger



Unsere beliebten Burger werden mit geräucherten Portobello Pilzen, gepressten Avocados, schwarzer Knoblauch-Sauce, Bacon-Chilli-Jam (nur Bacherl Burger), Tomaten und Rucola Salat verfeinert und in einem köstlichen Brioche-Brötchen der Bäckerei Nahmer serviert.

Our signature burgers are served with smoked portobello mushrooms, avocado, black garlic-sauce, bacon-chilli-jam (Bacherl Burger only), tomatoes and rucola salad in a delicious brioche-bun from the local bakery.

Båcherl Burger (180g Beef Pattie) (glutenfrei möglich)

A, C, G, M, N, O

18,50 €

Saftiges Beef Burger-Pattie von der Metzgerei Renner

Serviert mit Pommes (auf Wunsch getrüffelt)

Beyond Burger 🌱 (ca. 130g Pattie Beyond Meat) (vegan und glutenfrei möglich)

Rein pflanzliches Burger-Pattie

A, C, G, N, O

18,50 €

Nachspeisen / desserts

Süßes in der Kehle, bringt Sonne in die Seele!



Schoko-Brownie

mit Vanilleeis

chocolate brownie with vanilla ice

A, C, G

6,90 €

Eton Mess

Baiser-Schlagobers-Traum mit frischen Erdbeeren

fresh strawberries in whipped cream with meringue

A, C, G

6,50 €

Hausgemachte Kuchen und Torten

siehe Tagesaushang

home made pies & cakes on the daily menu

ab / from 3,90 €



Wir legen Wert auf Regionalität

Auszug unserer Lieferanten

Renner (Salzburg)



Als regionaler Fleischerei-Fachbetrieb vollenden wir die Arbeit der Salzburger Bauern und Landwirte. Kurze Transportwege schonen Tiere sowie Ressourcen und schaffen Qualität mit „Mehr Wert“ für unseren Rohstoff Fleisch. Nach wie vor erzeugen wir fast all unsere Produkte selbst - und das schmeckt man!



Hoeplinger (St Wolfgang)

Fisch ist heutzutage das kulinarische Thema Nummer eins, ganz unbestritten. Unsere Fische aus dem Wolfgangsee sind ein Juwel - wertvollstes Nahrungsmittel, eines der letzten wirklich unverfälschten Naturprodukte. Eine Grundregel sollte man bei jedem Fischkauf unbedingt beachten: Nirgends geht's frischer, als direkt beim Fischer!

Gandl (St Wolfgang)



Seit 1806 befindet sich die Bäckerei & Konditorei Gandl in Familienbesitz und wird derzeit von Barbara und Fritz Gandl geführt. Ein Betrieb, der auf eine lange Geschichte der Lebzelter-Tradition zurückblicken kann. Die köstlichen Rezepte der Vorfahren sowie deren Kenntnisse in Teigführung bilden die Basis für den unverwechselbaren Geschmack aller Produkte. Diese wird heute stetig durch kreative und fein ausgearbeitete Kompositionen erweitert.



Nahmer (Bad Ischl)

Unser Handwerksbetrieb besteht seit 1936 in Bad Ischl und wird mittlerweile in der dritten Generation geführt. In unserem täglichen Tun und unserer Leidenschaft zum Handwerk sind wir stets um die Qualität unserer Produkte und die Zufriedenheit unser Kunden bemüht.

Leitner Bauer (Strobl)

Leitnerbauer
STROBL AM WOLFGANGSEE

Gutes von der Geiß - in unseren Erzeugnissen stecken Freude und Liebe zur Natur sowie zu unseren Tieren. So entsteht eine Vielfalt an hochwertigen Produkten. Unser Hof ist über 300 Jahre alt und in sechster Generation im Familienbesitz. Hier wurde schon immer nach alten Familienrezepten Schnaps gebrannt, Brot gebacken, Käse gemacht und Obst eingekocht. Unsere Landwirtschaft wird biologisch geführt.



Bächerls

Seecafé und Gastgarten

Gemütlich sitzen - gut essen!

Getränke Beverages

Bier von hier!

Schloss Eggenberg in Vorchdorf, dem Tor zum Salzkammergut, ist Oberösterreichs größte Privatbrauerei und bei Bierkennern seit vielen Jahren ein Garant für herausragende Bierspezialitäten. Die ausgewählten Rohstoffe stammen aus österreichischer Landwirtschaft. Die Biere werden damit auch den strengen Auflagen des AMA-Gütesiegels gerecht.



Bio Fairtrade Afro Coffee

Wir sind neugierig, weltoffen, energiegeladen. Wir feiern das Leben. Wir schätzen höchste Qualität. Und wir wollen gute Zeiten mit anderen teilen. Darum machen wir Kaffee, Tee und Gewürzmischungen, die Menschen zusammenbringen. Produkte, die die bunte Vielfalt eines ganzen Kontinents in sich tragen. Die inspirieren, anregen, Lust auf jeden neuen Tag machen. Afro Coffee ist immer premium & Fairtrade-zertifiziert. Immer mit Verantwortung für Mensch und Umwelt angebaut und geerntet. Feiere mit uns die Freuden des Lebens!

Schauer - das Beste aus Obst!

Ein bäuerlicher Familienbetrieb aus dem Obst-Hügelland St. Marienkirchen-Scharten. Mit großer Sorgfalt werden Säfte, qualitativ hochwertigster Most und Edelbrände hergestellt!



Alkoholfrei / soft drinks

Mineralwasser (prickelnd oder still)	Fl. 0.33 l	3,10 €
	Fl. 0.75 l	5,30 €
	Zitrone	+ 0,30 €

Limos (Coca Cola, Fanta, Sprite)	0.25 l	3,70 €
	0.50 l	5,10 €

Cola Light	Fl. 0.33 l	3,70 €
------------	------------	---------------

Almdudler	Fl. 0.33 l	3,70 €
-----------	------------	---------------

Strizzi Cola	Fl. 0.33 l	3,50 €
--------------	------------	---------------

Strizzi Hollunder	Fl. 0.33 l	3,50 €
-------------------	------------	---------------

Keli Maracuja	Fl. 0.33 l	3,50 €
---------------	------------	---------------



Jugendgetränk (Holler-Soda mit einem Schuss Zitrone)	0.40 l	3,70 €
---	--------	---------------

MAKAva Mate Ice Tea	Fl. 0.33 l	3,90 €
---------------------	------------	---------------



Apfelsaft, Orangensaft		
	pur	0.25 l
	gespritzt	0.25 l
	pur	0.50 l
	gespritzt	0.50 l

Fruchtsäfte von Pfanner

Johannisbeer, Erdbeer, Mango, Multivitamin, Marille	pur	0.2 l	4,10 €
	Leitung	0.5 l	4,10 €
	gespritzt mit Soda	0.50 l	4,60 €



Schweppes

- Tonic Water	Fl. 0.2 l	4,10 €
- Bitter Lemon	Fl. 0.2 l	
- Wild Berry	Fl. 0.2 l	
- Ginger Ale	Fl. 0.2 l	



Kaffee / coffees

Espresso	2,80 €
Doppelter Espresso	4,40 €
Verlängerter Häferlkaffee	3,20 € 3,60 €
Wiener Melange	3,50 €
Cappuccino (mit Milchschaum)	3,50 €
Cappuccino (mit Schlagobers)	3,90 €
Caffè Latte	3,90 €
Heiße Schokolade (Kakao mit Milch) mit Schlagobershaube	4,10 € + 0,50 €
Sojamilch / Mandelmilch	+ 0,20 €



Tee / teas

Tasse Tee

- English Breakfast / Earl Grey
- Pfefferminz
- Kräutertee
- Rooibos
- Fruit Selection
- Grüner Tee
- Kurkuma
- Ingwer



3,20 €

Chai Latte Indischer Gewürztee mit Milchschaum

3,60 €

Bier / beers

Eggenberg Märzen (vom Fass gezapft)	Pfifferl	0.2 l	3,10 €
	Seiterl	0.3 l	4,10 €
	Hoibe	0.5 l	4,80 €
Eggenberg Radler naturtrüb (vom Fass gezapft)	Seiterl	0.3 l	4,10 €
	Hoibe	0.5 l	4,80 €
Eggenberg Naturbursch Bio Zwickl (Flasche)	Hoibe	0.5 l	5,10 €
Eggenberg Freibier alkoholfrei (Flasche)	Seiterl	0.3 l	4,10 €
	Hoibe	0.5 l	4,80 €
Weißbier König Ludwig		Fl. 0.5 l	4,90 €
Weißbier König Ludwig dunkel		Fl. 0.5 l	4,90 €
Weißbier Erdinger alkoholfrei		Fl. 0.5 l	4,90 €
Zum Wohl Glutenfrei von der Bio-Brauerei Gusswerk (Flasche)		Fl. 0.3 l	4,20 €

Wein & Most / wine & cider

Grüner Veltliner (Weiß)	1/8 l	3,90 €		
Weingut Maurer, Röschitz, Niederösterreich				
Zweigelt (Rot)	1/8 l	3,90 €		
Weingut Maurer, Röschitz, Niederösterreich				
G'spritzter weiß oder rot	1/4 l	4,20 €		
Most pur		0.33 l	4,20 €	
		0.5 l	4,40 €	
Most g´spritzt		0.33 l	3,90 €	
		0.5 l	4,30 €	

Weine / wine

Weiß und Rosé

Maurer Granitjuwel Ried Stoitzenberg

(NÖ, Rösschitz - 2021)

Klassisches Pfefferl, mineralität am Gaumen mit feiner lebendiger Säure



1/8 l

4,80 €

Fl. 0.75 l

27,00 €

Maurer Sauvignon Blanc Ried Mühlberg

(Niederösterreich, Rösschitz - 2022)

Helles Gelbgrün, zarte Frucht nuances, komplex, kraftvoll



1/8 l

4,50 €

Fl. 0.75 l

25,50 €

Maurer Gelber Muskateller Ried Himmelreich

(Niederösterreich, Rösschitz - 2022)

Helles Gelbgrün, zarte Frucht nuances, komplex, kraftvoll



1/8 l

4,50 €

Fl. 0.75 l

25,50 €

Maurer Riesling Ried Stoitzenberg

(Niederösterreich, Rösschitz - 2021)

frisch, animierend, ausdrucksstark. exzellenter Riesling

1/8 l

4,50 €

Fl. 0.75 l

25,00 €

Eschelböck 95 Tage Chardonnay

(Bergland, Hörsching - 2020)

Fruchtig-würzig, angenehm abgerundet.

1/8 l

4,80 €

Fl. 0.75

27,00 €

Eschelböck 95 Tage Zweigelt Rosé

(Bergland, Hörsching - 2021)

Rosenduft der geschmacklich durch Erdbeeren und Himbeeren überzeugt

1/8 l

4,80 €

Fl. 0.75 l

27,00 €

Rot

Maurer Zweigelt Ried Himmelreich

(NÖ, Rösschitz - 2019)

Strukturiert und ausdrucksstark, weiche Tannine im langen Finish

1/8 l

4,80 €

Fl. 0.75 l

27,00 €

Leo Aumann Classic Cuvee

(Thermenregion, Tribuswinkel - 2021)

Klassische Cuvee aus Zweigelt, St. Laurent & Merlot

1/8 l

4,80 €

Fl. 0.75 l

27,00 €

Anton Bauer Pinot Noir

(NÖ, Wagram, Feuersbrunn - 2019)

Reife Kirschfrucht, komplex, fruchtsüß nach roter Beerenfrucht.



Fl. 0.75 l

39,00 €

Schaumwein / sparklig wine

Rosé Frizzante (Weingut Maurer)

0.1 l
Fl. 0.75 l

4,30 €
28,00 €

Prosecco

0.1 l
Fl. 0.75 l

4,10 €
25,50 €

Long Drinks / Apéritif

Aperol Sprizz (Prosecco & Aperol mit Soda)

6,90 €

Hugo (Prosecco, Hollersaft & Minze mit Soda)

6,90 €

Lillet Berry (Lillet, Schweppes Berry & Beeren)

7,80 €

Wodka Wellness (Vodka & Soda mit Zitrone)

4 cl

6,50 €

Gin Tonic (Bombay Sapphire & Tonic)

4 cl

8,90 €

Cosmopolitan (Vodka, Cointreau, Cranberry- & Limejuice)

9,90 €

Mojito (Caribbean Rum, Soda, Minze, Limetten und Rohrzucker)

4 cl

9,90 €

Campari Soda / Orange

9,90 €

Cuba Libre (Caribbean Rum & Coke)

4 cl

8,90 €

Wermuth Tonic (Rosé Wermuth & Tonic)

9,90 €

Whiskey Bobby McGee (Southern Comfort & Schweppes Ginger Ale)

9,90 €

