

Bächerls

Seecafé und Gastgarten

Gemütlich sitzen - gut essen!



In unserem Seecafé und Gastgarten möchten wir Ihnen eine entspannte Atmosphäre für gemütliche Stunden und kulinarischen Genuss bieten!

Ihr Team vom Bächerls Seecafé

Familie Peter

Öffnungszeiten / Open

Do - So / Thu - Tue 11:00 - 21:00 Uhr

Montag bis Mittwoch Ruhetag / closed on Monday until 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

H - Nüsse / nuts

B - Krebstiere / crustaceans

L - Sellerie / celery

C - Ei / eggs

M - Senf / mustard

D - Fisch / fish

N - Sesam / sesame seeds

E - Erdnüsse / peanuts

O - Sulfite / sulphites

F - Soja / soybeans

P - Lupinen / lupin

G - Milch / milk

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 mit Frittaten

beef broth with pancake slices

A, C, F, G, L

4,90 €

Leberknödelsuppe

beef broth with liver dumpling

A, C, F, G, L

5,90 €

Kartoffel-Bärlauch Suppe

mit Bärlauch-Croûtons

potato leek soup with wild garlic-croûtons

A, C, G, L, H, O

5,50 €

Wolfgangsee - Fischsuppe

mit Sailbingsfilet, Lachsforelle, Flusskrebs, feinem Wurzelgemüse, Croûtons & Sacue Rouille

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

A, B, C, D, L, O

8,90 €



Kindermenü / kids` meals

Kinderschnitzel mit Pommes Frites

small Schnitzel with fries

A, C, G

7,90 €

Würstl mit Pommes Frites (gekocht oder gegrillt)

sausages (boiled or fried) with fries

A

6,90 €

Portion Pommes Frites

fries

3,90 €

Pasta mit Butter

pasta with butter

A, C

5,50 €


Pizza Margherita

pizza with tomato sauce and cheese

A, C, G


9,00 €



vegetarisch - vegetarian 

Hauptspeisen

main courses

Saftiges Rindgulasch (vom österreichischen Weiderind) mit Spätzle beef goulash (beef) with dumpling or potatoes	A, C, G, L	14,90 €
Käsespätzle  (mit Mondseer, Bergkäse und Parmesan) in cremiger Sauce mit Bergkräutern, Röstzwiebel und Krautsalat creamy „spätzle“ with cheese, fried onions & white cabbage salad	A, C, G, O	14,50 €
Crispy Chicken Streifen mit getrüffeltem Parmesan Pommes, schwarzer Knoblauch Sauce und Chili-Mayonnaise crispy chicken thigh strips with truffled parmesan fries, black garlic sauce and chili-mayo	A, C, G, F, O	13,50 €
Wiener Schnitzel (vom Schwein) (auch Glutenfrei möglich) mit Petersilkartoffeln oder Pommes Wiennese Schnitzel (pork) with parsley potatoes or fries	A, C, G	13,50 €
Cordon Bleu (vom Schwein) (auch Glutenfrei möglich) mit Petersilkartoffeln oder Pommes Cordon Bleu - Ham and cheese wrapped in Schnitzel (pork) with parsley potatoes or fries	A, C, G	15,50 €

Hauptspeisen

main courses

Wolfgangseer Saiblingsfilet oder Steinbutt

A, D, G, O

24,50 €

von der Fischerei Höplinger

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

Saibling or Turbot with sweet potatoe purée, safran-fenchel, pak choi potatoes & salad

Bärlauch Pasta

A, C, G, L

10,50 €

Hausgemachtes Bärlauch Pesto garniert mit roten Zwiebeln, Spitzpaprika und Spargel

homemade wild garlic pesto with red onions, pointed peppers & asparagus

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

4,50 €

Topping Garnelen
topped with shrimps


5,00 €

Topping gegrillter Halloumi mit Bärlauch-Pesto
topped with halloumi and wild-garlic pesto

3,50 €

Burgers





- | | | |
|---|------------------|----------------|
| Bächerl Burger (180g Pattie) (Glutenfrei möglich) | A, C, G, M, N, O | 16,50 € |
| Saftiges Burger-Pattie von der Metzgerei Renner (Glutenfrei möglich) | | |
| Beyond Burger (ca. 130g Pattie Beyond Meat) (Vegan und Glutenfrei möglich)  | A, C, G, N, O | 16,50 € |
| Rein pflanzliches Burger-Pattie (Auch Vegan und Glutenfrei möglich) | | |

Serviert mit Pommes (auf Wunsch getrüffelt)

Unsere Burger werden serviert mit geräucherten Pilzen, gepressten Avocados, schwarzer Knoblauch Sauce und Chili-Mayonnaise, eingelegten Gurken, Tomaten und Ruccola Salat! Alle diese Schmankerl finden Platz im köstlichen Brioche Brötchen (Bäckerei Nahmer)!

Pizza

- | | | |
|--|------|---------------|
| Pizza Margherita  | A, C | 9,00 € |
| Pizza Prosciutto mit Schinken und Champignons | A, C | 9,80 € |
| Pizza Salami | A, C | 9,80 € |
| Pizza Verdura  mit Feta, Oliven, Spitzpaprikapesto | A, C | 9,80 € |
| Pizza Tonno mit Thunfisch mit Mais und Oliven | A, C | 9,80 € |



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 Croutons

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

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

4,50 €

Topping gegrillter Halloumi mit Bärlauch-Pesto
topped with halloumi and wild-garlic pesto

3,50 €

Vitalsalat

O

8,50 €

Großer gemischter Salat mit Blattsalaten, Ruccola, Tomaten, Zwiebel, Spitzpaprika, etc. in Bergkräuter dressing

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

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

4,50 €

Topping gegrillte Kaspressknödel
topped with grilled cheese dumplings

3,50 €

SUPERFOOD Salad (Vegan bzw. Glutenfrei möglich)

A, G, H, N, O

13,50 €

gemischte Blattsalate mit bunten Tomaten, Avocados, dreifarbiger Quinoa Variation, Chia Samen, getrocknetet Preiselbeeren, Nuss- und Kernüberraschung und Ziegenvariation Topping

mixed green salad with heritage tomatoes, avocados, three-coloured quinoa variation, Chia seeds, dried cranberries, nut- and seed surprise and creamy goat-cheese topping

Kleine gemischte Salatvariation

small mixed salad variation

O

4,50 €



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 €

Dulce de Leche

Karamelcreme mit Kokoscrumble & Erdbeerpürree

caramel cream with coconut-crumbles & strawberry puree

C, G

6,50 €

Eton Mess

Baiser-Schlagobers-Traum mit frischen Erdbeeren und Biskotten

fresh strawberries in whipped cream with meringue and ladyfingers

C, G

6,50 €

Diverse Eisbecher

siehe Eiskarte

various sundaes - please ask for menu

ab / from **3,90 €**

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 mal!



Höpflinger (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. Einige Grundregeln 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 (Straß) *Leitnerbauer*
STROBL AM WOLFGANGSEE

Gutes von der Geiss - In unseren Erzeugnissen stecken Freude und Liebe zur Natur und zu unseren Tieren. So entsteht eine Vielfalt an hochwertigen Produkten. Unser Hof ist über 300 Jahre alt und in sechster Generation in 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.



Kaffee von der Kaffeewerkstatt

Abgestimmt auf unsere vielseitige Landschaft im Salzkammergut stecken unsere Kaffeebohnen voller Überraschung. Lieblich, harmonisch, unbeugsam, authentisch, vollendet, sanft und temperamentvoll zugleich.

Schauer - das Beste aus Obst!



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

Alkoholfrei / soft drinks

Mineralwasser (prickelnd oder still)	Fl. 0.33 l	2,90 €
	Fl. 0.75 l	5,20 €
	Zitrone	+ 0,30 €

Keli Marakuja	Fl. 0.33 l	3,30 €
---------------	------------	---------------

Limos (Coca Cola, Fanta, Sprite)	0.25 l	3,50 €
	0.50 l	4,90 €

Almdudler	Fl. 0.33 l	3,50 €
Cola Light	Fl. 0.33 l	3,50 €



Jugendgetränk (Holler-Soda mit einem Schuss Zitrone)	0.40 l	3,50 €
---	--------	---------------

MAKAva Mate Ice Tea	Fl. 0.33 l	3,80 €
---------------------	------------	---------------

Apfelsaft, Orangensaft		
pur	0.25 l	3,50 €
gespritzt	0.25 l	3,10 €
pur	0.50 l	4,90 €
gespritzt	0.50 l	4,50 €



Fruchtsäfte von Pfanner		
Johannisbeer, Erdbeer, Mango, Multivitamin, Marille		
pur	0.2 l	3,90 €
leitung	0.5 l	3,90 €
gespritzt mit Soda	0.50 l	4,40 €

Schweppes		
- Tonic Water	Fl. 0.2 l	3,90 €
- Bitter Lemon	Fl. 0.2 l	
- Wild Berry	Fl. 0.2 l	
- Ginger Ale	Fl. 0.2 l	



Red Bull	Fl. 0.2 l	4,20 €
----------	-----------	---------------



Kaffee / coffee

Espresso	2,80 €
Doppelter Espresso	4,40 €
Verlängerter Häferkaffee	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 €

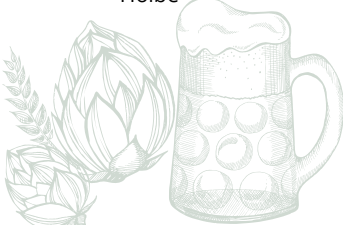


Tee / tea


Tasse Tee	3,20 €
- English Breakfast / Earl Grey	
- Pfefferminz	
- Kräutertee	
- Rooibos	
- Fruit Selection	
- Grüner Tee	
Chai Latte Indischer Gewürztee mit Milchschaum	3,60 €



Bier / beer

Eggenberg Märzen (vom Fass gezapft)	Pfifferl	0.2 l	2,90 €
	Seiterl	0.3 l	3,90 €
	Hoibe	0.5 l	4,60 €
Eggenberg Radler naturtrüb (vom Fass gezapft)	Seiterl	0.3 l	3,90 €
	Hoibe	0.5 l	4,60 €
Eggenberg Naturbursch Bio Zwickl (Flasche)	Hoibe	0.5 l	4,90 €
Eggenberg Freibier alkoholfrei (Flasche)	Seiterl	0.3 l	3,90 €
	Hoibe	0.5 l	4,60 €
Weißbier König Ludwig Weißbier König Ludwig Dunkel Weißbier Erdinger Alkoholfrei		Fl. 0.5 l	4,70 €
		Fl. 0.5 l	4,70 €
		Fl. 0.5 l	4,70 €
Zum Wohl Glutenfrei von der Bio-Brauerei Gusswerk (Flasche) Lager / Rhabarber Radler		Fl. 0.3 l	3,90 €

Wein & Most / wine & cider

Grüner Veltliner (Weiß) Weingut Maurer, Röschitz, Niederösterreich		1/8 l	3,60 €
Zweigelt (Rot) Weingut Maurer, Röschitz, Niederösterreich		1/8 l	3,60 €
G'spritzter weiß oder rot		1/4 l	4,10 €
Most pur		0.33 l	4,10 €
		0.5 l	4,30 €
Most g' spritzt	0.33 l	3,80 €	
	0.5 l	4,20 €	
Stibitzer Apfel Birne Cider / Strongbow Holler Cider		Fl. 0.33 l	3,30 €

Weine / wine



Maurer Granitjuwel Ried Stoitzenberg (NÖ, Röschitz - 2020) Klassisches Pfefferl, mineralität am Gaumen mit feiner lebendiger Säure	1/8 l Fl. 0.75 l	4,30 € 25,50 €
Maurer Riesling Ried Stoitzenberg (Niederösterreich, Röschitz - 2017) Goldgelb mit grünen Reflexen. Sehr vielschichtiger Duft.	1/8 l Fl. 0.75 l	4,10 € 24,00 €
Maurer Sauvignon Blanc (Niederösterreich, Röschitz - 2017) Helles Gelbgrün, zarte Fruchtnuancen, komplex, kraftvoll	1/8 l Fl. 0.75 l	3,90 € 23,00 €
Eschelböck 95 Tage Poppy & Stone (Bergland, Hörsching - 2019) Fruchtig, beschwingt, offenherzig. Toller Sommerwein!	1/8 l Fl. 0.75 l	4,20 € 25,00 €
Eschelböck 95 Tage Chardonnay (Bergland, Hörsching - 2019) Rubinrote Farbe, fruchtig-würzig, angenehm abgerundet.	1/8 l Fl. 0.75	4,30 € 26,50 €
Eschelböck 95 Tage Zweigelt Rosé (Bergland, Hörsching - 2019) Rosenduft der geschmacklich Erdbeeren und Himbeeren überzeugt	1/8 l Fl. 0.75 l	4,60 € 26,50 €
Eschelböck Zweigelt Classic (Bergland, Hörsching - 2018) Würzig, fruchtiger Zweigelt mit feiner Wildkirchen-Aromatik	1/8 l Fl. 0.75	5,80 € 35,50 €
Maurer Zweigelt Ried Himmelreich (NÖ, Röschitz - 2019) Strukturiert und ausdrucksstark, weiche Tannine im langen Finish	1/8 l Fl. 0.75 l	4,20 € 25,50 €
Leo Aumann Classic Cuvee (Thermenregion, Tribuswinkel - 2019) Klassische Cuvee aus Zweigelt, St. Laurent & Merlot	1/8 l Fl. 0.75 l	3,90 € 24,50 €
Anton Bauer Pinot Noir (NÖ, Wagram, Feuersbrunn - 2018) Reife Kirschfrucht, komplex, fruchtsüß nach roter Beerenfrucht.	1/8 l Fl. 0.75 l	6,50 € 39,00 €



Schaumwein / sparklig wine

Rosé Frizzante (Weingut Maurer)	0.1 l Fl. 0.75 l	4,10 € 24,50 €
Sauvignon Blanc Frizzante (Weingut Maurer)	0.1 l Fl. 0.75 l	4,10 € 24,50 €
Prosecco Canella	0.1 l Fl. 0.75 l	4,50 € 27,00 €

Long Drinks / Apéritif



Aperol Sprizz (Prosecco & Aperol)		6,50 €
Hugo (Prosecco, Hollersaft & Minze)		6,50 €
Lillet Berry (Lillet, Schweppes Berry & Beeren)		7,50 €
Wodka Wellness (Vodka & Soda)	4 cl	7,50 €
Gin Tonic (Bombay Sapphire & Tonic)	4 cl	8,50 €
Wermuth Tonic (Rosé Wermuth & Tonic)		10,90 €
Cuba Libre (Carribbean Rum & Coke)	4 cl	9,90 €
Cosmopolitan (Vodka, Cointreau, Cranberry- & Limejuice)		11,50 €
Southern Comfort Ginger Ale (Janise ´s Death Drink)		9,90 €