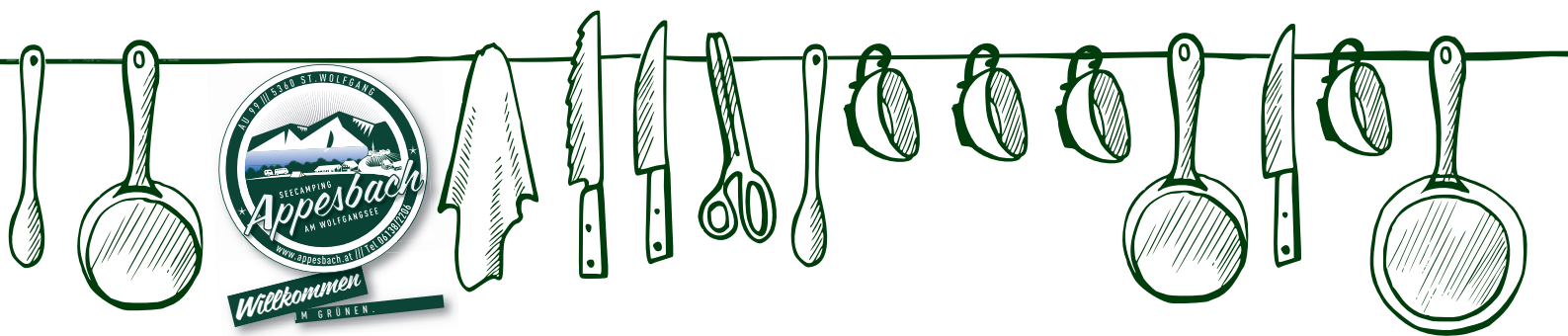




RESTAURANT

Bäckerle

Seecafé und Gastgarten

Geöffnet von 11:30 - 21:00 Uhr

Küche von

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



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

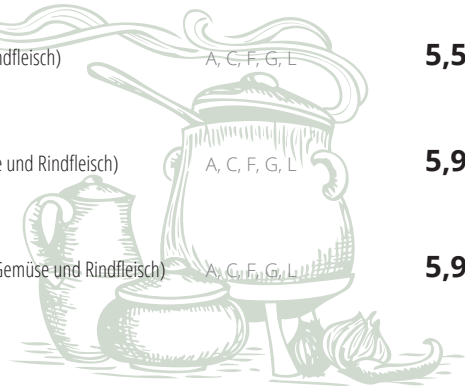
A, C, F, G, L

5,90 €

mit Kaspressknödel (Julienne Gemüse und Rindfleisch)
cheese dumpling

A, C, F, G, L

5,90 €



Spargelcremesuppe Bärlauch-Croûtons
Creamy white-asparagus soup with wild-garlic-croûtons

A, G, H, L, O

5,90 €

Wolfgangsee - Fischsuppe

A, B, C, D, L, O

10,50 €

mit Saiblingsfilet, Forellenfilet, Flusskrebse, feinem Wurzelgemüse, Croûtons & Sauce Rouille
fish soup with char-filet, trout filet, crayfish, julienne root vegetables, croûtons & sauce Rouille

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 €

vegetarisch - vegetarian 

Hauptspeisen

main courses

Rib Eye Steak (220g vom österreichischen Weiderind - Cult Beef) (auch glutenfrei möglich) A, L, G, O **33,00 €**

mit Portweinjus, geräucherten Portobello Pilzen, gegrilltem Gemüse und Pommes oder Kartoffeln
Rib Eye Steak with red wine jus, smoked portobellos, grilled vegetables and stealth fries or potatoes

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

Honig-Miso Melanzani  (auch glutenfrei möglich) (auch vegan 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

Crispy Chicken A, C, G, F, O **14,50 €**

mit getrüffelten Parmesan-Pommes, schwarzer Knoblauch-Sauce, Avocadopüree und Chili-Mayo
Crispy chicken thigh strips with truffled parmesan fries, black garlic sauce, avocado puree and chili-mayo

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

Beilagensalat  O **4,50 €**
side salad



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 €

SUPERFOOD Salad (vegan bzw. glutenfrei möglich)

A, G, H, N, O

14,50 €

gemischte Blattsalate mit bunten Tomaten, Avocados, dreifarbiger Quinoa-Variation, Chia Samen, getrockneten 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

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

small mixed salad variation

4,50 €



Burger



Unsere beliebten Burger werden mit geräucherten Portobello Pilzen, gepressten Avocados, schwarzer Knoblauch-Sauce, Bacon-Chilli-Jam, eingelegten Kürbissen, 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, pickled pumpkins, tomatoes and rucola salad in a delicious brioche-bun from the local bakery.

Båcherl Burger (180g Pattie) (glutenfrei möglich)

A, C, G, M, N, O

18,50 €

Saftiges Burger-Pattie von der Metzgerei Renner

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

A, C, G, N, O

18,50 €

Rein pflanzliches Burger-Pattie

Serviert mit Pommes (auf Wunsch getrüffelt)

Pizza

Pizza Margherita

A, G

9,50 €

Pizza Prosciutto mit Schinken und Champignons ham and mushrooms

A, G

11,50 €

Pizza Salami

A, G

11,00 €

Pizza Verdura mit Feta, Oliven und Paprika feta, olives and and bell pepper

A, G

12,50 €

Pizza Tonno mit Thunfisch, Mais und Oliven tuna, corn and olives

A, D, G

12,50 €

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 und Biskotten

fresh strawberries in whipped cream with meringue and ladyfingers

A, C, G

6,50 €

Kaiserschmarrn

mit Zwetschenkompott

sliced pancakes „emperor style“ with plum sauce

reicht für Zwei!

A, C, G

11,50 €

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 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 (St. Jodl)



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 €
-----------	------------	---------------



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

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

Apfelsaft, Orangensaft		0.25 l	3,70 €
		0.25 l	3,30 €
		0.50 l	5,10 €
		0.50 l	4,70 €

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 €	