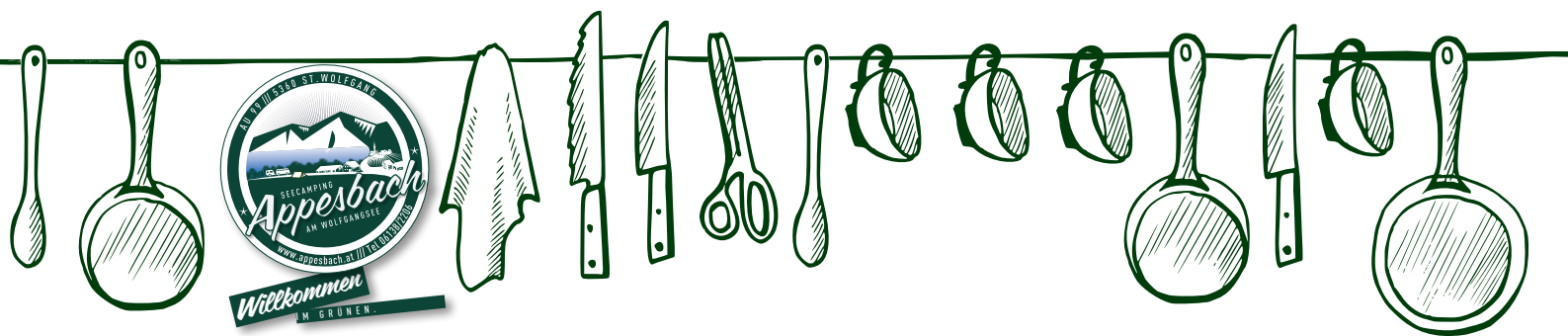




RESTAURANT

Bäckerle

Seecafé und Gastgarten

Geöffnet von 11:00 - 21:00 Uhr

Küche von

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

Dienstag und Mittwoch Ruhetag



Alle Preise in EUR inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

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

Nachmittagskarte

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

Selleriecremesuppe mit Bärlauch-Croûtons
Creamy celery soup with wild-garlic-croûtons

A, G, H, L, O

7,50

Salzkammergut - 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

12,50

Altwiener Suppentopf mit Julienne Gemüse, Rindfleisch, Frittaten und Suppennudeln
Pot of soup Viennese style with julienne vegetables, beef, pancake slices and soup noodles

A, C, F, G, L

8,50

Kräftige Rindsuppe mit Julienne Gemüse beef broth julienne vegetables

mit Frittaten

pancake slices

A, C, F, G, L

5,90

mit Leberknödel

liver dumpling

A, C, F, G, L

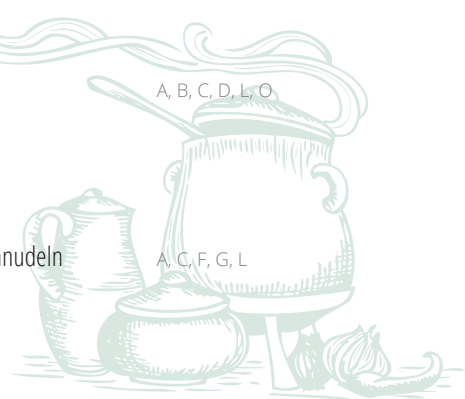
6,90

mit Kaspressknödel

cheese dumpling

A, C, F, G, L

6,90



Kindermenü / kids` meals

Portion Pommes Frites 
fries

5,50

Kinderschnitzel mit Pommes Frites
small Viennese Schnitzel pork escalope with fries

A, C, G

9,90

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

A

8,50

Gerösteter Knödel mit Ei 
fried dumpling with egg

A, C, G

7,50

Spaghetti Bolognese
Spaghetti with Bolognese-sauce

A, C, L

9,50

Hühnernuggets mit Pommes
chicken nuggets with fries

A, C, L

9,50

Salate salads

Caesar Salad (auch glutenfrei möglich)

A, G, H, N, O

12,50

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 Garnelen
topped with shrimps

6,50

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

5,00

Topping  gegrillte Kaspresknödel
topped with grilled cheese dumplings

5,00

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

5,00

Vitalsalat

O, H

13,50

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

Superfood Salad (vegan bzw. glutenfrei möglich)

A, G, H, N, O

17,50

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 toppin

(vegan - ohne Ziegenkäse) 14,50

Burrata (ähnlich Mozzarella, mit flüssigem Kern) (Glutenfrei möglich)

A, G, H, N, O

14,50

mit bunten Tomaten, Rucola und Bärlauch Pesto
coloured tomato, Rucola and wild-garlic pesto

Kleine gemischte Salatvariation

small mixed salad variation

5,50



Sommer Spezialitäten

summer specials

Surf & Turf (auch glutenfrei möglich) A, L, G, O **45,00**

300g Gosauer Beiried mit Garnelen auf Pfefferrahmsauce, mit Spargel und Kartoffelgratin
300g sirloin steak locally grown from Gosau with Garnelen, on pepper cream sauce with asparagus and potato gratin

Flank Steak (auch glutenfrei möglich) A, L, G, O **31,50**

mit Portweinjus, schwarzer Knoblauch Mayo, gegrilltem Gemüse und Pommes oder Kartoffeln
Flank Steak with port wine jus, black garlic-sauce, grilled vegetables and stealth fries or potatoes

Salzkammergut Saiblinsfilet (auch glutenfrei möglich) A, D, G, O **33,50**

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) A, F, G, H, L, O **21,50**

überbackener Melanzani auf eingelegtem Rettich & Gurken, Paprikapürree mit heimischem Ziegenkäse & Pak-Choi Kartoffeln
gratinated aubergine with miso & honey paste on pickled radish and cucumbers, paprika puree with regional goat-cheese and a side of pak-choi potatoes

Crispy Chicken A, C, G, F, O **17,50**

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

Linguini A, G, H, N, O **13,50**

mit Bärlauch Pesto, Spitzpaprika, Pak Choi und roten Zwiebeln
Pasta with wild garlic pesto, red peppers, pak choi and red onions

Topping Garnelen
topped with shrimps

6,50

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

5,00

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

5,00

Wirtshausklassiker

traditional Austrian dishes

Beef Tartare (auch glutenfrei möglich) handgeschnitten vom Gosauer Rind, mit Wurzelbrot handcut from locally grown Gosau beef, with root bread	Hauptspeise 180g Vorspeise 90g	A, L, G, O	25,00 15,00
Saftiges Rindsgulasch (vom österreichischen Weiderind) mit Spätzle oder Semmelknödel Beef goulash with „spaetzle“ or bread dumplings		A, C, G, L	17,50
Tafelspitz mit Cremespinat, Wurzelgemüse, Bratkartoffeln und Semmelkren boiled beef with creamy spinach, root vegetables, fried potatoes and horseradish		A, C, L	23,50
Käsespätzle 🌱 (mit Mondseer, Bergkäse und Parmesan) in cremiger Sauce mit Bergkräutern, Röstzwiebel und Beilagensalat Creamy „spaetzle“ with cheese, fried onions & side salad		A, C, G, O	16,50
Wiener Schnitzel (vom Schwein) (auch glutenfrei möglich) mit Petersilkartoffeln oder Pommes Viennese Schnitzel (pork escalope) with parsley potatoes or fries		A, C, G	17,50
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	19,00
Steirischer Backhendlsalat Blattsalate, Kartoffel-Vogerlsalat, Balsamicodressing, Kürbiskernöl Styrian fried chicken salad with lettuce, potato and lamb's lettuce, balsamico dressing, pumpkin-seed-oil		O, H	17,50

Burgers

Best Burger in town!



Cheeseburger (170g Beef Pattie) (glutenfrei möglich)

A, C, G, M, N, O

10,50

Brioche Bun, Saftiges Beef Burger-Pattie, Cheddar Käse, Eisberg Salat Yellow Mustard, Ketchup & Mayo

Chicken Burger (chicken filet) (glutenfrei möglich)

A, C, G, M, N, O

12,50

Brioche Bun, Hühnerfilet in Panko umhüllt, Chilli-Mayo, Eisberg, Tomate

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

A, C, G, M, N, O

15,00

Saftiges Beef Burger-Pattie mit geräucherten Portobello Pilzen, gepressten Avocados, schwarzer Knoblauch-Sauce, Bacon-Chilli-Jam, Tomaten und Rucola Salat im Brioche-Bun.

Juicy beef pattie with smoked portobello mushrooms, pressed avocado, black garlic-sauce, bacon-chilli-jam, tomatoes and rucola salad in a brioche-bun.



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

A, C, G, M, N, O

15,90

Rein pflanzliches Burger-Pattie mit geräucherten Portobello Pilzen, gepressten Avocados, schwarzer Knoblauch-Sauce, Tomaten und Rucola Salat im Brioche-Bun.

Plant based „beyond meat“ pattie with smoked portobello mushrooms, pressed avocado, black garlic-sauce, tomatoes and rucola salad in a brioche-bun.

Burger Beilagen

Pommes

fries

4,00

Getrübte Parmesan Pommes

truffled parmesan fries

5,00

kleine Salatvariation

mixed salad

5,50

Pizza

Pizza Margherita

Tomate, Mozzarella mozzarella

A, G

9,50 €

Pizza Prosciutto

Mozzarella, Schinken, Champignons mozzarella, ham, mushroom

AG

12,50 €

Pizza Salami

Mozzarella, Salami mozzarella, salami

A, G

11,50 €

Pizza Diavolo

Mozzarella, scharfe Salami, Jalapenos mozzarella, hot salami, jalapenos

A, G

13,50 €

Pizza Tonno

Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln mozzarella, tuna and onions

A, G, D

12,50 €

Pizza Vegetariana

Schafkäse, Paprika, Oliven, Zwiebel goat cheese, bell pepper, olives, onions

A, G

13,50 €

Nachspeisen / desserts

Süßes in der Kehle, bringt Sonne in die Seele!



Schoko-Brownie

mit Vanilleeis
chocolate brownie with vanilla ice

A, C, G

8,00

Eton Mess

Baiser-Schlagobers-Traum mit frischen Erdbeeren
fresh strawberries in whipped cream with meringue

A, C, G

7,50

Hausgemachte Kuchen und Torten

siehe Tagesaushang
home made pies & cakes on the daily menu

ab / from 4,50



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!

Speiserei (Gosau)



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.

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)



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.

Fischerei Ausseerland (Bad Mitterndorf)



Im Zeichen von Tradition & Nachhaltigkeit Das Steirische Salzkammergut ist ein ganz besonderer Flecken Erde, dem eine Eigenheit innewohnt, die sich äußerst gut mit der Fischerei Ausseerland verträgt: Jene der Traditionsverbundenheit. Die Verbundenheit mit altem Wissen und langer Geschichte, mit echtem Handwerk und der Natur einer einmaligen Region macht die Fischerei und ihre Produkte einzigartig und unverwechselbar.