

W Gasteiner *Wirtshaus* by Seel

• **RESTAURANT & CAFE** •

Salate – Salads

Beilagensalat <i>Marinated lettuces</i>	€ 5,70
Gemischter Salatteller <i>Mixed salad</i>	€ 7,80
„Grillkäse auf Salat“ Gemischter Salatteller mit gegrilltem käse <i>Mixed salad with grilled cheese</i>	€ 15,50
„Steirischer Backhendlsalat“ gebackene Hühnerstreifen in der Kürbiskruste auf buntem Salat, Kürbiskernöl <i>Fried crispy chicken stripes on mixed salad plate with pumpkin seed oil</i>	€ 16,00
„Kaspresssalat“ , Gem. Salatteller mit 2 gebackenen Kaspressknödel <i>Mixed salad with 2 fried cheese press dumplings</i>	€ 14,50

Vorspeisen - Starters

„Beef Tartar“ nach Art des Hauses, 140g Butter, Kapern, Toastbrot, roter Zwiebel <i>Beef Tartar, Toast, butter, capers, red onions</i>	€ 19,40
---	---------

„Aus unserer Schinkenmanufaktur“

3-erlei vom Schinken: Karreespeck, steirischer Vulkanoschinken (18 Monate gereift), San Daniele Schinken (18 Monate gereift), etwas Käse, Garnitur, Butter, Brot	klein/small € 18,00
<i>Plate of 3 different kinds of Speck and Ham, fine garnished</i>	groß/big € 27,00

Suppen – Soups

Rindsuppe mit Frittaten	€ 5,60
<i>Clear beef soup with chopped pancakes</i>	
Rindsuppe mit Kaspressknödel	€ 6,70
<i>Clear beef soup with pressed cheese dumplings</i>	
Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	€ 7,30
<i>Onion beef soup with cheese croutons</i>	
Wiener Kartoffelcremesuppe mit Steinpilzen	€ 7,50
<i>Sahnehäubchen und Süßkartoffelchips</i>	
<i>Potato cream soup with mushrooms, cream and potato chips</i>	
wahlweise mit Speckcroutons / also with speck croutons possible	€ 8,50

Kid i Menü

Pinocchio - Grillwürstel mit Pommes	€ 10,00
<i>Grilled sausages with chips</i>	
Asterix – kl. Schnitzel mit Pommes	€ 10,00
<i>Small Schnitzel with chips</i>	
<i>auch mit Hühnerfleisch möglich / also with chicken possible</i>	
Simba – Chicken Nuggets mit Pommes	€ 10,00
<i>Chicken nuggets with chips</i>	
„Portion Pommes“	€ 6,50

Burger & Pasta

VeggieBurger Crispy Style	€ 16,50
<i>Veggiburger, Mayo-Vegan, Salat, Gurken, Tomaten, Zwiebel, Pommes</i>	
<i>Veggiburger, Mayo-Vegan, salad, cucumbers, tomatoes, onions, fries</i>	
HausBurger	€ 16,50
<i>Rindfleisch (120g), Salat, Gurken, Tomaten, Bergkäse, Zwiebel, BBQ, Pommes</i>	
<i>Beef Burger(120g), salad, cucumbers, tomatoes, cheese, onions, BBQ, fries</i>	
Räucherlachs-Fettuccine in leichter Weincremesauce	€ 16,50
<i>Fettuccini (noodles) with smoked salmon, in a cream sauce of white wine</i>	
Fettuccine nach Art des Hauses (dünne Bandnudeln)	€ 14,90
<i>mit kräftiger Jägersauce und Eidotter</i>	
<i>Fettuccini (noodles) with sauce hunter style and a egg yolk</i>	

Vegetarisches – Vegetarian – Vegetariano

Kärntner Steinpilznudeln in Olivenöl, gr. Salat VEGAN € 16,00

Ravioli filled with Cheese and mushrooms, olive oil, leaf salad

mit feinen Vulcano Rohschinken /with austrian prosciutto € 19,00

Gasteiner Kasnock'n (Käsespätzle) gem. Salatteller € 17,10

Flower dumplings mixed with onion, different cheese, mixed salad

Die Klassiker

Garnelenpfanne mit Gemüse, Knoblauch- Chiliöl, Baguette € 21,90

Grilled giant prawns with vegetables, in garlic - chili oil, baquette

Lachsfilet gegrillt, Kräuterbutter, auf pikante Gemüsefettuccine € 24,90

Grilled salmonfilet with herbed butter, vegetable fettuccini (noodles)

Lachsfilet trifft Garnelen, auf Weißwein - Dillrahmnudeln € 29,90

Grilled salmon filet and giant prawns, with white wine - dill fettuccini (noodles)

Schweineschnitzel „Wiener Art“ € 18,90

mit Petersilienkartoffel od. Pommes

Breaded escalope of pork with parsley potatoes or chips

Hühnerbrustfilets in der Kürbiskernkruste € 18,90

auf Erdäpfel - Vogerlsalat

Crispy chicken stripes with potato salad

Steirisches Cordon Bleu v. Schwein, in der Kürbiskernkruste € 24,50

gefüllt mit Vulcanoschinken und Bergkäse, Petersilienkartoffel, Preiselbeeren

Breaded escalope of pork in pumpkin crust, filled with speck and cheese,
parsley potatoes, cranberrys

„Grillteller“ Grillvariation vom Schwein, Rind, Chicken Wings, € 24,60

Würstel, Speck, Pommes Frites, Kräuterbutter, Salatgarnitur

Mixed grill from pork, beef, chicken wings, sausage, chips, herb butter

„Jägerpfanne“ Medaillons vom Schweinefilet vom Grill, € 24,20

auf Jägersauce (Speck, Champignon, Zwiebel) Röstinchen, Gemüse

Grilled pork tenderloin on sauce hunter style (mushroom-speck-onions cream sauce)
bernese roast potatoes and mixed vegetables

„Wiener Zwiebelrostbraten“ in feiner Zwiebelsauce € 25,90

Kartoffelstampf und Speckbündchen

Roasted beef with fine onion sauce, smashed potatoes, speck & beans

„Geschnetzeltes vom Hirsch“ mit Spätzle und Preiselbeeren € 25,70

Fine sliced venison in cream, with flower dumplings, cranberries

Steaks

Rumpsteak (250g)	€ 35,00
Ladies Cut (180g)	€ 25,90
Pfeffersauce mit Grillgemüse und Pommes	
<i>Rumpsteak with pepper sauce, mixed vegetables, french fries</i>	

Dessert

Warmes Schokoküchlein, Schlag, Schokosauce und Vanilleeis	€ 8,50
<i>Warm Chocolate Souffle, cream, chocolat sauce ice cream</i>	
Erdbeer – Tiramisu – Törtchen, auf Beerenspiegel	€ 9,20
<i>Strawberry – Tiramisu – Cake with mixed berries</i>	
Apfelstrudel und Schlag	€ 5,60
<i>Apple- or curd cheese strudel with cream</i>	
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlag	€ 7,60
<i>Apple or curd cheese strudel with vanilla ice-cream and cream</i>	
Eispalatschinke	€ 7,50
<i>Crepe with ice-cream and chocolate sauce</i>	
2 Stk. Marillenpalatschinken	€ 6,80
<i>2 crepes with apricot jam</i>	
Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster und Apfelmus	€12,50

Eisbecher-Ice Coupes

Coupe Dänemark	€ 8,70
<i>Vanille Eis mit heißer Schokosauce, Schlag</i>	
<i>Vanilla ice cream with hot chocolate sauce, cream</i>	
Waldbeerbecher	€ 8,70
<i>Vanille Eis mit heißen Beeren, Schlag</i>	
<i>Vanilla ice cream with hot berries, cream</i>	
Affogatto	€ 5,50
<i>Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis</i>	

Für alle Beilagenänderungen berechnen wir 1,-- Euro
For changing the side dish we charge 1,-- Euro



Die Karte zum flüssigen Glück

Die Heiße Ecke – Hot Drinks

Kl. Brauner (Espresso)	3,40	Gr. Brauner	4,60
Verlängerter	3,90	Café Latte	4,50
Cappuccino Milchschaum	4,00		
Cappuccino Schlag	4,50		
Der Meinl macht den TEE	3,50		
(Schwarz, Früchte, Grün, Kräuter, Pfefferminz)			
Tee mit Rum	4,70		
Kaffee „Alt Wien“ mit Mozartlikör	7,60		
Kaffee „Fiaker“ mit Rum	7,60		
Glühwein	5,00	Jagatee	5,50
Punsch alkoholfrei	4,00	Punsch mit Rum	6,00

Die alkoholfreie Ecke – Non alcoholic Drinks

Fl. Coca Cola	0,33l	4,20	Orangen- / Apfelsaft	0,25l	3,20
Fl. Fanta	0,33l	4,20		0,50l	5,20
Fl. Sprite	0,33l	4,20	Gespritzt mit Soda	0,25l	2,90
Fl. Cola Zero	0,33l	4,20		0,50l	4,90
Fl. Almdudler	0,33l	4,20	Gespritzt mit Wasser	0,25l	2,40
Fl. Mezo (Cola/Fanta)	0,33l	4,20		0,50l	4,20
Eistee Zitrone/Pirsich	0,33l	4,20	Pago Mango, Marille, Johannesbeer		
Keli Himbeer	0,33l	4,10		0,20l	3,80
Holler Wasser / Soda	0,50l	4,00	Gespritzt mit Soda	0,50l	5,50
	0,25l	2,30	Gespritzt mit Wasser	0,50l	4,70
Soda Zitrone	0,25l	2,30			
	0,50l	4,00			

Gasteiner Mineralwasser

Aus dem Herzen des Nationalparks Hohe Tauern

Prickelnd & Still

0,33l	3,60
0,75l	5,90



Unser frisch gezapftes Bier – Draft Beer

0,2l	Gösser Märzen	3,40		
0,3l	Gösser Märzen	4,60	0,3l	Gösser Naturradler 4,60
0,5l	Gösser Märzen	5,80	0,5l	Gösser Naturradler 5,80
	0,3l	Saurer Radler	Bier u. Soda	4,00
	0,5l	Saurer Radler	Bier u. Soda	4,80

Das Bier aus der Flasche – Bottle Beer

0,50l	Weihenstephaner Weizen	5,90
0,50l	Weihenstephaner Weizen Alkoholfrei	5,80
0,33l	Gösser Naturradler Alkoholfrei	4,60
0,33l	Heineken 0,0 Alkoholfrei	4,60
0,50l	Gösser Stifts-Zwickl Dunkel	5,90
0,33l	Reininghaus Jahrgangspils	5,00

Aus den Weinfässern

Offene Weine glasweise 1/8l – Wine by the Glas 1/8

Weiß – White

Grüner Veltliner

Chardonnay



WEINGÄRTNEREI
ENGELBRECHT
www.engelbrecht-wein.at

3,30

4,90

Rot – Red

Zweigelt Weingut Engelbrecht 3,30

Lust & Leben Weingut Achs 4,90

Cuveé Zweigelt x Pinot Noir x St.Laurent

Rosé

Rosé aus Cabernet Sauvignon Weingärtner Engelbrecht 5,50

0,75l 33,00

Spumante Rosé

0,1l 5,50

0,75l 33,00

Glas Prosecco

0,1l 5,50

...Man bringe den SpritzWein

¼ l	Spritzer vom Grünen Veltliner	4,10
¼ l	Spritzer Süß (Gr. Veltliner mit Sprite)	4,50
¼ l	Spritzer vom Zweigelt	4,10
¼ l	Spritzer Süß (Zweigelt mit Sprite)	4,50

Veneziano – Spritz , Prosecco mit Aperol und Eis	7,70
Aperol Spritzer , Spritzer Weiß Wein mit Aperol und Eis	7,70
Hugo – Sprizz , Prosecco, Holundersirup, Minze	7,70
Hugo – Spritz , Spritzer Weiß, Holundersirup, Minze	7,70

A Schnapserl a day, keeps the Doctor away – 2cl

Obstler	3,00	Marille	3,50
Williams Birne	3,50	Honig Willi	3,50
Zirberl	3,60	Enzian	4,50
VogelBeer	4,90	und vieles mehr	

Bitters & Cognacs 2cl

Remy Martin	4,80	Baileys	3,50
Jägermeister	4,00	Averna	4,30
	Ramazotti	4,30	
Campari Soda 5 cl	6,80	Campari Orange 5 cl	7,50

Gebranntes aus der Region in 2cl



Alter Williams	4,50	Mango Habanero	4,50
Alte Haselnuss	4,50	Himbeer Vanille	4,50
SchwarzBeer	4,50	Apfelstrudel	4,50
Café Espresso	4,50		

Die Karte des Weines

Flaschenweine 0,7 Weiß - White

Grüner Veltliner „Ried Stein“

Weingärtnerei Engelbrecht, Kamptal

0,75 l | 30€

würziger, überaus typischer Grüner Veltliner | Spicy, extremely typical Grüner Veltliner

Gelber Muskateller

Weingut Engelbrecht, Kamptal NÖ

0,75 l | 32€

Aromatisch, Vegetabil & Mineralisch | Intense Aroma, Vegetable, Minerality

Riesling „Ried Gotschelle“

Weingut Josef Dockner, Niederösterreich

0,75 l | 36€

Frisch, Fruchtig, Mineralisch | Fresh, Fruity, Minerality

Sauvignon Blanc / Sand & Opok DAC

Weingut Masser, Südsteiermark

0,75 l | 35€

*mittleres Gelbgrün, zart nach reifem Apfel und Papaya, frisch und balanciert
medium yellow-green, delicate aromas of ripe apple and papaya, fresh and balanced*

Pinot Grigio DOC 2022

Gildo, Friaul, Italien

0,75 l | 37€

Blumig, Zart, wenig Säure | Flowery, Smooth, low Acidity

Flaschenweine 0,7 Rosé

AIX Rosé

Coteaux d Aix de Provence, Frankreich

0,75 l | 39€

Blumig, Beerig, Charmant | Flowery, Berry liked, Charming

Rosé aus CS

Weingärtnerei Engelbrecht, Kamptal

0,75 l | 33€

fruchtig, rassig, zupackend, kernig / fruity, racy, gripping, robust

Die Karte des Weines

Flaschenweine 0,7 Rot - Red

Zweigelt Exclusiv

Weingärtnerei Engelbrecht, Kamptal

0,75 l | 30€

feine Kirsch,- und Weichselaromen, fruchtig / fine cherry and sour cherry aromas, fruity

Blafränkisch Ried Hochäcker 2020

Weingut Strass, Mittelburgenland

0,75 l | 38€

Dunkelfruchtig, Kräftig, Würzig | Dark Berry, Full-Body, Spices

Das Phantom 2021

Weingut Kirnbauer, Mittelburgenland

0,75 l | 51€

Dunkelbeerig, Röstaromatik, Komplex | Dark Fruit, Oaky, Complex

Classic Cuvée

Zweigelt / Cabernet Sauvignon / Merlot / Blafränkisch

Weingut SALZL, Illmitz

0,75 l | 33€

Tiefdunkles rubin-granat, Trinkgenuss ab den ersten Schluck /

Dark ruby garnet color, drinking pleasure from the first sip

Rioja Reserva 2015

Bodegas Valdemar, Rioja, Spanien

0,75 l | 46€

Fruchtig, Röstaromatik, Würzig | Fruity, Oaky, Spices

Flaschenweine 0,7 Sparkling - Champagne

„Spumante Rosé“

1 Glas | 5,50 €

0,75 l | 33 €

Bernard Brémont Rosé Grand Cru PN/CH - Champagner

7gr/l aus dem Grand Cru Ort Ambonnay

Strahlendes Zartrosa mit orangenen Reflexen

Die perfekte Harmonie aus Körper, feingliedriger Säure und Eleganz macht Lust auf das nächste Glas

0,75 l | 79€