



Heritage.Hotel Hallstatt

Umbau | reconstruction 2024:

Von Jänner bis März 2024 erfolgte der größte Umbau seit Bestehen des Heritage.Hotels. Umgebaut und neu angeordnet wurden die Küche, das Restaurant mit gesondertem in Steinoptik gehaltenem Buffetbereich für das Frühstück, die Rezeption und der Empfangsbereich sowie Barbereich und Back Office. Mit dem Umbau setzt die Geschäftsführung des Heritage.Hotels einen grundlegenden Meilenstein für die Zukunft des Leitbetriebes. Wir freuen uns Sie in unseren neuen Räumlichkeiten als Gastgeber begrüßen zu dürfen. *Die Geschäftsführer Fr. Lenz, Hr. Scheutz und Hoteldirektorin Fr. Colombel*

From January to March 2024 the biggest reconstruction took place since the Heritage.Hotel Hallstatt exists. The reconstruction was in the kitchen, restaurant with separate breakfast buffet, reception, and welcome area as well as bar and back office. With the reconstruction the management placed a milestone for the future of the company. We are glad to be your host in our new premises.

The management of the hotel Ms. Lenz, Mr. Scheutz and Ms. Colombel.

Der Name Seeauer | the name Seeauer:

Die Familie Seeauer entstammt einer Dynastie aus Salzfertigern und betrieb schon vor über 150 Jahren in diesem Haus einen Gasthof und ein Hotel. Die Familie Seeauer prägte über Jahrzehnte hinweg das Ortsgeschehen- und Ortsbild von Hallstatt sowie die gesamte Region Salzkammergut unter anderem als Unternehmer, Politiker und Kulturschaffende.

The family Seeauer was descended from a dynasty of salt producers and operated already 150 years ago in the building where we are now a hotel. The view of place and happening in Hallstatt and the surrounded Salzkammergut was significant characterized of the family Seeauer. They were inter alia entrepreneurs, politicians, and creative artists.

Heritage.Gedeck

(saisonaler Aufstrich | geschäumte Butter | Oliven | Brot)

Wir erlauben uns das Gedeck obligatorisch pro Person zu verrechnen!

Heritage.Cover

(seasonal spread | foamed butter | olives | bread)

We kindly inform you that the cover charge is mandatory per person!

€ 4,90 pro Person/per person

Alle Preise verstehen sich inkl. Steuern und Abgaben. Trinkgeld ist nicht inkludiert!
Bezüglich Allergene informieren Sie sich gerne bei unserem geschulten Personal.

All rates are including taxes. Tips not included! For allergens information please do not hesitate to ask our employees.



Heritage.Hotel
Hallstatt

APERITIF | SPRITZ

Ananas Minze Spritz (prosecco, balis pineapple-mint-lemonade, sparkling water) 0,25 l - € 8,10

Campari Orange/Soda - 0,2 l - € 6,40

Heritage.Spritz (prosecco, white peach lemonade & elderberry) 0,25 l - € 7,10

Hugo (prosecco, sparkling water, elderberry juice, fresh mint) 0,25 l - € 7,10

Lillet Wild Berry Spritz

(Lillet Rosé & wild berry tonic) 0,25 l - € 7,60

Martini (Bianco, Dry, Rosso) 5 cl - € 5,10

Prosecco Zonin 0,1 l - € 5,40

Veneziano (prosecco, sparkling water, Aperol) 0,25 l - € 7,10

BIER | BEER

Gösser Bier | draft beer
0,3 l - € 5,00 | 0,5 l - € 5,70

Gösser Hallstatt Zwickl Bier | draft local beer
0,3 l - € 5,70 | 0,5 l - € 6,30

Gösser Naturgold alkoholfrei
Gösser beer non- alcoholic 0,33 l - € 4,90

Edelweiss Bier hell/dunkel/alkoholfrei
wheatbeer bright/dark/non-alcoholic
0,5 l - € 6,10

ALKOHOLFREIE (NON-ALCOHOLIC) APERITIF | SPRITZ

Martini Spritz (non-alcoholic)

(Martini non-alcohol drink with tonic water)
0,25 l - € 7,60

**Balis Basilikum-Ingwer oder
Ananas-Minze gespritzt**

(Balis basil-ginger or pineapple-mint with sparkling water)
0,5 l - € 5,90

Pago POP Marille-Basilikum gespritzt

(Pago POP apricot-basil with sparkling water)
0,5 l - € 6,10

VORSPEISEN | STARTERS

Burrata | Tomate | Basilikum

Burrata | tomato | basil € 14,50

Carpaccio vom Rind | Parmesan | Rucola

Beef carpaccio | parmesan | rocket salad € 15,90

Große saisonale Salatschüssel

Large seasonal salad € 11,50

mit gebratener Hühnerbrust

with chicken breast € 16,90

mit gebratenen Garnelen

with shrimps € 17,50

Kleine saisonale Salatschüssel

small seasonal salad € 6,90



Heritage.Hotel
Hallstatt

SUPPEN | SOUPS

Rindssuppe mit Leberknödel

Beef Consommé with liver dumplings

€ 7,50

Maronicremesuppe

Chestnut cream soup

€ 7,50

Kürbiscremesuppe

Pumpkin cream soup

€ 7,50

FLEISCH HAUPTGERICHTE

MEAT MAIN COURSES

Wiener Schnitzel | Pommes

Bread crumbed and fried escalope | french fries

vom Huhn

of chicken

€ 24,90

vom Kalb

of veal

€ 29,50

Stifado von der Lammstelze serviert mit Baguette

Stifado (stew) of lamb served with bread

€ 27,50

Entenbrust | Rotkraut | Polenta

Duck breast | red cabbage | polenta

€ 28,90

Rumpsteak | Süßkartoffelgratin | Ratatouille

Rump steak | sweet potato gratin | ratatouille

€ 33,90

Hirschragout | Serviettenknödel | Waldpilze | Preiselbeere

Venison ragout | bread dumpling | wild mushrooms | lingonberry

€ 25,50

Heritage.Smash Burger | Pommes

(200g Rind | Salat | Tomate | Gurke | Zwiebel | Cheddar)

Heritage.Smash.Burger | french fries

(200g beef | salad | tomato | cucumber | onion | cheddar)

€ 21,90

dazu empfehlen wir ein Glas Rotwein Q2

Cuvee vom Weingut Gager

we recommend a glass of red wine Q2

Cuvee

1/8 l - € 6,40



Heritage.Hotel
Hallstatt

FISCH HAUPTGERICHTE

FISH MAIN COURSES

Saiblingsfilet | Kürbisrisotto

Char fillet | pumpkin risotto

€ 28,90

Forelle im Ganzen | Petersilienerdäpfel | gemischter Salat

Whole trout | parsley potatoes | mixed salad

€ 27,90

dazu empfehlen wir ein
Glas Sauvignon Blanc vom Weingut Sommer
We recommend a glass of Sauvignon Blanc
1/8 l - € 5.70

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

VEGETARIAN MAIN COURSES

Kürbisrisotto

Pumpkin risotto

€ 19,50

Getrübete Gnocchi | Gorgonzola | Babyspinat

Truffled gnocchi | gorgonzola cheese | baby spinach

€ 20,90

Fettucine | Pesto

Fettucine | pesto

€ 16,90

Heritage.Veggie Burger | Pommes

(Salat | Tomate | Gurke | Zwiebel | Cheddar)

Heritage.Veggie Burger | french fries

(salad | tomato | cucumber | onion | cheddar)

€ 21,90

dazu empfehlen wir ein Glas Rosé
Wein vom Weingut Triebaum
we recommend a glass of rose wine
1/8 l - € 5,20

DESSERT | SWEETS

Crème Brûlée von der Tonkabohne & Sorbet

Crème Brulee of tonka beans & sorbet

€ 9,50

Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Vanillesauce & Schlag

Apple or sweet cream strudel with vanilla sauce & whipped cream

€ 8,90

Maroni-Baileys-Tiramisu | Heidelbeeren | karamellisierte Nüsse

Chestnut-Baileys Tiramisu | blueberries | caramelized nuts

€ 9,50

Brownie | Vanilleeis

Brownie | vanilla ice cream

€ 9,50